

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования Чувашской Республики

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
№ 487- К от 15.12.2023 г.

**Программа
государственной итоговой аттестации
выпускников 2024 года**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

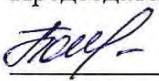
Форма обучения: очная

Срок получения образования:

3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

2023 г

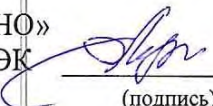
Рассмотрена на заседании ЦК
Председатель ЦК

 /Бойкова Е.А./
протокол от 15.12.2023 г. № 5

Одобрена на заседании педагогического совета
протокол от 15.12.2023 г. № 2




«СОГЛАСОВАНО»
Председатель ГЭК


(подпись) А.И. Гужева
директор ООО «Алевтина»



«СОГЛАСОВАНО»
Председатель ГЭК


(подпись) К.Г. Долгов
директор ООО «Хавас»

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Область применения программы государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности соответствующей требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) состоит из защиты дипломной работы по теме, соответствующей содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу и демонстрационного экзамена (далее - ДЭ) согласно комплекту оценочной документации КОД 43.02.15-1-2024 профильного уровня.

Основными задачами ГИА являются:

- комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям ФГОС СПО;
- систематизация и закрепление знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач;
- определение уровня подготовки выпускников современным требованиям рынка труда;
- разработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по специальности.

Нормативное обеспечение ГИА

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762.

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 года № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898).

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования ЧР

Используемые сокращения: ГИА – государственная итоговая аттестация; ГЭК – государственная экзаменационная комиссия; ППКРС- программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих; ООП- основная образовательная программа; ПМ- профессиональный модуль; ДЭ- демонстрационный экзамен; ФГОС – федеральный государственный образовательный стандарт; ОК- общие компетенции; ПК – профессиональные компетенции.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению

2. Основные виды деятельности:

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

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

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

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

2.5. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

2.6. организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

2.7. освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам деятельности:

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

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

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

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

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

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

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

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

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

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

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

7. Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания

ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 7.2. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 7.3. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.4. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации простых холодных и горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 7.5. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 7.6. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 7.7. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 7.8. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Программа ГИА является частью ООП в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

ФОРМА И СРОКИ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Форма государственной итоговой аттестации:

ГИА проводится в форме защиты ВКР в виде:

-дипломной работы по теме соответствующей содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу, демонстрационного экзамена согласно комплекту оценочной документации (далее-КОД) 43.02.15-1-2024 профильного уровня. Банк оценочных материалов демонстрационного экзамена по адресу <https://bom.firpo.ru/file/13622/КОД%2043.02.15-1-2024%20Том%201.pdf>

КОД 43.02.15-1-2024 – комплект, предусматривающий задание с максимально возможным баллом 80,00 и продолжительностью 3,5 часа.

2. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации:

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

-подготовка выпускной квалификационной работы – 4 недели;
-защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы и демонстрационного экзамена) – 2 недели.

3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации:

с 17.05.2024 г. по 13.06.2024 г. - подготовка выпускной квалификационной работы

с 14.06.2024 г. по 27.06.2024 г. - защита выпускной квалификационной работы

Дополнительные сроки проведения ГИА:

- для лиц, не прошедших ГИА по уважительной причине в течение четырех месяцев со дня подачи заявления выпускником;

- для лиц, не прошедших ГИА по неуважительной причине или показавших неудовлетворительные результаты не ранее шести месяцев после основных сроков проведения государственной итоговой аттестации;

- для лиц, подавших апелляцию о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации и получивших положительное решение апелляционной комиссии до 28 июня 2024 г.

К повторному прохождению государственной итоговой аттестации выпускники могут быть допущены образовательной организацией не более двух раз.

СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Государственной итоговая аттестация - завершающий этап освоения профессиональных образовательных программ, являющийся обязательным. Ее успешное прохождение является необходимым условием присвоения выпускникам квалификации дипломированного специалиста – «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена. Тематика дипломных работ должна быть актуальной, содержать как общетеоретические темы, так и темы, имеющие практическое применение, а также должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

3. Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессио-

нальных умений и навыков

4. Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС 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.

5. Студентам и лицам, привлекаемым к ГИА, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе подготовки специалистов среднего звена. Допуск выпускника к ГИА оформляется приказом директора образовательной организации.

1. Организация работы государственной экзаменационной комиссий

1.1. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК).

1.2. ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе: педагогических работников; представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря).

1.3. Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

1.4. Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

1.5. Количественный состав ГЭК для проведения ДЭ определяется в соответствии с требованиями, предусмотренными выбранным КОД 43.02.15-1-2024 (профильный уровень) и составляет не менее 3 человек.

1.6. Для проведения демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее соответственно - экспертная группа, эксперты).

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

1.7. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

2. Процедура проведения защиты ВКР в форме дипломной работы

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

Выпускнику предоставляется право выбора темы, а также право предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения (Приложение 1).

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

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

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента, которые выдаются студенту до начала преддипломной практики (Приложение 2). Задания представляют собой систему вопросов, обеспечивающих проверку подготовленности выпускников к конкретным видам профессиональной деятельности. Задания формируются таким образом, чтобы собрать необходимый материал для выполнения дипломной работы.

Руководитель дипломной работы:

- разрабатывает индивидуальные задания;
- оказывает помощь выпускнику в разработке плана дипломной работы;
- консультирует закрепленных за ним выпускников по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказывает выпускнику помощь в подборе необходимой литературы;
- осуществляет контроль за ходом выполнения дипломной работы в соответствии с установленным графиком;
- оказывает выпускнику помощь в подготовке презентации и выступления на защите дипломной работы;
- подготавливает отзыв на дипломную работу.

В отзыве руководителя указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению дипломной работы, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении дипломной работы, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению.

Дипломная работа подлежит обязательному рецензированию. Рецензенты определяются приказом образовательной организации. Рецензентами могут являться специалисты из числа работников предприятий, организаций и (или) преподавателей образовательных учреждений. Рецензия должна включать: заключение о соответствии дипломной ра-

боты заявленной теме и заданию на нее, оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы, оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы, общую оценку качества выполнения дипломной работы.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается. На защиту дипломной работы отводится до одного академического часа на одного выпускника. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает:

- доклад выпускника;
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы выпускника на вопросы членов ГЭК.

Допускается выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся может использовать подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломной работы, в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий.

Дипломная работа может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа может быть использована в качестве составной части (раздела, главы) дипломной работы.

По структуре дипломная работа состоит из введения, двух или более глав, заключения, списка использованной литературы, приложений.

По объему дипломная работа должна быть не менее 45, но не более 70 страниц печатного текста, подготовленного на компьютере в формате текстового редактора. Объем приложений не ограничивается.

Во введении дается общая характеристика работы: обоснование актуальности выбранной темы, цели, задачи, практическая значимость, объект, предмет и методика исследования, информационная база. Объем введения не более трех страниц.

В первой главе, которая обычно носит теоретическо-методологический характер, можно дать историю вопроса, показать степень его изученности на основе обзора соответствующей отечественной и зарубежной литературы, раскрыть понятия и сущность изучаемого явления или процесса уточнить формулировки и др. Кроме того, в первой главе можно остановиться на тенденциях развития тех или иных процессов. При этом целесообразно использовать справочные и обзорные таблицы, графики.

Содержание второй и последующих глав носит практический характер. Это самостоятельный экономический, правовой, финансовый и статистический анализ собранного материала, определение положительных и отрицательных аспектов рассматриваемой деятельности, выявление проблемы (проблем) по теме работы.

Заключение должно содержать общие выводы, обобщенное изложение основных проблем, авторскую оценку работы с точки зрения решения задач, поставленных в дипломной работе, данные о практической эффективности от внедрения рекомендаций или научной ценности решаемых проблем. После заключения дается список использованной литературы.

Приложения помещаются после списка использованной литературы и могут включать бухгалтерские и статистические отчеты предприятия (организации), материалы выборочных обследований, ведомственной статистики, графики, диаграммы, таблицы и т.д.

При выставлении итоговой оценки по защите дипломной работы учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- качество наглядного материала;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

3. Процедура проведения защиты ВКР в форме ДЭ

Все выпускники и эксперты должны быть зарегистрированы в цифровой платформе с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных». Для регистрации на цифровой платформе каждый участник и эксперт (член комиссии) должен создать и заполнить личный профиль. Если участник или эксперт ранее зарегистрированы на платформе, производится актуализация профиля.

Ответственность за сведения, содержащиеся в личном профиле, несет персонально каждый участник или эксперт (член комиссии).

Одна учебная группа может быть распределена на несколько экзаменационных групп. Если в соответствии с выбранным КОДом экзамен для одной экзаменационной группы проводится более одного дня, экзамены проводятся последовательно, без назначения перерывов между днями.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий (Приложение 3).

ДЭ приходит в несколько этапов.

Подготовительный день проводится за 1 день до начала ДЭ. Может быть проведен как для одной экзаменационной группы, так и для нескольких. Сверка состава сдающих ДЭ осуществляется на основании студенческого билета или зачетной книжки, в случае отсутствия – других документов, удостоверяющих личность экзаменуемого.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства. Все участники экзамена должны быть проинформированы о безопасном использовании всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

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

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

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

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с **планом проведения демонстрационного экзамена** выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена (Приложение 4).

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации (Приложение 5).

Экзаменационная площадка должна состоять из следующих секций:

- конкурсная площадка, оборудованная в соответствии с инфраструктурным листом согласно комплекту оценочной документации КОД 43.02.15-1-2024.

- комната экспертов и Главного эксперта (или отдельная комната ГЭ).
- комната участников.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена, главным экспертом осуществляется распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;
- к) организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

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

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

Перед началом экзамена членами ЭГ производится проверка на предмет обнаружения запрещенных материалов, инструментов или оборудования в соответствии с инфраструктурными листами.

Главным экспертом выдаются экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, дополнительные инструкции к ним (при наличии), а также разъясняются правила поведения во время ДЭ. По завершению процедуры ознакомления с заданием участники подписывают протокол.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции.

Баллы выставляются членами ГЭК (ЭГ) вручную с использованием предусмотренных в цифровой системе оценивания (далее – ЦСО) ведомостей, затем переносятся из рукописных ведомостей в ЦСО Главным экспертом по мере осуществления процедуры оценки.

Подписанный Главным экспертом и членами ЭГ итоговый протокол передается в образовательную организацию, копия – Главному эксперту для включения в пакет отчетных материалов.

По результатам ДЭ все участники получают Паспорт компетенций - это электронный документ, формируемый по итогам ДЭ в личном профиле каждого участника в цифровой платформе.

3.1. Критерии оценки защиты ВКР (ДЭ)

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации. КОД № 43.02.15 -1-2024. По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена применяется схема перевода баллов из 100-балльной шкалы в оценки по пятибалльной.

КОД № 43.02.15 -1-2024– комплект, предусматривающий задание с максимально возможным баллом 80, 00 для оценки знаний, умений и навыков по всем разделам образовательной программы СПО. При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено. Баллы, полученные на ДЭ переводятся в 5 балльную систему оценок из максимально возможной (Таблица 1 и 2). Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%.

Таблица 1
Методика перевода результатов ДЭ в оценку

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

Таблица 2

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из максимально возможной шкалы в пятибалльную

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Количество баллов по результатам ДЭ	0 – 15, 99	16,00 – 31,99	32,00 – 55, 99	56, 00 – 80,00

По итогам ДЭ оформляется протокол ГЭК и выставляется оценка для внесения в документ о среднем профессиональном образовании.

Решение ГЭК о результатах ДЭ оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Оценка уровня подготовки выпускников объявляется после окончания демонстрационного экзамена согласно КОД № 43.02.15 -1-2024.

3.2. Критерии оценки защиты ВКР (дипломной работы)

Результаты любой из форм ГИА определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

ВКР (дипломная работа) оценивается по пятибалльной системе на основании:

- отзыва руководителя дипломной работы;
- рецензии рецензента;

- коллегиального решения ГЭК.

Оценка «Отлично» выставляется, если обоснована актуальность темы, содержание работы полностью раскрывает заявленную тему, структура работы логично раскрывает методы достижения цели и последовательность решения поставленных задач, решение проблемы, рассматриваемое в работе, сформулировано лично автором, и отражает требования действующих нормативных документов, содержит современные методы (методики) проектного решения и расчет социально-экономической эффективности, в работе полностью соблюдены действующие требования к оформлению дипломной работы, список использованной литературы оформлен в соответствии с требованиями государственного стандарта и отражает основные положения, использованные в работе, доклад положений дипломной работы выполнен на высоком уровне, автор продемонстрировал понимание проблемы, владение информационными технологиями, умение оперативно и компетентно отвечать на вопросы.

Оценка «Хорошо» выставляется, если выявлены недостатки при обосновании актуальности темы, содержание работы в достаточной мере раскрывает заявленную тему работы, структура работы логична, цели и задачи обоснованы, текст работы раскрывает последовательность решения поставленных задач, решение, рассматриваемое в работе, сформулировано при непосредственном участии автора (например, совместно с руководителем дипломной работы), и отражает требования действующих нормативных документов, содержит современные методы (методики) решения и расчет социально-экономической эффективности отдельных положений решения, в работе полностью соблюдены действующие требования к оформлению, список использованной литературы оформлен в соответствии с требованиями государственного стандарта и в основном отражает основные положения, использованные в работе, доклад положений дипломной работы выполнен на хорошем уровне, автор продемонстрировал понимание проблемы, владение основами информационных технологий, умение оперативно и грамотно отвечать на вопросы.

Оценка «Удовлетворительно» выставляется, если в обосновании актуальности темы дипломной работы имеются ссылки на устаревшие нормы, содержание работы в целом раскрывает заявленную тему, однако, описание некоторых вопросов отсутствует или недостаточно полно, структура работы имеет логическую связь разделов, однако к раскрытию методов достижения цели и последовательности решения поставленных задач, имеются существенные замечания, решение автором не формулировались (например, использованы идеи, описанные в периодических изданиях), и не всегда соответствуют требованиям действующих нормативных документов, методы решения задач, поставленных в дипломной работе, не относятся к современным или рациональным, используется устаревший вычислительный аппарат экономической эффективности, в работе полностью соблюдены действующие требования к оформлению дипломной работы, список использованной литературы оформлен в соответствии с требованиями государственного стандарта и отражает основные положения, использованные в работе, доклад положений дипломной работы выполнен на удовлетворительном уровне, автор не продемонстрировал понимание проблемы, показал владение основами информационных технологий, а также сумел отвечать на большинство вопросов.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется, если содержание работы не раскрывает заявленную тему дипломной работы или не соответствует поставленным цели и задачам, текст работы носит компилятивный характер, выводы по работе отсутствуют или не обоснованы в достаточной мере, работа не предоставлена в установленные сроки.

Протокол с результатами защиты дипломной работы подписывается председателем ГЭК, членами ГЭК и секретарём ГЭК.

3.3. Критерии оценки защиты ВКР (ДИПЛОМНАЯ РАБОТА, ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН)

Оценка уровня подготовки выпускников объявляется после окончания 2-х этапов защиты ВКР:

дипломная работа по теме соответствующей содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу,

демонстрационный экзамен согласно комплекту оценочной документации КОД 43.02.15-1-2024 .

Итоговая оценка государственной итоговой аттестации форме защиты ВКР выставляется в итоговый протокол как среднее арифметическое между оценкой за защиту дипломной работы и демонстрационного экзамена после общего подведения результатов, после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

При выставлении оценки используются математические правила определения среднего арифметического и округления чисел к ближайшему целому в пользу обучающегося (к примеру, при вычислении среднего арифметического оценка будет составлять 4,5 баллов, значит, округление может быть произведено до 5 баллов, если 4,4 балла – до 4).

С обучающимися, получившими на ГИА неудовлетворительные результаты по одному из видов ВКР (дипломная работа, демонстрационный экзамен), образовательные отношения прекращаются досрочно и выдается справка о периоде обучения. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине, или получившее на ГИА 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.

На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим ГИА, выдается документ о среднем профессиональном образовании.

ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее – апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

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

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции, в апелляционную комиссию направляется протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника 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 (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Организация работы холодного цеха в общедоступной столовой на 90 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных холодных блюд из рыбы с оформлением нормативно-технологической документации
2. Организация работы овощного цеха в детском кафе на 55 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок с оформлением нормативно-технологической документации
3. Организация работы холодного цеха в детском кафе на 100 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных холодных десертов с оформлением нормативно-технологической документации
4. Организация работы горячего цеха в ресторане при гостинице на 75 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих блюд – рулетов из домашней птицы с оформлением нормативно-технологической документации
5. Организация работы холодного цеха в кафе с самообслуживанием на 50 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных холодных закусок из домашней птицы с оформлением нормативно-технологической документации
6. Организация работы холодного цеха в кафе с обслуживанием официантами на 55 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных холодных закусок из морепродуктов из рыбы с оформлением нормативно-технологической документации
7. Организация работы овощного цеха в общедоступной столовой на 75 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих блюд из фаршированных овощей с оформлением нормативно-технологической документации
8. Организация работы мясо-рыбного цеха в кафе с обслуживанием официантами на 90 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбной котлетной массы – кнельного и рулетов с оформлением нормативно-технологической документации
9. Организация работы мясного цеха в городском ресторане I класса на 50 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих блюд из мяса – фаршированных и нефаршированных рулетов с оформлением нормативно-технологической документации
10. Организация работы мясного цеха в городском ресторане высшего класса на 85 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих блюд из утки – жаренные ножка конфи и утиная грудка с оформлением нормативно-технологической документации
11. Организация работы холодного цеха в детском кафе на 50 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных холодных блюд с учетом особенностей итальянской кухни с оформлением нормативно-технологической документации

12. Организация работы горячего цеха в городском ресторане I класса на 45 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных пюреобразных супов из рыбы, морепродуктов, мяса или домашней птицы с оформлением нормативно-технологической документации
13. Организация работы горячего цеха в общедоступной столовой на 90 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы, томленых в горшочке, с оформлением нормативно-технологической документации
14. Организация работы горячего цеха в городском ресторане I класса на 65 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих блюд с учетом особенностей итальянской кухни, с оформлением нормативно-технологической документации
15. Организация работы мясо-рыбного цеха в кафе-шашлычной на 65 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных холодных блюд-галантинов с оформлением нормативно-технологической документации
16. Организация работы овощного цеха в кафе с самообслуживанием на 60 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих блюд из фаршированных овощей с оформлением нормативно-технологической документации
17. Организация работы овощного цеха в ресторане при гостинице на 45 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих блюд из фаршированных овощей с оформлением нормативно-технологической документации
18. Организация работы горячего цеха в пивном баре на 45 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих закусок из птицы с оформлением нормативно-технологической документации
19. Организация работы овощного цеха в общедоступной столовой на 75 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих блюд из овощей с оформлением нормативно-технологической документации
20. Организация работы холодного цеха в кафе-шашлычной с обслуживанием официантами на 80 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных холодных закусок из домашней птицы с оформлением нормативно-технологической документации
21. Организация работы овощного цеха в кафе на 75 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих запеченных блюд из рыбы с оформлением нормативно-технологической документации
22. Организация работы мясо-рыбного цеха в ресторане при гостинице на 55 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих жареных блюд из рыбы с оформлением нормативно-технологической документации
23. Организация работы холодного цеха в городском ресторане I класса на 55 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления пюреобразных супов с оформлением нормативно-технологической документации

24. Организация работы холодного цеха в кафе с обслуживанием официантами на 55 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных холодных блюд с учетом особенностей русской кухни с оформлением нормативно-технологической документации
25. Организация работы холодного цеха в кафе с самообслуживанием на 50 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных холодных десертов с оформлением нормативно-технологической документации
26. Организация работы холодного цеха в ресторане при гостинице на 65 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных холодных закусок из морепродуктов и рыбы с оформлением нормативно-технологической документации
27. Организация работы горячего цеха в кафе с обслуживанием официантами на 65 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы в воке с оформлением нормативно-технологической документации
28. Организация работы горячего цеха в ресторане при гостинице на 65 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих блюд из мяса – фаршированных и нефаршированных рулетов с оформлением нормативно-технологической документации
29. Организация работы мясного цеха в городском ресторане высшего класса на 95 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих блюд из утки – жаренные ножка конфи и утиная грудка с оформлением нормативно-технологической документации
30. Организация работы мясо-рыбного цеха в ресторане стейк-хаусе на 45 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих жареных блюд из рыбы с оформлением нормативно-технологической документации
31. Организация работы холодного цеха в общедоступной столовой на 90 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы с оформлением нормативно-технологической документации
32. Организация работы холодного цеха в городском ресторане I класса на 70 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных холодных блюд с учетом особенностей кавказской кухни с оформлением нормативно-технологической документации
33. Организация работы овощного цеха в диетической столовой на 45 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих блюд – муссов из овощей паровых и запеченных с оформлением нормативно-технологической документации
34. Организация работы холодного цеха в городском ресторане высшего класса на ___ мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных холодных блюд – рулетов из домашней птицы с оформлением нормативно-технологической документации
35. Организация работы горячего цеха в кафе с обслуживанием официантами на 80 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих запеченных блюд из мяса с оформлением нормативно-технологической документации

36. Организация работы овощного цеха в городском ресторане I класса на 45 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих блюд из картофеля и овощей с оформлением нормативно-технологической документации
37. Организация работы горячего цеха в кафе с обслуживанием официантами на 55 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих запеченных блюд из домашней птицы с оформлением нормативно-технологической документации
38. Организация работы мясо-рыбного цеха в городском ресторане I класса на 65 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных холодных блюд – галантинов с оформлением нормативно-технологической документации
39. Организация работы горячего цеха в общедоступной столовой на 100 мест: разработка плана-меню, технологии приготовления сложных горячих жаренных и запеченных блюд из овощей с оформлением нормативно-технологической документации

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования Чувашской Республики

ЗАДАНИЕ

по выполнению выпускной квалификационной работы

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студенту (студентке) _____ курса группы № _____

Ф.И.О. _____

ТЕМА: _____

утверждена приказом № 224-К от 17.05.2024 г.

Срок сдачи студентом работы 13.06.2024 г.

Перечень подлежащих разработке вопросов:

Введение

Глава 1. _____

1.1. _____

1.2. _____

1.3. _____

Глава 2.

2.1. _____

2.2. _____

2.3. _____

Глава 3.

Заключение

Список использованной литературы

Приложения

Руководитель _____
(Ф.И. О.)

_____ «26» февраля 2024 г.
(подпись)

Задание к исполнению принял:

ФИО студента _____
(Ф.И. О.)

_____ «26» февраля 2024 г.
(подпись)



УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания Педагогического
совета ФГБОУ ДПО ИРПО
от «24» августа 2023 г. № 9

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование квалификации (наименование направленности)	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15-1-2024