

Министерство образования и молодёжной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Свердловской области  
«Слободотуринский аграрно – экономический техникум»

Рассмотрено на заседании педагогического  
совета

Протокол № 5 от  
« 26 » декабря 2023 г

Согласовано:

Руководитель предприятия

И.И. Вагрова  
« 25 » декабря . 2023 г

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «СТАЭТ»  
Шутова С.Д.

Приказ № 362 от « 26 » декабря 2023 г



**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ВЫПУСКНИКОВ В 2024 ГОДУ  
ПО ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО  
ЗВЕНА**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

с. Туринская Слобода, 2023 год

Программа государственной итоговой аттестации (далее - Программа ГИА) выпускников ГАПОУ СО «Слободотуринский аграрно-экономический техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565, (ред. от 17.12.2020)

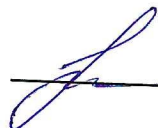
Программа ГИА регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников в 2024 году и определяет: вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию ГИА, сроки и условия проведения процедуры аттестации.

Рассмотрена и предложена к использованию в учебном процессе на заседании предметно – цикловой комиссии преподавателей профессионального цикла, протокол № 14 от 13.11.2023 г

Председатель ПЦК  /Устюгова Н.Г./

Одобрена на заседании методического совета ГАПОУ СО «СТАЭТ», протокол № 3 от 12.11.2023 г.

Председатель методического совета.

 Т.Л. Юревич

## Содержание

<b>№ п/п</b>	<b>Раздел</b>	<b>Стр.</b>
1	Пояснительная записка	4
2	Организация работы государственной экзаменационной комиссии	6
3	Содержание, условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации	8
4	Процедура проведения демонстрационного экзамена	12
5	Приложения	16

## I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело относится к программам подготовки специалистов среднего звена.

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме обучения на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

После завершения обучения по образовательной программе, при условии успешного прохождения процедуры государственной итоговой аттестации выпускникам присваиваются квалификация **специалист поварского и кондитерского дела**.

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основании следующих нормативных документов:

-Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 (ред. от 20.12.2022) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167));

-Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565, (ред. от 17.12.2020);

-Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Слободотуринский аграрно-экономический техникум», утвержденный приказом руководителя образовательной организации № 361 от 26.12.2023 г.;

- Приказ Минпросвещения России от 22.06.2023 № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена»;
- Письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 № 06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 2 июня 2022 г. № 390 «Об утверждении образцов и описания диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»;

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 октября 2022 г. № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Уставом техникума.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании ступени обучения, имеющей профессиональную завершенность.

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта и завершается выдачей документа государственного образца об образовании и квалификации (диплом о среднем профессиональном образовании).

Государственная итоговая аттестация выпускников включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационный экзамен профильного уровня. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Согласно требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности Поварское и кондитерское дело для подготовки ВКР отводится 4 недели с 20 мая по 14 июня 2024 г.

Защита ВКР 2 недели с 17 по 28 июня 2024 г.

Используемые сокращения:

ВКР – выпускная квалификационная работа;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ГЭК – Государственная экзаменационная комиссия;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ППССЗ – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

ПМ – профессиональный модуль;

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС – федеральный государственный образовательный стандарт;

## II. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

Формирование состава государственной экзаменационной комиссии осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «СТАЭТ».

Председатель комиссии подбирается из числа работодателей.

Утверждение состава государственной экзаменационной комиссии приказом директора техникума осуществляется не позднее 1 января 2024 года.

Основные функции государственной экзаменационной комиссии определяются в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «СТАЭТ»:

- принятие решения о присвоении уровня квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о получении образования;

- подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессионального обучения обучающихся по специальности Поварское и кондитерское дело.

На заседании ГЭК оформляется протокол индивидуально по каждому выпускнику. (Приложение 1)

Председатель государственной экзаменационной комиссии организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Перечень необходимых документов для проведения заседания ГЭК:

- приказ директора техникума о проведении государственной итоговой аттестации;

- приказ директора техникума о создании комиссии для проведения государственной итоговой аттестации выпускников;

- приказ директора техникума о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;

- приказ об организации выполнения выпускных квалификационных работ (с указанием руководителя и сроков выполнения);

- сводная ведомость успеваемости студентов;

- производственные характеристики, дневники учета выполнения учебно-производственных работ;

- протоколы заседания государственной экзаменационной комиссии.

После окончания государственной итоговой аттестации государственной экзаменационной комиссией готовится отчет, в котором дается анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, количество дипломов с отличием, указывается степень сформированности и развития общих и профессиональных

компетенций, личностных и профессионально важных качеств выпускников и выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей.

Указываются имевшие место быть недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения и совершенствованию качества подготовки выпускников. Отчет о работе государственной экзаменационной комиссии обсуждается на педагогическом совете.

Отчет о работе государственной экзаменационной комиссии предоставляется в двухдневный срок после завершения итоговой аттестации.

### **III. СОДЕРЖАНИЕ, УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационный экзамен профильного уровня.

Цель: выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности.

Обязательным требованием при выполнении заданий квалификационной работы согласно требованиям ФГОС является, соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Демонстрационный экзамен – это форма государственной итоговой аттестации выпускников по программам среднего профессионального образования, которая предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена, в том числе экспертами из числа представителей предприятий;
- определение уровня знаний, умений и навыков выпускников в соответствии с международными требованиями.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся, членов государственной экзаменационной комиссии, преподавателей и мастеров производственного обучения не позднее, чем за месяц до их начала.

Перечень профессиональных модулей, общих и профессиональных компетенций вынесенных на квалификационную работу:

**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:**

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.

**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:**

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

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

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

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

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

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного

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

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

**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:**

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.

**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:**

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.

#### **ПМ.06 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.

#### **Общие компетенции выпускника**

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.

(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

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.

(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

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

На заседание государственной экзаменационной комиссии по программе подготовки специалистов предоставляются следующие документы:

- Приказ директора о проведении государственной итоговой аттестации.
- График проведения государственной итоговой аттестации.
- Приказ Министерства образования и молодежной политики Свердловской области о назначении председателей государственной экзаменационной комиссии.
- Приказ директора о создании государственной экзаменационной комиссии для проведения ГИА выпускников.
- Приказ директора о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации.
- Программа государственной итоговой аттестации.
- Журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения.
- Протоколы экзаменов квалификационных.
- Экзаменационно-зачетные ведомости.
- Сводная ведомость итоговых оценок.
- Аттестационные листы, характеристики, дневники по производственной практике, отчеты по производственной практике.
- Зачетные книжки обучающихся.
- Бланк протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Для проведения государственной итоговой аттестации в ГАПОУ СО «Слободотуринском аграрно-экономическом техникуме» созданы условия, позволяющие осуществлять процесс итоговой аттестации выпускников, согласно требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО.

Для проведения итоговой аттестации используется кабинет защиты дипломных работ (проектов) № 217, в котором сосредоточены справочные материалы, плакаты, макеты, которые будут задействованы в процессе защиты дипломных проектов, а также используется мультимедийная аппаратура для электронной презентации и демонстрации графических изображений.

К выпускной квалификационной работе допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана в полном объеме. Перечень тем выпускных квалификационных работ представлен в Приложении 2.

Контроль за выполнением выпускной квалификационной работы осуществляет руководитель ВКР. Руководитель разрабатывает и выдает задания на подготовку ВКР (Приложение 3).

Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы и оценка освоения общих компетенций представлены в Приложении 4. Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций - заказчиков рабочих кадров.

В период подготовки ВКР в кабинете руководителя оформляется стенд «В помощь выпускнику». Методические рекомендации по написанию ВКР представлены в Приложении 8

Переpletенная и подписанная нормоконтролером ВКР передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва и рецензии в сроки, определенные графиком выполнения ВКР Приложение 5.

Руководитель ВКР проверяет выполненные студентами дипломные проекты и представляет письменный отзыв (Приложение 6), который должен включать:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы выданному заданию;
- оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений (предложений);
- оценку качества выполнения основных разделов работы, графической части;
- указание положительных сторон;
- указания на недостатки в пояснительной записке, ее оформлении, если таковые имеются;
- оценку степени самостоятельности выполнения работы студентом.

Полностью готовая ВКР вместе с отзывом руководителя и рецензией (Приложение 7) сдается обучающимся заместителю директора по УМР для окончательного контроля и подписи. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите. Внесение изменений в ВКР после получения отзыва не допускаются.

Процедура проведения: подписанный заместителем директора по УМР дипломный проект представляется государственной экзаменационной комиссии в день защиты. Выпускнику в процессе защиты разрешается пользоваться пояснительной запиской. Защита ВКР должна проходить с использованием программы Microsoft Office PowerPoint. В выступлении он может использовать демонстрационные материалы, уделить внимание отмеченным в отзыве замечаниям и ответить на них. Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Руководитель ВКР перед началом выступления обучающегося зачитывает отзыв на выполнение ВКР, рецензию.

В процессе защиты члены комиссии задают вопросы, связанные с тематикой защищаемой работы. После окончания защиты экзаменационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты ВКР с указанием оценки, полученной на защите каждым выпускником.

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении квалификации и выдаче документа об образовании учитывается в комплексе и взвешенно оцениваются:

- доклад выпускника на защите ВКР;
- ответы на дополнительные вопросы;
- итоги успеваемости и посещаемости по предметам учебного плана;
- выполнение программы практики;
- данные производственной характеристики.

#### **IV. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

Для проведения государственной итоговой аттестации выпускников по образовательной программе СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в 2024 году ГАПОУ СО «Слободотуринский аграрно-экономический техникум» применяются комплекты оценочной документации (далее-КОД), разработанные федеральным оператором. Оценочные материалы демонстрационного экзамена в 2024 году ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело размещены в свободном доступе на сайте <https://bom.firpo.ru/Public>.

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена проводится по ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело профильного уровня. Комплект оценочной документации КОД 43.02.15-1-2024 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена и рассчитан на выполнение заданий в совокупности инвариантной и вариативной частей продолжительностью 4 часа 30 минут.

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется КОД в количестве трех человек и главный эксперт. Не допускается участие в

оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении студентов или представляющих с ними одну образовательную организацию.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена, организованного на базе ГАПОУ СО «Галицкий лесотехнический колледж им. Н.И. Кузнецова». Количество рабочих мест 5. Максимальное количество баллов 100.

**Протокол № \_\_\_\_\_**  
**Заседания государственной экзаменационной комиссии о защите выпускной квалификационной работы и присвоении квалификации**

«» \_\_\_\_\_ 2024 г.

**Образовательная программа ПССЗ: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
**Форма государственной итоговой аттестации: защита выпускной квалификационной работы**  
**Вид государственной итоговой аттестации: выпускная квалификационная работа (дипломная работа)**  
**ФИО студента \_\_\_\_\_**

**Присутствовали:**  
**Председатель ГЭК: \_\_\_\_\_**  
**Зам. председателя ГЭК: \_\_\_\_\_**  
**Члены ГЭК: \_\_\_\_\_**  
**Состав ГЭК утвержден приказом № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_**  
**Работа выполнена под руководством \_\_\_\_\_**

**В ГЭК представлены следующие материалы:**

- Приказ о допуске к государственной итоговой аттестации № от \_\_\_\_\_ ;
- Приказ об организации выполнения выпускных практических квалификационных работ № от \_\_\_\_\_ ;
- Сводная ведомость об успеваемости студента за весь период освоения образовательной программы;
- Зачетная книжка студента
- Производственные характеристики, дневники учета выполнения учебно-производственных работ.
- Отзыв руководителя с оценкой \_\_\_\_\_;
- Рецензия с оценкой \_\_\_\_\_.
- Результаты освоения профессиональных модулей:

<b>Профессиональный модуль</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Вид профессиональной деятельности освоен /</b>
--------------------------------	-------------------------------------	---





<p>оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</p>	<p>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.  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,</p>
<p>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:</p>	<p>освоен</p>

<p>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:</p>	<p>напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	освоен
<p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	освоен

**Тема выпускной квалификационной работы « \_\_\_\_\_ »**

Вопросы, которые задавали студенту члены ГЭК:

<p>ФИО члена ГЭК, задавшего вопросы</p>	<p>Содержание вопроса</p>
---	---------------------------


### Решение ГЭК

Постановили:

1. Студент(ка) \_\_\_\_\_ защитил выпускную квалификационную работу на оценку \_\_\_\_\_
2. Присвоить студенту \_\_\_\_\_ квалификацию: Бухгалтер по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
3. Выдать диплом о среднем профессиональном образовании
4. Особое мнение экзаменационной комиссии: \_\_\_\_\_

Председатель ГЭК \_\_\_\_\_ //  
Зам. председателя \_\_\_\_\_ //  
Члены комиссии \_\_\_\_\_ //  
\_\_\_\_\_ //

Согласовано:

Руководитель

предприятия *шар-повар*ФИО *Васильева С.Н.*«25» *сентября* 2023 г

### Перечень тем выпускных квалификационных работ

№	Название тем	Профессиональный модуль
1.	Организация работы производства кондитерского цеха ресторана класса «люкс» на 65 мест и разработка ассортимента мучных кондитерских изделий	ПМ 05
2.	Организация работы, разработка ассортимента, технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов в чайной на 30 посадочных мест.	ПМ 04
3.	Организация работы, разработка ассортимента, технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в ресторане высшего класса на 50 посадочных мест	ПМ 03
4.	Организация работы, разработка ассортимента, технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок для банкетов в ресторане грузинской кухни на 60 посадочных мест	ПМ 03
5.	Организация работы, разработка ассортимента, технологического процесса приготовления блюд в столовой при детском дошкольном образовательном учреждении на 50 посадочных мест	ПМ 07
6.	Организация работы производства и разработка ассортимента мучной кондитерской продукции на примере ресторана «Мечта» на 32 посадочных мест	Пм 05
7.	Организация работы, разработка ассортимента, технологического процесса приготовления банкетных горячих блюд из рыбы в ресторане на 60 посадочных мест.	ПМ 02
8.	Совершенствование технологий и расширение ассортимента холодных блюд и закусок для кафе молодежного	ПМ 03
9.	Организация работы, разработка ассортимента, технологического процесса приготовления сложных горячих блюд в ресторане	ПМ 01
10.	Организация работы, разработка ассортимента, технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок в столовой при техникуме на 56 посадочных мест	ПМ 03
11	Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из овощей для вегетарианской столовой на 45 посадочных мест	ПМ 02
12	Организация технологического процесса приготовления холодных супов для кафе на 60 посадочных мест	ПМ 03
13	Организация технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из говядины для бара на 50 посадочных мест	ПМ 03
14	Организация технологического процесса приготовления соусов европейской кухни на 90 посадочных мест	ПМ 02 Пм 03

15	Организация работы, разработка ассортимента, технологического процесса приготовления сложных холодных закусок и салатов в баре на 85 посадочных мест	ПМ 03
16	Организация работы, разработка ассортимента, технологического процесса приготовления сложных холодных блюд русской кухни в кафе на 90 посадочных мест.	ПМ 03
17	Организация работы, разработка ассортимента, технологического процесса приготовления горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке в кафе на 30 посадочных мест.	ПМ 02
18	Организация технологического процесса приготовления холодных соусов для кафе на 30 посадочных мест.	ПМ 03
19	Организация технологического процесса приготовления сладких блюд для летнего кафе на 25 посадочных мест	ПМ 04
20	Организация работы, разработка ассортимента, технологического процесса приготовления горячих блюд японской кухни в кафе на 100 посадочных мест.	ПМ 02
21	Организация работы, разработка ассортимента, технологического процесса приготовления сложных десертов в ресторане на 75 посадочных мест.	ПМ 04
22	Организация технологического процесса приготовления блюд из морепродуктов для кафе.	ПМ 02 ПМ 03
23	Организация технологического процесса приготовления сладких блюд для летнего кафе.	ПМ04
24	Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса дичи для кафе.	ПМ02
25	Организация работы, разработка ассортимента, технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса в ресторане на 100 посадочных мест	ПМ 02
26	Организация работы, разработка ассортимента, технологического процесса приготовления сложных холодных закусок для банкета-фуршета в банкетном зале ресторана на 30 посадочных мест	ПМ 03
27	Организация работы, разработка ассортимента, технологического процесса приготовления горячих блюд из птицы в кафе грузинской кухни на 100 посадочных мест.	ПМ 02



**Лист оценки выпускной квалификационной работы  
(дипломной работы)**

ФИО студента \_\_\_\_\_  
 Образовательная программа ПССЗ: Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)  
 Группа № \_\_\_\_\_  
 Дата защиты: \_\_\_\_\_  
 ФИО члена ГЭК \_\_\_\_\_  
 Шкала оценки: 0 – признак не проявляется; 1 - признак проявляется частично; 2 – признак проявляется полностью

**Защита выпускной квалификационной работы**

№	Критерий
1	Соответствие выпускной квалификационной работы (ВКР) требованиям к оформлению
2	Соответствие выпускной квалификационной работы (ВКР) теме, поставленной цели, задачам
3	Отражение актуальности темы ВКР в условиях развития рыночной экономики
4	Наличие и использование основной, дополнительной литературы, нормативных документов и других источников информации
5	Владение профессиональной терминологией
6	Анализ теоретического аспекта проблемы, наличие аргументированных выводов в теоретической части ВКР
7	Анализ полученных данных, практические рекомендации по повышению эффективности и качества работы исследуемого объекта
8	Соответствие времени публичного выступления установленному регламенту
9	Структура и оформление презентации соответствует установленным требованиям



10	Даны аргументированные ответы на вопросы экзаменационной комиссии	
11	Представлено портфолио выпускника(документы, подтверждающие участие в олимпиадах, конкурсах и мероприятиях различного уровня)	
12	Представление приложений в соответствии с темой дипломной работы.	
13	Логично выстраивает публичное выступление при защите ВКР	

### Шкала перевода фактической суммы баллов в 5-балльную систему

- 26-23 балла «отлично»
- 22-19 баллов «хорошо»
- 18-13 баллов «удовлетворительно»
- Менее 13 баллов «неудовлетворительно»

### Оценка освоения общих компетенций

Источники информации о подтверждении освоения ОК:

Дипломный проект, рецензия на ВКР, отзыв руководителя ВКР, свидетельство об освоении профессионального модуля, характеристики руководителей практики, портфолио, сертификаты, дипломы, благодарственные письма.

Объект оценки- общие компетенции	Показатели	Отметка об освоении (освоен/ не освоен)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>Показатели</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Эстетическое оформление дипломного проекта.</li> <li>-Личностная заинтересованность темой дипломного проекта, творческий подход.</li> <li>-Наличие наиболее значимых грамот, благодарственных писем; дипломов различных конкурсов, олимпиад.</li> <li>Позиционирование себя в роли будущего специалиста. -</li> <li>Добросовестное отношение к выполнению обязанностей в процессе обучения и прохождения практики</li> </ul>	

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>-Проявление самостоятельности, инициативы при решении профессиональных задач.  - Рациональное распределение времени на все этапы решения профессиональной задачи.  - Положительная динамика результатов профессиональной деятельности.  -Выполняет профессиональные задачи в соответствии со стандартами предприятия и правилами техники безопасности</p>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>-Доказательность и аргументированность при ответах на вопросы членов ГЭК.  -Корректирует собственные действия в случае ошибочного решения ситуации.</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- Использование в работе над дипломным проектом интернет или дополнительных bibliографических источников.  - Использование в работе более 5 целесообразных источников, отобрана качественная информация, раскрывающая проблему ВКР.  - Сформированные идеи ясно изложены.  - Информация структурирована, представлена в виде схем, таблиц и т.д.</p>	
<p>ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p>	<p>- Приведен список используемых источников.  - Использование ИКТ для обработки данных и поиска информации.  -Использование ИКТ для создания продукта (презентации, схем, чертежей и т.д.).  -Презентация имеет единый стиль оформления.  -Используются дополнительные источники презентации (динамическая смена слайдов, звук, графика)</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- Работа в коллективе сверстников, рабочем коллективе проходит согласованно, без конфликтов между ее членами.  -Вежливость, тактичность при ответах членам ГЭК.</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>- Демонстрация целеустремленности, решительности, энергичности, инициативности, организаторских способностей.  -Своевременно оказывает помощь членам команды при выполнении профессиональных задач.</p>	

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-Самостоятельно осуществляют подбор, структурирование, разработку материала, оценку результатов работы над дипломным проектом, подведение итогов проекта. -Проявляет активность в освоении новых видов профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>-Проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности; -Адаптируется к условиям профессиональной деятельности при работе на различных предприятиях.</p>	

Председатель ГЭК \_\_\_\_\_ //  
Зам. Председателя \_\_\_\_\_ //  
Члены комиссии \_\_\_\_\_ //  
\_\_\_\_\_ //

Приложение 5.

государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Свердловской области  
«Слободотуринский аграрно-экономический техникум»

**График выполнения выпускной квалификационной работы**

Студента \_\_ курса, группы № \_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

ФИО \_\_\_\_\_

Тема дипломной работы (утверждена приказом № \_\_ от 00.00.00):

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Наименование разделов дипломной работы	Дата консультации	Срок исполнения	Примечание

Студент: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Руководитель ВКР: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Слободотуринский аграрно – экономический техникум»

Специальность *Код, название*

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Студент \_\_\_\_\_

Тема ВКР: \_\_\_\_\_

Актуальность работы: \_\_\_\_\_

Оценка содержания

ВКР: \_\_\_\_\_

Положительные стороны

работы: \_\_\_\_\_

Замечания

по

ВКР: \_\_\_\_\_

Рекомендуемая оценка работы: \_\_\_\_\_

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Слободотуринский аграрно – экономический техникум»

Специальность 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)

**РЕЦЕНЗИЯ**

на выпускную квалификационную работу студента (ки) \_\_\_\_\_

Выполненную на тему: \_\_\_\_\_

Актуальность избранной темы \_\_\_\_\_

Самостоятельность подхода к ее раскрытию \_\_\_\_\_

Наличие собственной точки зрения \_\_\_\_\_

Достоверность полученных результатов \_\_\_\_\_

Степень обоснованности выводов и рекомендаций \_\_\_\_\_

Недостатки работы \_\_\_\_\_

Возможность практического использования рекомендаций \_\_\_\_\_

рекомендуемая оценка выпускной квалификационной работы: \_\_\_\_\_.

Рецензент ВКР \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
Подпись Ф.И.О

(должность, место работы и печать)  
Дата составления рецензии 00.00.00