

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ
ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЫШИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(ГАПОУ «КАМЫШИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»)

Утверждаю
Директор ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж»

А.В. Новицкий

« 30 » 08 20 24 г.



ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(очная форма обучения)
квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
выпуск 2025 год

ОДОБРЕНО

Протокол заседания

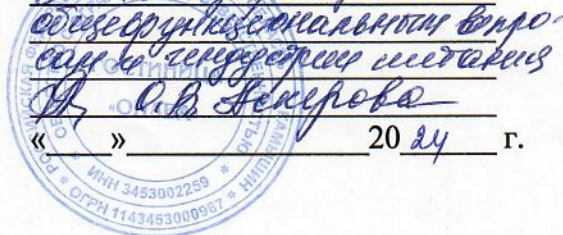
Педагогического совета

« 30 » августа 2024 г. № 1

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

*Зам. ген. директора, со-
общество с ограниченной ответ-
ственностью*
О.В. Аскерова
« » 20 24 г.



Согласовано

Председатель ГЭК

О.В. Аскерова

« » 20 24 г.



СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	3
1. Общие положения	6
1.1 Результаты освоения ОПОП	7
1.1.1 Перечень общих компетенций	7
1.1.2 Перечень профессиональных компетенций	8
1.2 Форма государственной итоговой аттестации	11
2. Процедура проведения государственной итоговой аттестации	11
2.1 Порядок защиты выпускной квалификационной работы (дипломных работ (дипломных проектов))	11
3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания	15
3.1 Требования к дипломной работе (дипломному проекту)	15
3.1.1 Выбор тематики дипломных работ (дипломных проектов)	15
3.2 Структура дипломной работы (дипломного проекта)	16
3.3 Защита дипломной работы (дипломного проекта)	17
3.4 Оценка результатов защиты дипломной работы (дипломного проекта)	18
3.4.1 Критерии выставления оценки по результатам выполнения и защиты дипломной работы (дипломного проекта)	19
4. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	21
5. Порядок апелляции и пересдачи ГИА	24
Приложение 1 Примерные темы дипломных работ (дипломных проектов) для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	27

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) выпускников ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с

– Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

– Приказом Минпросвещения России (Министерства просвещения РФ) от 08 ноября 2021 г. №800 (в ред. Приказов Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311, от 19.01.2023 N 37, от 24.04.2024 N 272) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 20.12.2022 N 1152) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

При разработке программы государственной итоговой аттестации были учтены:

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. № 06-846 «О Методических рекомендациях по организации учебного процесса и выполнению выпускной квалификационной работы в сфере СПО»;

- Положение о Государственной итоговой аттестации в ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж»;

- Учебный план по основной образовательной программе среднего профессионального образования специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- Устав ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж».

Настоящая программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным средствам и технологиям государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей Государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК), после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Формой государственной итоговой аттестации выпускников специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы (дипломного проекта)).

Дипломная работа (дипломный проект) направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Дипломная работа (дипломный проект) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы (проекта), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Проведение государственной итоговой аттестации в такой форме позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- сориентировать каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;

- комплексно повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;

- систематизировать знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики.

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе среднего профессионального образования специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г №1565 (в ред. от 17.12.2020).

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения профессиональных видов деятельности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
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;
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;
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;
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;
6. Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

1.1 Результаты освоения ОПОП

Государственная итоговая аттестация позволяет оценить подготовку выпускников в трёх направлениях:

1. Оценка уровня освоения дисциплин и компетенций.
2. Оценка готовности к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена.
3. Оценка готовности к освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

При прохождении процедуры ГИА обучающиеся должны подтвердить освоение общих и профессиональных компетенций, достижения личностных результатов.

1.1.1 Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование</i>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	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.
-------	---

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК.1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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 канapé, 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.
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.2 Форма государственной итоговой аттестации

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы (дипломного проекта)).

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на ГИА предусмотрено – 6 недель.

Сроки проведения ГИА определены учебным планом и графиком учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Процедура проведения государственной итоговой аттестации

2.1 Порядок защиты выпускной квалификационной работы дипломных работ (дипломных проектов)

На подготовку и проведение ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в графике учебного процесса установлены следующие сроки:

- подготовка дипломной работы (дипломного проекта) – 4 недели;
- защита дипломной работы (дипломного проекта) – 2 недели.

Тематика дипломных работ (дипломных проектов) определяется колледжем. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы (дипломного проекта), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тема дипломных работ (дипломных проектов) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Темы дипломных работ (дипломных проектов) разрабатываются преподавателями дисциплин профессионального цикла, междисциплинарных курсов совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и рассматриваются профильной предметно - цикловой комиссией (далее – ПЦК). Примерная тематика дипломных работ (дипломных проектов) приведена в Приложении 1.

Тематика дипломных работ (дипломных проектов) должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость в прикладной отрасли, отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Закрепление тем дипломной работы (дипломного проекта) за студентом с указанием руководителя оформляется приказом директора колледжа.

Председатель ПЦК:

- готовит служебную записку о закреплении за студентами руководителей и тем дипломных работ (дипломных проектов);

Заведующий отделением:

- знакомит студентов (под роспись) с приказом о закреплении тем дипломных работ (дипломных проектов) не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики;

- знакомит студентов (под роспись) с программой ГИА не позднее, чем за 6 месяцев до начала выполнения дипломного проекта и составляет протокол ознакомления;

Руководитель дипломной работы (дипломного проекта):

- составляет график консультаций со студентами в рамках дипломной работы (дипломного проектирования);
- разрабатывает задание на дипломную работу (дипломное проектирование) для каждого студента;
- выдает студентам задание на дипломную работу (дипломное проектирование) не позднее двух недель до выхода на преддипломную практику;
- выдает задание на дипломную работу (дипломное проектирование), которое сопровождается консультацией, в ходе которой разъясняется цель и задачи, структура и объём работы, принципы разработки и оформления, распределение времени на выполнение отдельных разделов дипломной работы (дипломного проекта);
- проводит консультации по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы (дипломного проекта);
- оказывает помощь в подборе необходимой литературы;
- осуществляет контроль выполнения дипломной работы (дипломного проекта);
- оказывает помощь в оформлении дипломной работы (дипломного проекта), подготовке выступления к защите дипломной работы (дипломного проекта).

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК) численностью не менее 5 человек.

Состав ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года.

В состав ГЭК входят: председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК, члены ГЭК и секретарь.

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) по представлению

образовательной организации органом местного самоуправления муниципального района, муниципального округа, городского округа, органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, федеральным органом исполнительной власти, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, а в случае, если функции и полномочия учредителя образовательной организации осуществляет Правительство Российской Федерации - по представлению указанной образовательной организации Министерством просвещения Российской Федерации.

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

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

представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. (в ред. Приказа Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311).

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.

Решение ГЭК принимается на закрытом заседании большинством голосов членов комиссии при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя (при равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим).

По результатам работы в недельный срок председатель ГЭК составляет отчёт установленной формы.

3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания

3.1 Требования к дипломной работе (дипломному проекту)

При оформлении дипломной работы (дипломного проекта) необходимо учитывать Положение о требованиях к ВКР в ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж» и методические рекомендации по выполнению дипломной работы по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рассмотренное на ПЦК № 6 УГС 43.00.00 Сервис и туризм, протокол № 2 от 03.10.2024, утверждено на заседании методического совета.

3.1.1 Выбор тематики дипломных работ (дипломных проектов)

Темы дипломных работ (дипломных проектов) должны иметь практико-ориентированный характер, и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей:

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и

подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

3.2 Структура дипломной работы (дипломного проекта)

1. Титульный лист
2. Задание на дипломную работу (дипломное проектирование)
3. Содержание
4. Введение
5. Теоретическая часть
6. Практическая часть
7. Заключение
8. Список использованных источников
9. Приложение

По содержанию разделы дипломной работы (дипломного проекта) включает в себя следующее:

Введение содержит обоснование выбора темы, цели, задачи, объект и предмет исследования, основные направления теоретических и практических разработок по выбранной теме, обзора литературы и источников. Теоретическое освещение темы предполагает ответы на поставленные задачи на основе анализа имеющихся литературных и иных источников.

Практическая часть представляет собой конкретные разработки в соответствии с поставленными задачами и пояснения к ним.

Приложение включает в себя таблицы, графики, диаграммы и другие формы представления результатов экспериментальной части.

Оформление дипломной работы (дипломного проекта) выполняется соответственно нормам ЕСКД и методическими рекомендациями, разработанными в колледже в помощь выпускнику.

По завершении обучающимся дипломной работы (дипломного проекта)

руководитель подписывает его и вместе с заданием передает председателю ПЦК в последний день подготовки к ГИА согласно графику учебного процесса группы. На заседании ПЦК принимается решение о допуске дипломной работы (дипломного проекта) к защите.

Решение оформляется протоколом. В этот же день председатель ПЦК передает протокол заведующему учебной частью. Допуск студента к защите оформляется приказом директора, который предварительно согласовывается с заместителем директора по учебной части.

Дипломная работа (дипломный проект) в целом должна:

1. соответствовать разработанному заданию;
2. включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
3. продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике приобретенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

3.3 Защита дипломной работы (дипломного проекта)

Дипломная работа (дипломный проект) подлежит обязательной защите. Защита дипломной работы (дипломного проекта) проводится на открытом заседании ГЭК. В качестве документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности, предоставляются зачетные книжки, личные карточки и экзаменационные ведомости с экзаменов (квалификационных).

На защиту дипломной работы (дипломного проекта) отводится до 45 минут. Процедура защиты включает доклад студента (не более 10 - 15 минут), вопросы членов комиссии, ответы студента.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы (дипломного проекта) учитываются: доклад выпускника по каждому разделу дипломной работы (дипломного проекта), ответы на вопросы.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломной работы (дипломного проекта), присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, членами комиссии и ответственным секретарем.

Результаты защиты дипломной работы (дипломного проекта), определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

Решения государственных экзаменационных комиссий 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.

3.4 Оценка результатов защиты дипломной работы (дипломного проекта)

Оценка результата защиты дипломной работы (дипломного проекта) производится дифференцированно: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В критерии оценки уровня подготовки обучающихся входит:

- уровень освоения студентами материала, предусмотренного основной образовательной программой;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать проблемные вопросы и ситуационные (профессиональные) задачи, определенные в дипломной работе (дипломном проекте);
- сформированность общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи;
- умение пользоваться научными трудами, периодическими изданиями и законодательными актами при написании дипломной работы (дипломного проекта);
- обоснованность и полнота раскрытия выбранной темы дипломной работы (дипломного проекта);

– четкость и краткость изложения поставленных задач, определенных в дипломной работе (дипломном проекте), и ответов при защите дипломной работы (дипломного проекта).

3.4.1 Критерии выставления оценки по результатам выполнения и защиты дипломной работы (дипломного проекта)

Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется в том случае если студент:

- показывает высокий уровень освоения материала, в соответствии с требованиями ФГОС СПО;
- правильно производит необходимые технологические расчеты;
- умеет работать с нормативной и технологической документацией, находить и использовать при выполнении работы новую информацию по технологии приготовления блюд, правильно решает профессиональные задачи;
- раскрыл тему работы полностью, умеет анализировать материал формулировать выводы по проделанной работе;
- работу выполнил и оформил аккуратно, в соответствии с установленными требованиями;
- материал работы изложил грамотно и логично.

Оценка «ХОРОШО» выставляется в том случае, если:

- работа в основном удовлетворяет вышеуказанным требованиям, но допущены незначительные нарушения в оформлении работы, или один из вопросов раскрыт недостаточно полно, или недостаточно полно представлен анализ и сделаны выводы, или допущена незначительная ошибка в технологических расчетах, но не влияющая на дальнейшее выполнение работы.

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется в том случае, если студент:

- показывает достойный уровень усвоения материала предусмотренного ФГОС СПО;
- тема работы раскрыта недостаточно полно;
- допущены ошибки в технологических расчетах;
- имеются существенные нарушения в оформлении работы;

- недостаточно полно представлены выводы, сделаны заключения.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется в том случае, если:

- отсутствует полнота объема и содержания работы;
- допущены грубые ошибки в технологических расчетах;
- нет анализа по наиболее важным вопросам работы;
- допущены грубые нарушения в последовательности выполнения и оформлении работы;
- материал изложен нелогично, бессистемно;
- большая часть проекта (работы) заимствована из сети интернет.

4. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

4.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

4.2. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГЭК);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

4.3. Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным

программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой,

подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

4.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

5. Порядок апелляции и пересдачи ГИА

ГИА выпускников осуществляется государственной экзаменационной комиссией. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию (АК) письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

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

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

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

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

Состав АК утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

АК формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем АК является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации.

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

На заседание АК приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица

должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА 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 ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в АК выпускную квалификационную работу, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

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

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

Решение АК доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания АК.

Решение АК является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение АК оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем АК и хранится в архиве образовательной организации.

**Примерные темы дипломных работ (дипломных проектов) для
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных тушеных блюд в керамических горшочках в ресторане русской кухни.
2.	Организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий.
3.	Организация технологического процесса сложных холодных блюд и закусок из мясных продуктов для корпоративов.
4.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса для свадебного банкета.
5.	Организация технологического процесса приготовления кремов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
6.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов в ресторане.
7.	Анализ меню и способы его оптимизации на примере меню ресторан- бар «Русский».
8.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок для делового (официального) банкета.
9.	Организация технологического процесса приготовления сложных прозрачных супов и гарниров к ним в ресторане европейской кухни.
10.	Анализ меню и способы его оптимизации на примере ...
11.	Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме в ресторане (по материалам предприятия).
12.	Фирменные блюда ресторана (по материалам предприятия).
13.	Фирменные блюда кафе (в условиях предприятия).
14.	Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке (в условиях предприятия).
15.	Организация процесса приготовления и приготовление изделий из пряничного теста с применением инновационного сырья (по материалам предприятия).
16.	Организация процесса приготовления и технология приготовления национальных кондитерских изделий (в условиях предприятия).
17.	Организация приготовления и приготовление блюд из рыбной котлетной массы (по материалам предприятия).
18.	Организация приготовления и приготовление блюд из яиц и творога (по материалам предприятия).
19.	Актуальный ассортимент, приготовление и способы подачи сложных блюд с доготовкой в присутствии гостя.

20.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы в ресторане русской кухни.
21.	Адаптация культурных кулинарных традиций в ресторанном бизнесе.
22.	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из баранины на примере в закусочной.
23.	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из говядины в придорожном кафе.
24.	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд и закусок с использованием технологии sous vide в ресторане при отеле.
25.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей и грибов, в том числе редких и экзотических, в ресторане при гостинице.
26.	Инновационные методы приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных в ресторане первого класса.
27.	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из овощей, приготовленных в воке в ресторан-баре «Русский»
28.	Технологический процесс приготовления, способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования ресторана при выездном обслуживании.
29.	Технологический процесс приготовления, способы реализации горячих закусок из мяса в караоке – баре.
30.	Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из жареного мяса мелкими кусками столовой при ВУЗе.
31.	Технологический процесс приготовления, варианты подачи и оформления банкетных горячих блюд из рыбы в ресторане стейк-хаус.
32.	Разработка ассортимента и технологический процесс приготовления горячих блюд из овощей и грибов для обслуживания по типу шведского стола в ресторане при гостинице.
33.	Разработка ассортимента, приготовление и способы подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя в ресторане.
34.	Разработка ассортимента и усовершенствование технологии приготовления блюд из фарша в столовой при колледже.
35.	Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд в кухне «Ово-лакто».
36.	Расширение ассортимента горячих блюд в студенческой столовой.
37.	Разработка ассортимента и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей и сыра для обслуживания по типу шведского стола в ресторане гостинице.
38.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных фруктово – ягодных салатов в детском кафе.
39.	Разработка ассортимента и усовершенствование технологии приготовления блюд современных десертов.
40.	Организация процесса приготовления и приготовление пирожных из

	бисквитного полуфабриката в кондитерской.
41.	Организация процесса приготовления и приготовление низкокалорийных десертов сложного ассортимента в семейном кафе.
42.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных муссовых десертов с использованием покрытий велюр и зеркальной глазури в кондитерской.
43.	Организация работы кухни (структурного подразделения) суши-бара.
44.	Организация работы структурного подразделения ресторана, реализующего «бизнес-ланч» на 80 мест.
45.	Организация работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.
46.	Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе быстрого питания при фуд-корте.
47.	Разработка бизнес-плана развития предприятия: Рыбный ресторан.
48.	Организация работы структурного подразделения горячего цеха в кафе «Европа». Оформление нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо с использованием регионального мясного сырья.
49.	Организация работы структурного подразделения ресторана европейской кухни и разработка нормативно-технологической документации на фирменную закуску.
50.	Организация работы структурного подразделения ресторана восточноевропейской кухни и разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из мяса.
51.	Организация работы структурного подразделения кулинарии и разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо из рыбы сложного приготовления.
52.	Организация работы структурного подразделения кафе и разработка нормативно-технологической документации на кондитерское изделие сложного приготовления.
53.	Организация работы структурного подразделения ресторана и разработка нормативно-технологической документации на национальное горячее блюдо из мяса.
54.	Организация работы структурного подразделения кафе быстрого питания и разработка нормативно-технологической документации на мучное изделие.
55.	Организация работы структурного подразделения ресторана азиатской кухни и разработка нормативно-технологической документации на холодную закуску сложного ассортимента.
56.	Организация технологического процесса при приготовлении сложных блюд из птицы с грибами и сыром и подготовка к реализации для выездного обслуживания (кейтеринг) в ресторане.
57.	Организация технологического процесса при приготовлении сложных овощных супов в фитобаре.
58.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из

	нерыбных продуктов моря в ресторане.
59.	Технологический процесс приготовления, способы реализации горячих блюд из рыбы в салат – баре.
60.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из морепродуктов в рыбном ресторане.