



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ПЕРМСКОГО КРАЯ**
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Соликамский автодорожно-промышленный колледж»

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Заведующая производством

Столовой №4, ООО «Комбинат
питания»

А.С. Дубровских



ОДОБРЕНО

педагогическим советом

протокол № 3
от 19 декабря 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ
"Соликамский АПК"
С.В. Пегушин

«19» декабря 2024 г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
выпускников среднего профессионального образования
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по очной форме обучения
на 2025 год**

Квалификация- специалист по поварскому
и кондитерскому делу

Соликамск, 2024

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Соликамский автодорожно-промышленный колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 6

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ТЕМАТИКА ПРИМЕРНЫХ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ЭТАПЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ И ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ

ПРИЛОЖЕНИЕ 3. РЕЙТИНГОВЫЙ ЛИСТ –ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

ПРИЛОЖЕНИЕ 4. ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ЗАЩИТЫ ВКР 26

ПРИЛОЖЕНИЕ 5. РЕЗУЛЬТАТЫ ЗАЩИТЫ ВКР ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 27

ПРИЛОЖЕНИЕ 6. РЕЗУЛЬТАТЫ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 28

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с требованиями:

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

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- Устава ГБПОУ «Соликамский автодорожно-промышленный колледж», утвержденного приказом Министерства образования и науки Пермского края от 03 июня 2019 г. № СЭД-26-01 -06-564;

- Положение об организации выполнения и защиты дипломного проекта (дипломной работы) в ГБПОУ «Соликамский АПК».

Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ГБПОУ «Соликамский автодорожно-промышленный колледж».

Методической основой проведения государственной итоговой аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

В Программе ГИА определены:

- форма ГИА;
- объем времени на подготовку и проведение ГИА;
- материалы по содержанию ГИА;
- сроки проведения ГИА;
- условия подготовки и процедуры проведения ГИА;
- критерии оценки уровня знаний и качества подготовки выпускника.

ОСНОВНЫЕ ТЕРМИНЫ, СОКРАЩЕНИЯ, ОБОЗНАЧЕНИЯ

ФГОС- федеральный государственный образовательный стандарт

СПО- среднее профессиональное образование

ППССЗ- программа подготовки специалистов среднего звена

ВПД- вид профессиональной деятельности

ПМ- профессиональный модуль

ПК- профессиональная компетенция

ОК- общая компетенция

ГИА- государственная итоговая аттестация

ГЭК- государственная экзаменационная комиссия

ДП- дипломный проект

ДЭ- демонстрационный экзамен

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы ГИА

Программа ГИА – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

ВПД 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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВДП 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.

ВПД 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям.

Техник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 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 редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

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

1.2 Цель государственной итоговой аттестации

Целью ГИА является установление соответствия результатов освоения выпускниками колледжа образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3. Объем времени, отводимый на государственную итоговую аттестацию:

Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию: 216 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

В соответствии с ФГОС СПО государственная итоговая аттестация выпускников специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.

В соответствии с учебным планом по специальности и графиком учебного процесса на 2024-2025 учебный год, утвержденными директором колледжа, при реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в устанавливаются следующие сроки проведения ГИА:

- по очной форме обучения - с 19 мая по 30 июня 2025 г.;

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

2.2.1. Содержание демонстрационного экзамена

Программа ГИА предусматривает для выпускников на первом этапе демонстрационный (государственный) экзамен.

Демонстрационный экзамен - вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования или по их части, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом базовых принципов.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ.

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадках, аккредитованных в качестве центров проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ).

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты, прошедшие обучение на эксперта ДЭ, и прошедшие подтверждение в электронной базе.

Выбор комплекта оценочной документации для целей проведения демонстрационного экзамена осуществляется колледжем самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения

образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Для проведения демонстрационного экзамена используется комплект оценочной документации КОД 43.02.15-1-2025 профильного уровня по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится на базе образовательной организации на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом выбранного КОД по специальности.

ДЭ профильного уровня направлен на определение уровня освоения и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в смоделированных производственных условиях.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемые федеральным оператором для проведения демонстрационного экзамена образовательной организацией для базового уровня ДЭ.

2.2.2. Содержание дипломного проекта (ДП)

На втором этапе государственной итоговой аттестации проводится защита дипломного проекта.

Темы ДП имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Темы ДП разрабатываются педагогическими работниками колледжа и рассматриваются на заседании предметно-цикловой комиссии по направлению "Квалифицированных рабочих, служащих" совместно с представителями работодателей (приложение 1).

Для подготовки ДП студенту назначается руководитель. Выбор темы ДП обучающимся осуществляется до начала производственной практики, что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

ДП выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

2.3. Структура и содержание ДП

Требования к ДП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело доводятся до студентов в процессе изучения профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему, структуре ДП и критерии оценки результатов защиты доводятся до сведения студентов за шесть месяцев до начала ГИА.

В содержании работы должны присутствовать все разделы и подразделы, которые представлены планом ДП. Обязательно следует проверить соответствие названий в плане (содержании) и по тексту: в обоих случаях они должны быть одинаковыми. Необходимо согласовать нумерацию страниц, определяющих границы разделов и подразделов в плане и в тексте работы.

Содержание ДП:

- титульный лист;
- задание на дипломную работу;
- содержание;
- введение (до 3 стр.);
- основное содержание дипломной работы (30 стр.);
- заключение (2-3 стр.);
- список использованных источников (20–30 источников);
- приложения

Общий объем дипломной работы 50 страниц машинописного текста, не считая приложений.

Текстовая часть работы начинается с введения. **Титульный лист** содержит название образовательного учреждения, тему дипломной работы, фамилию, имя, отчество студента, номер группы студента, курс, инициалы и фамилии руководителя работы, подписи членов комиссии и председателя ГЭК (пример титульного листа приведен в приложении 1).

Введение – это вступительная часть дипломной работы, в которой необходимо охарактеризовать положение общественного питания в общественном производстве. Определить перспективные направления развития отрасли. Охарактеризовать актуальность и практическую значимость выбранной темы, указать цель и задачи дипломной работы.

Объект исследования – это предприятие/организация, в рамках которого содержится то, что будет изучаться. Предмет исследования – это рассматриваемый пост или участок предприятия/организации.

Цель дипломной работы носит общий характер, является емкой по содержанию и определяет в целом предмет исследования. Она должна быть четко сформулирована и соответствовать выбранной теме.

Задачи дипломной работы конкретизируют цель, уточняют тот круг вопросов, которые студент ставит перед собой в данной работе. Объем введения не должен превышать 3 страниц.

Задачи ставятся в форме перечисления: изучить... (исследовать...) (проанализировать...), установить... (выявить...) (показать...), (наметить...), (установить...) (разработать...), (рассчитать...).

Содержание оформляется по завершению работы и включает введение, наименования и номера разделов и подразделов, заключение, список использованных источников, приложения с указанием их номеров

Первый раздел «Товароведная характеристика сырья и подготовка его к производству» посвящается исследованию товароведной характеристики сырья и подготовки его к производству. Здесь необходимо привести товароведную характеристику сырья и его технологические свойства (физиологические, химические, физико-химические), которые обуславливают пригодность сырья к тому или иному способу обработки и изменение его массы, объема, формы, консистенции, цвета и других показателей в ходе обработки, т.е. формирование качества готовой продукции, а также представить анализ физиологического значения сырья и блюд из него для организма человека, и организацию процесса подготовки сырья, продуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (в соответствии с заданной темой), основные критерии оценки сырья.

Второй раздел «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента»

В этом разделе необходимо указать назначение структурного подразделения, организацию рабочих мест с учетом научной организации производства и техническое оснащение рабочих мест для приготовления кулинарной продукции (по теме работы) с использованием инновационного технологического оборудования.

В этом же разделе предусмотрена разработка однодневного производственного задания по приготовлению сложной кулинарной продукции (по теме) и расчет потребности в сырье для его выполнения

В третьем разделе «Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента» указать:

- современный ассортимент и особенности приготовления сложной кулинарной продукции по исследуемой теме с разработкой рецептов фирменных блюд, технологии приготовления, описанием рекомендуемого оформления блюд, подбором пряностей и приправ, вкусовых добавок и новых видов сырья и инновационных технологий, направленных на повышение качества;

- технико-технологические карты на 2-3 наименования разработанных фирменных блюд.

Рекомендации по оформлению технико-технологических карт на фирменные блюда представлены в приложении 7

Заключение выпускной квалификационной работы должно содержать обобщения результатов работы, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка полноты решения поставленной задачи.

Выводы и предложения должны быть конкретными, обоснованными, вытекать из результатов проведенного исследования и содержания выпускной квалификационной работы. Пишутся выводы в виде тезисов.

Список использованных источников составляется в соответствии с правилами библиографического оформления. Список должен содержать сведения об источниках, использованных при выполнении дипломной работы. Сведения об источниках приводятся в соответствии с ГОСТ 7.32.2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчёт о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления» и правилами библиографического описания документов ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание», ГОСТ Р 7.05-2008 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу»

Приложения могут включать разработанные технологические карты, образцы учетно-отчетных документов, фотоматериалы разработанной продукции, таблицы, схемы, графики, иллюстрирующие практическую часть работы.

Руководитель ДП должен обращать внимание на то, что работа выпускника должна позволить оценить уровень развития общих компетенций.

2.4. Обязательные документы и материалы, необходимые для выполнения ДП

Индивидуальное задание по теме ДП, где в соответствующих разделах формулируются конкретные требования к каждой части, рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии, подписывается руководителем ДП и утверждается заместителем директора колледжа. Выдача задания на ДП студенту должна состояться не позднее, чем за две недели до начала производственной практики и должна сопровождаться консультацией со стороны руководителя, в ходе которой разъясняются задачи, структура, объем работы, принцип разработки и оформления.

До выхода на производственную практику студентом составляется календарный план работы над ДП, где предусмотрены сроки выполнения всех отдельных частей ДП, консультирования по разделам ДП и предварительной защиты. Календарный план утверждается руководителем ДП. Информация о выполнении календарного графика отражается в отзыве руководителя ДП.

2.5. Требования к выполнению ДП

2.5.1. Руководство и контроль за выполнением ДП осуществляет руководитель. Контроль за соблюдением графика выполнения ДП осуществляет руководитель структурного подразделения или заведующий (отделением)(приложение 2).

2.5.2. Руководитель ДП предоставляет выпускнику:

- методические рекомендации по выполнению и оформлению ДП;
- перечень стандартов и технических регламентов, а также пере-

чень информационных источников для выполнения ДП.

2.5.3. В период выполнения ДП руководителем проводятся групповые и индивидуальные консультации. Руководитель ДП не является соавтором/редактором работы и не обязан исправлять в работе стилистические, грамматические, теоретические и методологические ошибки.

2.5.4. По окончании выполнения ДП студентом, руководитель ставит подписи на титульном листе, на первом листе пояснительной записки, затем составляет отзыв (Приложение 3), где отражает качество содержания выполненной ДП проводит анализ хода ее выполнения, дает характеристику работы выпускника и выставляет оценку. Отзыв руководителя ДП о работе выпускника над дипломным проектом является основанием для допуска студента к защите ДП.

2.6. Защита ДП

К защите допускаются студенты, выполнившие дипломный проект в соответствии с предъявляемыми требованиями и имеющего положительный отзыв руководителя.

2.7. Защита ДП с применением дистанционных образовательных технологий

Проведение государственной итоговой аттестации с применением дистанционных образовательных технологий в условиях перехода колледжа на реализацию образовательных программ с применением исключительно электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется в соответствии с разработанным и утвержденным регламентом организации и проведения государственной итоговой аттестации с применением дистанционных образовательных технологий.

2.8. Демонстрационный экзамен

2.8.1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов по КОД 43.02.15-1-2025.

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

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

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

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

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

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

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

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

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

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

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

Все участники демонстрационного экзамена должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

2.8.2 Оценка экзаменационных заданий.

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

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и

утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

Перевод баллов, полученных на демонстрационном экзамене, в оценку осуществляется согласно таблице:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для защиты ДП отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии (далее ГЭК);
- информационный стенд;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

3.2. Информационное обеспечение ГИА

Для организации работы ГЭК и процедуры проведения ГИА (открытой защиты ДП) руководитель структурного подразделения или заведующий (отделением) должен представить следующие документы:

- приказ Минобрнауки России от 9.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779);
- программу ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- копию приказа Министерства образования и науки Пермского края о назначении председателя ГЭК;
- приказ директора колледжа об утверждении состава ГЭК на 2025 г.;
- график защиты ДП;
- протоколы заседаний ГЭК;
- учебный план по специальности (для данной группы);
- сводную ведомость оценок по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, учебным и производственным практикам, курсовой работе в соответствии с учебным планом специальности;
- зачетные книжки студентов;
- готовые дипломные проекты с отзывом руководителя, с заданием.

3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА

3.3.1. ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией. ГЭК формируется из педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление

деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

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

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 19 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования и науки Пермского края.

Председателем государственной экзаменационной комиссии 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

3.3.3. Защита ДП (продолжительность защиты до 1 академического часа) включает доклад студента не более 10-15 минут (при необходимости с демонстрацией презентации), чтение отзыва руководителя, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, если он присутствует на заседании ГЭК.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особое мнение членов комиссии.

Решение ГЭК принимается на закрытом заседании большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов голос председателя на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА и выдаче соответствующего документа об образовании оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем), членами и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

По окончании заседания ГИА выпускники приглашаются в аудиторию, где председателем оглашается решение ГЭК. Система оценок ГИА - пятибалльная.

Студенты, выполнившие ДП, по получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. ГЭК принимает решение о возможности повторной защиты студентом той же ДП, либо признать целесообразным закрепление за ним нового задания на ДП и допустить к защите, но не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации.

По окончании защиты ДП председатель ГЭК (в случае отсутствия

председателя- его заместителем) составляет отчет о работе ГЭК, который представляется директору колледжа (Приложение 4,5).

3.3.4. При оценивании дипломного проекта необходимо учитывать:

- практическую ценность дипломного проекта;
- качество и оформление проекта;
- грамотность составления пояснительной записки;
- содержания доклада и ответов на вопросы;
- практическую и теоретическую подготовку студента;
- отзыв руководителя проекта.

В оценочном листе подсчитывается балл по всем показателям и суммарный балл, полученный студентом при прохождении ГИА. Каждый член ГЭК заполняет индивидуальный оценочный лист (Приложение 4) в соответствии с показателями.

Оценочный лист дипломного проекта формируется в зависимости от содержания профессионального модуля. По результатам содержания и защиты дипломного проекта выставляется балл по критериям оценки в соответствии со шкалой:

- 0 – показатель не соответствует;
- 1 – показатель частично соответствует;
- 2 – показатель соответствует в полном объеме.

Суммарный балл оценочного листа переводится в пятибалльную шкалу:

0 – 50% от максимально возможного балла – защита дипломного проекта с оценкой «2» - «неудовлетворительно»;

51– 69% от максимально возможного балла – защита дипломного проекта с оценкой «3» - «удовлетворительно»;

70 - 89% от максимально возможного балла – защита дипломного проекта с оценкой «4» - «хорошо»;

90 – 100% от максимально возможного балла – защита дипломного проекта с оценкой «5» - «отлично».

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Тематика ДП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на 2025 г.

№	Тема ДП	Профессиональные компетенции
1.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд из овощей в кафе г. Соликамска	<p>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;</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
2.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из мяса в кафе г. Соликамска	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
3.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из мяса кролика в кафе г. Соликамска	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
4.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки	ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

	к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из мяса: фирменных блюд восточной кухни из мяса свинины, в кафе г. Соликамска	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 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.
5.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из мяса свинины на гриле, в кафе г. Соликамска	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 2.7 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.
6.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из птицы: рулетов из филе, подбор соусов и гарниров к ним, в кафе г. Соликамска	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 2.3 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 2.7 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.
7.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки	ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

	к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из птицы: фирменных блюд из кнельной и котлетной массы, подбор соусов и гарниров к ним, в кафе г. Соликамска	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; 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 2.7 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.
8.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы: натуральных порционных блюд, подбор соусов и гарниров к ним. в кафе г. Соликамска	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 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; 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 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
9.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы: жареных и запечных, подбор соусов и гарниров к ним, в кафе г. Соликамска	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 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; 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 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

10.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих банкетных блюд из рыбы, в кафе г. Соликамска	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
11.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих супов в кафе г. Соликамска	<p>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;</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
12.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих супов- французских прозрачных бульонов и гарниров к ним в кафе г. Соликамска	<p>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;</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
13.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации заправочных супов и гарниров к ним, в кафе г. Соликамска	<p>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;</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов</p>

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
14.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из субпродуктов в кафе г. Соликамска	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
15.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих соусов в кафе г. Соликамска	<p>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;</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
16.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из не рыбного водного сырья в кафе г. Соликамска	<p>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;</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, не рыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
17.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих мучных блюд: фирменных пельменей в кафе г. Соликамска	<p>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;</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из</p>

		<p>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
18.	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих мучных блюд: фирменных вареников в кафе г. Соликамска</p>	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

**Этапы дипломного проектирования и защиты дипломных проектов
на 2024 г.**

Наименование этапов выполнения работы	Срок выполнения этапов работы
Обсуждение тематики дипломных проектов	ноябрь 2024 г.
Утверждение программы ГИА	декабрь 2024 г.
Ознакомление студентов с тематикой дипломных проектов, Программой ГИА, требованиями к ВКР, критериями оценивания ВКР	не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА, конец декабря- начало января 2024-2025 уч.г. год
Распределение тем дипломных проектов: предварительное	Март, 2025 г.
окончательное	Апрель, 2025 г.
Утверждение и выдача заданий на разработку дипломных проектов	до 30 марта 2025 г.
Закрепление тем дипломных проектов, назначение руководителей дипломного проектирования приказом директора	март 2025 г.
Консультации руководителей дипломного проектирования по сбору материалов во время преддипломной практики	С 31 марта по 14 апреля 2024 г.
Преддипломная практика	С 21 апреля по 19 мая 2025 г.
Допуск обучающихся к ГИА (проведение педагогического совета, приказ директора колледжа)	21 апреля 2025 г.
Организационное собрание выпускников по подготовке ДП	21 апреля 2025 г.
Подготовка ДП:	С 19 мая по 19 июня 2025 г.
консультации руководителями дипломного проектирования по вопросам выполнения дипломных проектов	
Демонстрационный экзамен	23- 26 июня 2025 г.
Контрольные проверки графиков выполнения дипломных проектов	26 мая 2025 г., 09 июня 2025 г.
По окончании работы руководитель дипломного проектирования подписывает пояснительную записку, чертежи дипломного проекта, дает письменное заключение с оценкой.	до 8 июня 2025 года

Ознакомление дипломника с содержанием рецензии	не позднее, чем за день до защиты
Защита ДП	июнь 2025 г (по графику)

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Соликамский автодорожно-промышленный колледж»**
Рейтинговый лист –отзыв руководителя
на дипломный проект

Студента(ки):

Группа:

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема ВКР:

№	Общие и профессиональные компетенции	Не			Критерии оценивания	Замечания
		Частично	Соответствует	Соответствует		
1. Оценка качества выполнения каждого раздела ВКР						
1.1	План ВКР					
	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	0	1	2	Соответствие заявленной теме ВКР	
1.2	Введение					
	ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	0	1	2	Качество актуализации темы в вводной части ВКР	
		0	1	2	Методологический аппарат ВКР	
		0	1	2	Объем введения	
1.3	Теоретическая часть					
	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	0	1	2	Четкость структуры, завершенность, логичное и последовательное изложение материала	
	ОК 9. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	0	1	2	Опора положений, выводов ВКР на действующие нормативные акты, достижения науки и практики	
	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в	0	1	2	Рассмотрение общих вопросов темы	

	соответствии с инструкциями и регламентами.					
	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	0	1	2	Обоснованность сделанных выводов и предложений по главам и параграфам	
	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	0	1	2	Достоверность цитируемых источников	
1.4	Практическая часть					
	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	0	1	2	Цели и содержание практической части	
	ОК 4. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	0	1	2	Умение проектировать/разрабатывать/рассчитывать.	
	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.	0	1	2	Правильность оформления результатов практической части в соответствии с вычислительными операциями	
	ОК 4. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	0	1	2	Способность фиксировать межкурсовые связи	
	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	0	1	2	Умение обобщать, делать выводы, сопоставлять	
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	0	1	2	Новизна, своеобразие и возможность реализации созданного продукта/ изделия в деятельности предприятия	
1.5	Заключение					
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	0	1	2	Обоснованность сделанных выводов и предложений по ВКР	
	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	0	1	2	Практическая значимость работы	
	ОК 8. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	0	1	2	Пути и дальнейшие перспективы работы над проблемой	

1.6	Библиографический список				
	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	0	1	2	Правильность порядка оформления списка
	ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	0	1	2	Правильность описания библиографического списка, в т.ч. при использовании интернет-ресурсов
1.7	Оформление ВКР				
	ОК.9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	0	1	2	Соответствие требованиям оформления выпускной квалификационной работы
1.8	Оформление презентации				
	ОК.9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	0	1	2	Соответствие требованиям презентации
	Итого баллов				

Критерии оценок:

44-37 баллов отметка «5»

36-31 баллов отметка «4»

30-23 баллов отметка «3»

Менее 22 баллов отметка «2»

Выводы и предложения:

К защите ВКР (не) допущен с оценкой _____

Руководитель ДП: _____ (_____)
подпись _____ ФИО

Дата _____

С отзывом ознакомился(лась) _____ **дата** _____
подпись

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Оценочный лист защиты ДП

Тема: _____
 ФИО _____ выпускника

:

Дата защиты: «__» _____ 2025 года

Шкала оценки: 0 – не соответствует; 1 – частично соответствует; 2 – соответствует в полном объеме.

Максимальная сумма баллов за выполнение и защиту дипломного проекта: 34 балла.

Шкала перевода в пятибалльную систему: 34 – 31 б. – защита ВКР с оценкой «5» - «отлично».

30 – 23 б. – защита ВКР с оценкой «4» - «хорошо»;

22 – 17 б. – защита ВКР с оценкой «3» - «удовлетворительно»;

16 и менее б. – защита ВКР с оценкой «2» - «неудовлетворительно»

Компетенция	Оценочные показатели	Критерии оценки	Оценка по результатам выполнения и защиты
ОК 1	Доклад	Понимает сущность и социальную значимость будущей профессии, что находит отражение в докладе и защите	
ОК 2	Пояснительная записка	Предъявляет ДП (пояснительная записка), оформленную в соответствии с нормативными требованиями	
ОК 3	Доклад	Осуществляет сравнительный анализ по технико-экономическим результатам, полученным в ходе работы над ДП	
ОК 4	Доклад	Формирует цель и методы решения для осуществления поиска по использованию информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	
ОК 5	Графическая часть	Сопровождает защиту графической частью, выполненной в соответствии с нормами и использованием информационно-коммуникативные технологии	
ОК 6	Отзыв руководителя	Имеет отзыв об эффективной работе над выполнением дипломного проекта совместно с руководителем	

ОК 7	Доклад	Защищает собственную профессиональную позицию	
ОК 8	Доклад	Выстраивает логично защиту ДП, аргументирует изложение материала, обосновывает практическую значимость ДП	
ОК 9	Пояснительная записка	Учитывает современные, в том числе и инновационные тенденции	
ОК10			
		Всего баллов	

ДП защищен на _____

Член экзаменационной

комиссии: _____ (_____)

(Ф.И.О. полностью)

подпись

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Результаты защиты ВКР
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Показатели	Всего	Форма обучения			
		Очная	Очно-заочная	Заочная	Экстернат
Количество выпускников					
Допущено к аттестационным испытаниям					
Прошли аттестационные испытания с оценкой:					
- отлично					
- хорошо					
- удовлетворительно					
- неудовлетворительно					
Средний балл					

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Общие результаты подготовки выпускников по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Показатели	Всего	Форма обучения			
		Очная	Очно- заочная	Заочная	Экстернат
Количество выпускников					
Выдано дипломов с отличием					
Выдано дипломов с оценками "хорошо" и "отлично"					
Выдано справок об обучении в колледже					