

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ВЕРХНЕПЫШМИНСКИЙ  
МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ «ЮНОСТЬ»

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора  
ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность»  
от 04.12.2024г. № 256-уч

**ПРОГРАММА**  
**государственной итоговой аттестации**  
**выпускников образовательной программы подготовки специалистов**  
**среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Срок обучения:** 3 года 10 мес. на базе основного общего образования

**Форма обучения:** очная

**Планируемый уровень квалификации:** специалист по поварскому  
и кондитерскому делу

Верхняя Пышма

2024

## **1. Общие положения**

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) разработана в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022г. № 762), Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. № 800), ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки, утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1565, Уставом ГАПОУ СО «Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность», Порядком организации государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность» (далее – ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность»)).

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2024/2025 учебный год: сроки и формы проведения ГИА, объём времени на подготовку и проведение ГИА, уровень демонстрационного экзамена, комплект оценочной документации, методику оценивания результатов ГИА.

ГИА является завершающим этапом освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, база приема – основное общее образование, очная форма обучения.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи. Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело присваивается квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

## **2. Формы ГИА**

Согласно п. 2.9. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Демонстрационный экзамен проводится по базовому уровню на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

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

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

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

### 3. Результаты освоения образовательной программы

В критерии оценки уровня подготовленности выпускника входят освоенные им в результате обучения общие и профессиональные компетенции по профессиональным модулям:

Выпускник, освоивший ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен обладать **общими компетенциями**, включающими 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.

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

ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший ОПОП, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки 8 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

7. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь.

ВПК 7.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ВПК 7.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ВПК 7.3 Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста.

ВПК 7.4 Производить отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий.

ВПК 7.5 Производить приготовление хлебобулочных изделий из различных видов теста.

ВПК 7.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий.

ВПК 7.7 Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

8. Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

ВПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ВПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ВПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ВПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ВПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ВПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые, легкие и обезжиренные торты и пирожные с учетом потребностей различных категорий потребителей

#### **4. Сроки проведения ГИА**

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации определяется в соответствии с ФГОС СПО и учебными планами по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело: выполнение дипломного проекта с 22.05.2025г. по 19.06.2025г. (всего 4 недели); проведение ГИА - 2 недели с 19.06.2025г. по 03.07.2025г. (всего 2 недели).

Программа ГИА доводится до сведения выпускника не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

С целью качественной подготовки выпускников к процедуре ДЭ запланированы часы на проведение консультаций во втором полугодии: 6 часов на подгруппу.

## **5. Процедура проведения ГИА**

### **5.1. Состав и порядок работы ГЭК**

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК), создаваемой техникумом.

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;
- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Состав ГЭК утверждается приказом директора ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность» и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

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

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность» Министерством образования и молодежной политики Свердловской области, в ведении которого соответственно находится техникум.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность»), из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

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

Экспертная группа для проведения ГИА в форме ДЭ базового уровня создается приказом директора техникума и состоит из лиц, из числа преподавателей образовательной организации, может включать представителей организаций-работодателей.

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

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

К основным функциям эксперта относятся:

- анализ информации и документов, полученных в ходе проведения демонстрационного экзамена;
- оценивание выполненных обучающимися заданий ДЭ и заполнение листов оценивания согласно требованиям КОД;
- контроль соблюдения требований ДЭ.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый приказом образовательной организации за 3 (три) месяца до начала демонстрационного экзамена из числа экспертов, включенных в состав ГЭК. В обязанности главного эксперта входит:

- определять количественный состав экспертной группы;

- распределять обязанности и полномочия по подготовке и проведению демонстрационного экзамена между членами экспертной группы;
- организовывать и контролировать деятельность возглавляемой экспертной группы;
- обеспечивать соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвовать в оценивании результатов ГИА;
- отвечать за организацию всех процессов на площадке во время проведения ДЭ;
- делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

На время проведения демонстрационного экзамена назначается технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами, правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников, действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

## 5.2. Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разработанные оператором по коду КОД 43.01.09-1-2025.

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

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

ДЭ проводится в ЦПДЭ (центр проведения демонстрационного экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. ЦПДЭ располагается в ГАПОУ СО «Колледж управление и сервиса «Стиль» по адресу: г. Екатеринбург, ул. Белинского, д 91.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с техникумом не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Педагогические работники техникума знакомят 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.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

### 5.3. Оценивание результатов ГИА

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 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 техникуме в составе архивных документов.

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

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность».

### 5.4. Руководство подготовкой и защитой дипломной работы

Общее руководство и контроль над ходом выполнения дипломных проектов осуществляют: заместители директора по учебной работе и учебно-производственной, заведующие отделениями в соответствии с должностными обязанностями.

Основными функциями руководителя дипломной работы (работы) являются:

— руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломной работы;

— консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы (цель и задачи, структура и объем работы, содержание и оформление, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей проекта);

— оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;

- контроль над ходом выполнения дипломной работы;
- подготовка письменного отзыва на дипломный проект;
- консультирование студента по подготовке доклада на защите.

По завершении студентом дипломной работы руководитель проверяет ее и вместе с письменным отзывом передает на рецензирование.

В качестве рецензентов могут привлекаться специалисты органов управления образованием и образовательных организаций, обладающие опытом работы по направлению темы дипломной работы, преподаватели других образовательных организаций или ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность» имеющие ученую степень, высшую или первую квалификационную категорию, представители работодателей.

Рецензенты дипломной работы назначаются приказом директора техникума не позднее одного месяца до защиты дипломной работы.

Рецензия должна включать:

заключение о соответствии содержания дипломной работы заявленной теме;

- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;
- оценку дипломной работы по четырех-балльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее чем за 3 дня до защиты дипломной работы.

Внесение изменений в дипломная работа после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по учебной и/или учебно-производственной работе при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске студента к защите и передает дипломная работа в ГЭК.

Структура дипломной работы:

Титульный лист

Отзыв руководителя (вкладывается).

Рецензия (вкладывается).

Задание на дипломный проект.

**СОДЕРЖАНИЕ**

**ВВЕДЕНИЕ**

**1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**2. ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

**3. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

**4. ОХРАНА ТРУДА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ**

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.**

**ПРИЛОЖЕНИЯ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ).**

Выводы и предложения могут формулироваться в виде кратких тезисов с нумерацией отдельных пунктов, они должны давать полное представление о содержании значимости, обоснованности и эффективности полученных результатов, свидетельствовать об умении выпускника концентрировать внимание на главных направлениях дипломной работы и его практической значимости.

Объем дипломной работы составляет 60-65 страниц машинописного текста не включая приложения.

Содержание дипломной работы определяется спецификой специальности и темой дипломной работы.

Во введении приводится краткое обоснование актуальности выбранной темы, а также цели, задачи, объект, предмет исследования, методы и направления раскрытия темы дипломной работы.

В заключении подводятся итоги выполненного проекта, делаются выводы и даются рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов в практической деятельности предприятий машиностроительного комплекса.

В приложениях к дипломному проекту помещаются иллюстрационные материалы: таблицы, графики, диаграммы, схемы, и т.п.

Требования к содержанию и оформлению дипломной работы подробно представлены в методических указаниях по выполнению дипломной работы для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 5.5. Проведение защиты дипломных работ

Цель защиты - контроль освоения общих компетенций, продемонстрированных в процессе выполнения и защиты дипломной работы. Освоение профессиональных компетенций подтверждается результатами освоения профессиональных модулей при прохождении промежуточной аттестации в форме экзаменов квалификационных, о чем свидетельствует оценка в зачетной книжке обучающегося. На защиту дипломной работы (работы) отводится 30 минут. Процедура защиты включает в себя доклад с презентацией (10÷15мин.), чтение отзыва и рецензии, вопросы ГЭК, ответы обучающегося. Вопросы ГЭК по разделам дипломной работы должны соответствовать теме работы.

Защита дипломной работы проводится в специально подготовленной аудитории.

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания ГЭК.

### 6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность».

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

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

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

Состав апелляционной комиссии утверждается ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность» одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников техникума, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей техникума, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

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

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

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

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

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

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

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

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

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

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

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность» без отчисления такого выпускника из техникума в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

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

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

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

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

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

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ГАПОУ СО «ВПМТТ «Юность».

## **7. Условия проведения государственной итоговой аттестации**

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

К началу ГИА для работы государственной экзаменационной комиссии должны быть подготовлены следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- программа ГИА по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- приказ директора о допуске студентов к ГИА;
- приказ об утверждении председателей ГЭК;
- приказ о создании ГЭК;
- приказ об утверждении тем дипломных работ;
- зачетные книжки студентов;
- итоговая ведомость успеваемости студентов;
- оценочные средства защиты дипломной работы;
- протоколы защиты дипломной работы;
- итоговый протокол проведения ГИА.

Защита дипломной работы: мультимедиа проектор, экран, компьютер, оснащенный лицензионными программами MS Office 2003-2013.

Разработал  
Методист

Т.М.Черепанова

## Тематика дипломных проектов

№	Наименование темы	Профессиональные модули
1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарной продукции в предприятии общественного питания с национальной кухней.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 06
2.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06
3.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации фирменных блюд в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06
4.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарной продукции в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06
5.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации соусов в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06
6.	Расширение технологии и ассортимента фирменных блюд в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06
7.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд из домашней птицы, гусяной и утиной печени в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06
8.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд из яиц, сыра в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06
9.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации заправочных супов в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06
10.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных супов в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06
11.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции для предприятий школьного питания.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 06
12.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 06
13.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса и мясных продуктов в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06
14.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих банкетных блюд из мяса в предприятии общественного питания с использованием современных технологий	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 06

	и оборудования.	
15.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 06
16.	Расширение технологии приготовления и ассортимента сложной кулинарной продукции для бизнес-ланча в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06, ПМ02
17.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации канале и фаршированных закусок в предприятии общественного с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06
18.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации стейков в предприятии общественного с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 06
19.	Расширение технологии приготовления и ассортимента различных видов пиццы в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 02, ПМ 01, ПМ 04, ПМ 06
20.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и теплых салатов в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ02, ПМ 06
21.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарной продукции из овощей и грибов в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02., ПМ 06
22.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 06
23.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарной продукции холодных блюд и закусок из морепродуктов в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06
24.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарной продукции горячих десертов в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
25.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарной продукции холодных десертов в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 04, ПМ 05 ПМ 06
26.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации сдобных хлебобулочных изделий (хлеб, булочки, бриоши) в пекарне магазина розничной торговли.	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
27.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации изделий из пряничного теста в предприятии общественного питания.	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
28.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации муссовых тортов на примере кондитерского производства с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

29.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации пирожных в кондитерском цехе с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
30.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарной продукции из рыбы в предприятии общественного с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 06,
31.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарной продукции из субпродуктов в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 06
32.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд Японской кухни с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06
33.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации мучной продукции (пироги, пирожки, кулебяки) в предприятии общественного с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 05, ПМ 04 ПМ 06
34.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации фирменных супов в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06
35.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции для предприятий диетического питания.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 06
36.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих фирменных блюд в кафе с кавказской кухней.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 06
37.	Расширение технологии приготовления и ассортимента блюд Русской кухни в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06
38.	Расширение технологии приготовления и ассортимента блюд Европейской кухни в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06
39.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации тортов на основе воздушного теста в предприятии общественного питания с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 05, ПМ 04 ПМ 06,

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность»

**Индивидуальный лист оценки дипломной работы**

Дата \_\_\_\_\_  
ФИО \_\_\_\_\_

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Тема \_\_\_\_\_

Профессиональные модули	Профессиональные компетенции	Вид профессиональной деятельности (освоен/не освоен)
<p><b>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b></p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>ВПД освоен</p>
<p><b>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</b></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. 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.</p>	<p>ВПД освоен</p>
<p><b>ПМ 03. Организация и</b></p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,</p>	<p>ВПД освоен</p>

<p><b>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</b></p>	<p>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.</p>	
<p><b>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</b></p>	<p>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.</p>	<p>ВПД освоен</p>
<p><b>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</b></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.  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,</p>	<p>ВПД освоен</p>

	<p>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>	
<b>ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<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>	ВПД освоен

Объект оценивания	Оценочные показатели	Отметка об овладении
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	да
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	да
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	да
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	да
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	да
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	да
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	да
ОК08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	да
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	да
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	да
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	да

### Защита дипломной работы

	Показатели	Максимальное количество баллов	Баллы 0-2
1	Соответствие оформления дипломной работы требованиям	2	
2	Соответствие содержания заявленной теме	2	
3	Актуальность работы дипломной работы	2	
4	Анализ основной части дипломной работы	2	
5	Владение профессиональной терминологией	2	
6	Анализ теоретических аспектов	2	
7	Анализ полученных данных, практические рекомендации по повышению эффективности и качества работы исследуемого объекта	2	
8	Соответствие времени выступления регламенту	2	

9	Аргументированные ответы на вопросы комиссии	2	
10	Представлено портфолио	2	
	Итого	20	

**Формы оценки:** оценка профессиональной деятельности посредством защиты дипломной работы.

**Методы оценки:** наблюдение, собеседование, экспертная оценка по критериям.

**Система оценивания:**

0 баллов – показатель не проявляется, 1 балл – единичное проявление показателя, 2 балла – системное проявление показателя.

Результаты оценивания дипломной работы заносятся в сводный оценочный лист ГИА.

При оценке дипломной работы определяется процентное соотношение суммы баллов за выполненные позиции (критерии) к максимально возможному.

<i>Процент результативности (правильных ответов)</i>	<i>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</i>		<i>Общие и профессиональные компетенции (освоены/ не освоены)</i>
	<i>балл (отметка)</i>	<i>вербальный аналог</i>	
<i>90 ÷ 100</i>	<i>5</i>	<i>отлично</i>	
<i>81 ÷ 89</i>	<i>4</i>	<i>хорошо</i>	
<i>72 ÷ 80</i>	<i>3</i>	<i>удовлетворительно</i>	
<i>менее 72</i>	<i>2</i>	<i>неудовлетворительно</i>	

**Количественная оценка:**

0 баллов – показатель не проявляется; 1 балл – проявляется частично; 2 – проявляется полностью.

При оценке задания определяется процентное соотношение суммы баллов за правильные ответы к максимально возможному

20-18 баллов (90-100%) - оценка 5 «отлично»

17-16 баллов (81-89%) – оценка 4 «хорошо»

15-14баллов (72-80%) – оценка 3 «удовлетворительно»

Менее 14 баллов (менее 72%) – оценка 2 «неудовлетворительно»

**Рекомендации:** \_\_\_\_\_

Члены экспертной комиссии: \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
 \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
 \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )  
 \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Верхнепышминский механико-технологический техникум «Юность»»

**СВОДНЫЙ ЛИСТ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа \_\_\_\_\_ Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

№ п/п	ФИО	Оценки членов ГЭК (на основании рейтинговых листов защиты)					Итоговая оценка
		№1	№2	№3	№4	№5	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							

Председатель комиссии \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Член комиссии \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Член комиссии \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Член комиссии \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)