

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Северский промышленный колледж»

«СЕВЕРСКИЙ ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ОГБПОУ «СПК»

Г.Ф. Бенсон

» отидри 2021г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

по специальности

43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

(квалификация-специалист по поварскому и кондитерскому делу)

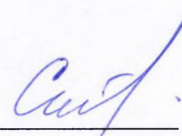
Программа Государственной (и тоговой) аттестации разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования по специальности 43.0215 «Поварское и кондитерское дело»; Порядка организации Государственной итоговой аттестации выпускников ОГБПОУ «Северский промышленный колледж» в редакции 2020 года.

Организация разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Северский промышленный колледж» (ОГБПОУ «СПК»).

Разработчик: Г.В. Бурмистрова, Кафедра сервиса и услуг ОГБПОУ «СПК»

Представитель организации согласовавшей программу ГИА:

Руководитель группы технологического
и лабораторного контроля
производства ООО «Комбинат
питания» (АО «СХК»)

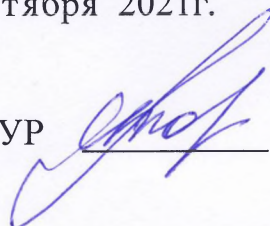


Т.В. Свиридова

Одобрена педагогическим (методическим) советом
Протокол № 3 от «27» октября 2021г.

СОГЛАСОВАНО

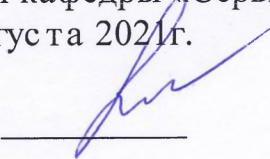
Зам. директора по РОК и УР



Т.В. Летаева

Рассмотрено на заседании кафедры «Сервиса и услуг»
Протокол № 1 от «27» августа 2021г.

Заведующий кафедрой



Г.В. Бурмистрова

1. Целью государственной итоговой аттестации ГИА является определение соответствия результатов освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (Приложение 1).

2. Настоящая программа ГИА выпускников ОГБПОУ «Северский промышленный колледж» по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** среднего профессионального образования с углубленной подготовкой разработана на основании «Порядка организации Государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам учреждений среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г № 968 (с изменениями и дополнениями от 11.11.2020 приказ №630), Федеральных Государственных образовательных стандартов, Устава Областного Государственного бюджетного профессионального учреждения «Северский промышленный колледж» и Порядка организации Государственной итоговой аттестации выпускников ОГБПОУ «СПК» от 02.09.2020г, нормативных документов Министерства просвещения Российской Федерации и Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», регулирующие проведение аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена.

3. В программе отражены требования к содержанию, оценочным средствам, технологии и организации проведения Государственной итоговой аттестации по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** среднего профессионального образования (квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»).

4. Форма ГИА – защита выпускной квалификационной работы (ВКР), выполненной в форме дипломной работы и демонстрационного экзамена (ДЭ). ДЭ включается в выпускную квалификационную работу. Выпускная квалификационная работа способствует закреплению знаний выпускников по специальности при решении конкретных задач, а также выявлению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками реальных практических задач профессиональной деятельности. Демонстрационный экзамен проходит по стандартам Ворлдскиллс Россия с целью определения у студентов и выпускников уровня знаний, умений и навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) в соответствии со стандартами Ворлдскиллс России. Задание для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных

стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом Ворлдскиллс Россия (далее – Союз).

5. Программа ГИА на 2021 – 2022 учебный год разработана кафедрой «Сервиса и услуг». После утверждения директором ОГБПОУ «СПК» программа доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала Государственной итоговой аттестации.

6. Допуск студентов к ГИА объявляется приказом директора по ОГБПОУ «СПК», который готовится отделом по работе со студентами учебным отделением колледжа. Необходимым условием допуска к Государственной итоговой аттестации является отсутствие академической задолженности у студента, выполнение им в полном объеме учебного плана по основной профессиональной образовательной программе по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**.

7. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации установлен Федеральным образовательным стандартом в размере 216 часов, предусмотренные утвержденным учебным планом и графиком учебного процесса, в соответствии с которыми на подготовку дипломной работы отведено – 4 недели, на защиту – 2 недели.

8. Срок проведения защиты ВКР (дипломной работы) – с 20.06.2022 г. по 30.06.2022 г.

Срок проведения демонстрационного экзамена утверждаются отдельным расписанием.

9. Материалы, представляемые колледжем на защиту ВКР (дипломной работы):

Для проведения ГИА необходимы следующие документы:

- Федеральный Государственный образовательный стандарт специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** среднего профессионального образования ;
- программа Государственной итоговой аттестации;
- приказ директора о создании Государственной экзаменационной комиссии для проведения ГИА;
- приказ директора о допуске студентов к Государственной итоговой аттестации;
- сведения об успеваемости студентов, составленные в соответствии с действующей инструкцией о порядке ведения, заполнения и выдачи государственных документов о среднем профессиональном образовании;
- книга протоколов заседаний Государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о закреплении за выпускниками тем выпускных квалификационных работ;

- приказ о проведении ДЭ по соответствующей компетенции;
- приказ о переводе баллов ДЭ в оценку;
- комплект оценочной документации по соответствующей компетенции ДЭ;
- зачетные книжки студентов.

10 Организационные условия прохождения процедуры ГИА

10.1 Условия подготовки выпускной квалификационной работы (дипломной работы):

10.1.1 Темы выпускных квалификационных работ (ВКР) разрабатываются преподавателями кафедры сервиса и услуг ОГБПОУ «СПК».

Темы ВКР должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в основную профессиональную образовательную программу по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**.

Студентам предоставляется право выбора темы ВКР. Студент в праве сам предложить тему при условии обоснования целесообразности её разработки. Темы рассматриваются на заседании кафедры, и являются частью настоящей Программы (Приложение 2).

10.1.2 Зав. кафедрой совместно с учебным отделением за один месяц до преддипломной практики представляет для утверждения заместителю директора по развитию образовательного комплекса и учебной работе темы ВКР. Совместно с начальником учебного отдела (отделения), согласовывается вопрос о закреплении руководителей ВКР за выпускниками и сроки выполнения ВКР.

Кроме основного руководителя могут быть назначены консультанты из числа преподавателей ОГБПОУ «СПК» или сторонних специалистов по профилю специальности и соответствующей квалификации для консультирования по отдельным вопросам дипломной работы. Консультанты назначаются по приказу директора колледжа.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов.

10.1.3 После утверждения Программы государственной итоговой аттестации выпускников по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** и тематики дипломных работ руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания на выполнение дипломной работы. Бланк индивидуального задания представлен в Приложении 3.

10.1.4 Индивидуальные задания на ВКР рассматриваются на заседании кафедры «Сервиса и услуг», подписываются руководителем дипломной работы, заведующим кафедрой, начальником учебного отделения и утверждаются заместителем директора по РОКиУР. Индивидуальные

задания выдаются студентам не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

В отдельных случаях допускается ВКР группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому студенту.

10.1.5 При выдаче заданий на выполнение выпускной квалификационной работы руководитель информирует студентов о цели, задачах, структуре, объеме работы, требованиях к оформлению, примерном распределении времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

10.1.6 Выполнение выпускной квалификационной работы осуществляется в соответствии с графиком, в котором отражаются этапы выполнения работы.

10.1.7 Руководитель ВКР проводит необходимые консультации для закрепленных за ним выпускников по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы, помощи в подборе литературы, осуществляет контроль за ходом выполнения ВКР.

10.1.8 Консультирование (индивидуальное и групповое) осуществляется в соответствии с утвержденным расписанием. На консультации для каждого студента должно быть предусмотрено не менее двух часов в неделю.

10.1.9 После завершения дипломной работы руководитель составляет на нее письменный отзыв, в котором дается характеристика работы в целом, ее отдельных частей.

Определяется соответствие текста заданию по объему, содержанию оформлению работы; отмечаются положительные стороны и недостатки дипломной работы; дается характеристика деятельности студента в процессе выполнения дипломной работы.

Отзыв руководителя доводится до студента не позднее, чем за 3 дня до защиты дипломной работы.

10.1.10 По завершению студентом ВКР руководитель подписывает её и вместе с индивидуальным заданием и своим письменным отзывом передает заведующему кафедрой сервиса и услуг.

10.2 Условия проведения демонстрационного экзамена:

Проведение демонстрационного экзамена осуществляется при наличии:

1. комплектов оценочных документов (КОД) и заданий, разработанных

Союзом на сайте «Единая система актуальных требований» (ЕСАТ);

2. Центра проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ), представляющего собой аккредитованную площадку, материально – техническое оснащение которой соответствует требованиям Союза;

3. Главного эксперта и линейных экспертов, владеющих методикой и осуществляющих оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена;

4. Участников (обучающиеся студенты из одной учебной группы)

10.3 Требования к выпускной квалификационной работе

10.3.1 В своем составе дипломная работа должна содержать:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- введение;
- теоретическую часть (включающая в себя, разработку технологических и нормативных документов);
- практическую (исследовательскую) часть (включающая в себя экономическую часть, включающую расчеты организации производства и готовой продукции) ;
- заключение, рекомендации по использованию полученных результатов;
- список литературы;
- приложения;

10.3.2 Краткая характеристика элементов состава ВКР:

Титульный лист:

- полное названия образовательного учреждения;
- наименование темы ВКР;
- наименование и код специальности;
- фамилию, имя, отчество и подпись выполнившего ее студента;
- должность, инициалы и подпись руководителя;
- место и год выполнения ВКР.

Задание на ВКР оформляется на специальном бланке, в котором приводится перечень вопросов подлежащих разработке в соответствии с темой конкретной ВКР. Задание не включается в общую нумерацию страниц, номер страницы на листе задания не проставляется.

Содержание ВКР должно отвечать заданию на ВКР и включать в себя введение, наименование всех имеющихся в работе разделов, заключение, список литературы и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых каждая часть работы начинается в тексте.

Введение, в котором раскрываются актуальность и значение темы, формулируются компоненты методологического аппарата: актуальность работы, проблема, цели и задачи, краткая характеристика структуры работы и др.

Основной текст ВКР состоит из 2-х разделов:

– *теоретическая часть*, в которой содержатся теоретические основы разрабатываемой проблемы, анализ изученных источников, разработка технологической и нормативной документации;

– *практическая часть*, должна быть направлена на решение выбранной проблемы и состоять из разработки производственной программы, расчета пропускной способности, издержек, составления плана меню и т.п. расчетов определяющих эффективность работы предприятия согласно теме.

В заключении дается последовательное, логически стройное изложение полученных итогов расчета (исследования) и их соотнесение с общей целью

и задачами, сформулированными во введении. В заключении формулируются выводы, в которых содержится ответы на каждую из поставленных задач. Заключение может содержать практические рекомендации по совершенствованию новых технологий в предприятиях общественного питания.

Список литературы оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008; методическими рекомендациями, разработанными в колледже. Список литературы формируется по мере цитирования источников в тексте ВКР. Иные источники, не имеющие ссылки в тексте, в списке не допускаются.

Список литературы должен включать не менее 15 источников.

В приложении Возможно вынесение в приложение таблиц, графиков, схем, рисунков, нагружающих основной текст.

Презентации, сопровождающие защиту ВКР, являются обязательными и разрабатываются выпускниками с целью улучшения качества защиты.

Количество слайдов презентации не должен превышать 15, в слайдах не должны содержаться полные тексты докладов (допускаются в виде тезисов), слайды могут содержать дополнительные материалы, демонстрирующие кругозор докладчика по заданной теме, фотографии блюд по теме ВКР, иллюстративный материал, таблицы, графики, схемы.

10.3.3 Объем дипломной работы должен составлять 40-50 страниц машинописного текста.

10.4 Документация демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится по компетенциям из перечня компетенций Ворлдскиллс, утвержденного Союзом, при наличии заявки на проведение ДЭ, направленной в адрес Союза в установленном порядке.

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. В состав КОД включается демонстрационный вариант задания (образец).

Комплекты оценочной документации (далее – КОД) содержат:

- 1) Паспорт КОД с указанием:
 - а) перечня знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции, проверяемых в рамках КОД;
 - б) обобщенной оценочной ведомости;
 - в) количества экспертов, участвующих в оценке, 4 человека;
 - г) списка оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии).
- 2) Инструкцию по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам ВОРЛДСКИЛЛС Россия;
- 3) Образец задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;

- 4) Инфраструктурный лист;
- 5) План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с указанием времени и продолжительности работы участников и экспертов;
- 6) План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Задания, по которым проводится оценка на ДЭ, определяются методом автоматизированного выбора из банка заданий в электронной системе eSim и доводятся до Главного эксперта за 1 день до экзамена.

КОД, включая демонстрационный вариант задания, разрабатываются ежегодно не позднее 1 декабря в соответствии с порядком, установленным Союзом, и размещаются в специальном разделе на официальном сайте www.worldskills.ru и в Единой системе актуальных требований к компетенциям www.esat.worldskills.ru.

Выбор компетенций и комплектов оценочной документации для целей проведения ДЭ осуществляется образовательной организацией самостоятельно на основе анализа соответствия задания задаче оценки освоения образовательной программы (или ее части) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В качестве оценочных материалов демонстрационного экзамена для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» по стандартам Ворлдскиллс Россия используются задания, разработанные экспертным сообществом Ворлдскиллс.

Задания, оценочная документация, «Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках ДЭ профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами демонстрационного» размещены на сайте Единой системы актуальных требований к компетенциям лиц, завершивших обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (<https://esat.worldskills.ru/>).

ДЗ в рамках ГИА специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» проводится по компетенции «Поварское дело». Выбор компетенции осуществляется студентами через подачу заявления и утверждается приказом директора колледжа.

10.5 Обсуждение и рецензирование выпускной квалификационной работы

10.5.1 Заведующий кафедрой совместно с руководителями ВКР организует по возможности рецензирование ВКР независимыми экспертами.

ВКР по программе специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» может быть прорецензирована специалистами из числа преподавателей профильных дисциплин колледжа, работников предприятий, преподавателей других образовательных организаций, хорошо владеющих вопросами,

связанными с тематикой дипломных проектов. Рецензенты назначаются приказом директора колледжа.

10.5.2 Решение о рецензировании ВКР, представляющей значительную теоретическую и/или практическую ценность выносится на заседании кафедры «Сервиса и услуг».

10.5.3 Рецензия ВКР должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заданию;
- анализ и оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку новизны работы, оригинальности решения, ее теоретической и/или практической значимости.
- оценку ВКР.

Образец рецензии ВКР представлен в Приложении 4.

10.5.4 На рецензирование одной ВКР должно быть предусмотрено **не более 3 часов**.

10.5.5 Содержание рецензии доводится до выпускника руководителем ВКР перед утверждением ВКР директором колледжа **не позднее, чем за день до защиты** дипломной работы. Внесение изменений в ВКР, после получения рецензии не допускается.

10.5.6 Заведующий кафедрой «Сервиса и услуг» организует проведение предварительной защиты ВКР. Обсуждение готовности выпускной квалификационной работы проводится на заседании кафедры «Сервиса и услуг» **за две недели до проведения процедуры защиты** в период запланированный графиком учебного процесса (**но не позднее, чем за 3 дня от даты запланированной защиты**).

10.5.7 При обсуждении дипломных проектов студент должен представить доклад и презентацию своего дипломного проекта. Руководитель ВКР дать характеристику деятельности студента по выполнению дипломного проекта. Преподаватели кафедры «Сервиса и услуг» и студенты учебной группы могут принять участие в предварительном обсуждении работы. По итогам предварительного обсуждения студенту выдаются рекомендации по улучшению качества ВКР и корректировке доклада.

10.5.8 В срок **не позднее, запланированного утвержденным графиком учебного процесса началом периода защиты**, заведующий кафедрой «Сервиса и услуг» передает директору колледжа или заместителю директора по направлению деятельности для оформления допуска ВКР к защите, комплект документов:

- ВКР;
- письменный отзыв руководителя ВКР (Приложение 5);
- рецензия (Приложение 6).

Решение о допуске к защите оформляется на титульном листе ВКР.

Комплект документов передается секретарю государственной экзаменационной комиссии. Допуск выпускника к государственной (итоговой) аттестации объявляется приказом директора колледжа, который готовится учебным отделением колледжа.

11. Проведение демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия утвержденный приказом от 31.01.2019 № 31.01.2019-1 в (редакции приказа от 31.05.2019 № 31.05.2019-5) Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Процедура выполнения заданий ДЭ и их оценка осуществляется на площадках, аккредитованных в качестве ЦПДЭ.

Для проведения демонстрационного экзамена создаются специальные экзаменационные комиссии.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении ДЭ, не допускается участие в оценивании заданий ДЭ экспертов, принимавших участие в подготовке экзаменуемых студентов и выпускников, или представляющих с экзаменуемыми одну образовательную организацию.

Результаты ДЭ оформляются протоколом и заверяются всеми экспертами ДЭ. в протоколе фиксируется: дата, Группа, Компетенция, КОД экзамена, максимальное количество баллов, сумма набранных баллов студентом.

Перевод баллов демонстрационного экзамена в оценку практической части регламентируются локальным нормативно-правовым актом.

12. Организационные условия защиты выпускных квалификационных работ

12.1 Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия из числа педагогических работников колледжа, представителей работодателей, лиц, из сторонних организаций, направление деятельности которых соответствует профессиональной направленности по образовательным программам по специальности *43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»*.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается начальником Департамента профессионального образования Томской области по представлению администрации колледжа из числа лиц, не работающих в колледже.

Состав ГЭК утверждается приказом директором ОГБПОУ «СПК». В состав ГЭК входит главный эксперт демонстрационного экзамена.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников разрабатывается учебным отделом совместно с кафедрой «Сервиса и услуг», согласовывается с председателем ГЭК, утверждается директором колледжа и доводится до сведения студентов **не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.**

12.2 Ответственность за полноту комплектности предоставляемых документов на заседания ГЭК, представление выпускникам необходимого

оборудования, рабочего места для ГЭК возлагается на заместителя директора РОК и УР.

12.3 Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее 2/3 её состава.

На защиту одной выпускной квалификационной работы **отводится до 20 минут**.

Процедура защиты устанавливается председателем Государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и должна включать следующие этапы:

- доклад студента (7-10 минут),
- ответы на вопросы членов Государственной экзаменационной комиссии;
- чтение отзыва и рецензии;
- оглашение результатов ДЭ.

Возможны выступления руководителей дипломных проектов и рецензентов, присутствующих на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Студентам и лицам, привлекаемым к ГИА, во время её проведения запрещается использовать средства мобильной связи.

12.4 Обсуждение и выставление оценок проводится Государственной экзаменационной комиссией на закрытом заседании после завершения процедуры защиты ВКР всеми студентами группы в отсутствие защищающихся выпускников.

12.5 Критерии оценок

12.5.1 При определении итоговой оценки по результатам защиты выпускной квалификационной работы учитываются как обязательные критерии оценки, такие как: качество оформления пояснительной записки дипломного проекта, презентация и содержание доклада, отзыв руководителя, отзыв рецензента, ответы на вопросы, результат демонстрационного экзамена, графические результаты работы, портфолио достижений студента.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются в соответствии с разработанными критериями итоговой оценки и весом критериев (Приложение 7).

12.5.2 Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» в соответствии с критериями (Приложение 6) и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией «WorldSkills International», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену по соответствующей компетенции.

12.5.3 Решение ГЭК принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии. В случае возникновения спорной ситуации при выставлении итоговой оценки, мнение (голос) председателя Государственной экзаменационной комиссии считается решающим.

Выпускнику, освоившему программу подготовки специалистов среднего звена, имеющему не менее 75% оценок «отлично», включая оценки по государственной итоговой аттестации, остальные оценки «хорошо», выдается диплом с отличием.

12.5.4 Результаты защиты и присуждение квалификации объявляются выпускнику после обсуждения окончательных итоговых оценок защиты выпускных квалификационных работ государственной экзаменационной комиссией в день защиты.

12.5.5 Студенты, получившие за выпускную квалификационную работу оценку «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», имеют право на повторную процедуру ГИА. Срок повторной ГИА определяется Государственной экзаменационной комиссией.

12.5.6 Заседание Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе отражается: тема проекта, вопросы к выпускнику, оценка демонстрационного экзамена, итоговая оценка выпускной квалификационной работы; присуждение квалификации и особые мнения ГЭК. Протоколы заседаний Государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем), ответственным секретарем и членами комиссии.

12.5.7 Заседание государственной экзаменационной комиссии проводится в специально подготовленной аудитории, оборудованной мультимедийными средствами, необходимым лицензионным программным обеспечением общего и специального назначения, выходом в сеть Интернет.

12.5.8 После окончания ГИА проводится обсуждение итогов работы ГЭК. Председатель ГЭК составляет отчет о работе, в котором отражается качественный состав ГЭК, характеристика уровня подготовки выпускников, количество дипломов с отличием, достижения выпускников, реализованные в ВКР, практическая ценность тематики ВКР, оценка результатов работы кафедры «Сервиса и услуг» по итогам выпуска, недостатки в подготовке студентов, выводы и предложения.

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

- одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний;
- подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями, и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной

организации;

- одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий уровень профессиональных компетенций в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия – Паспорт компетенций (Skills Passport).

Все выпускники, прошедшие демонстрационный экзамен и получившие Паспорт компетенций, вносятся в базу данных молодых профессионалов, доступ к которому предоставляется всем ведущим предприятиям-работодателям, признавшим формат демонстрационного экзамена, для осуществления поиска и подбора персонала.

13. Порядок присвоения квалификации и выдачи документа об образовании

13.1 Присвоение квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу» и выдача документа о среднем профессиональном образовании осуществляется по решению ГЭК.

Решение о присвоении квалификации объявляется приказом директора колледжа.

13.2 Лицам, не прошедшим ГИА, выдается справка об обучении, им предоставляется возможность пройти Государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через бмесяцев после прохождения ГИА впервые.

13.3 Лицам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из колледжа. Дополнительное заседание ГЭК организуются в установленные приказом директора колледжа сроки, но **не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.**

13.4 Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается директором колледжа не более двух раз.

13.5 Порядок подачи и рассмотрения апелляций выпускниками, участвующими в Государственной итоговой аттестации, предусмотрен положением о порядке ГИА выпускников ОГБПОУ «СПК» от 02.09.2020 г.

13.6 Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, предусмотрен положением о порядке ГИА выпускников *ОГБПОУ «Северский промышленный колледж»*, утвержденного от 02.09.2020г.

Приложение 1

Компетентностный профиль выпускника специальности по специальности: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Виды профессиональной деятельности и компетенции

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Таблица 1

Общие компетенции по специальности

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Таблица 2

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции по специальности

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВПД01</i>	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 1.4	Участвовать в разработке проекта производства работ с применением информационных технологий
<i>ВПД.02</i>	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
<i>ВПД.03</i>	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
<i>ВПД.04</i>	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
<i>ВПД.05</i>	Организация процесса приготовления

	и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
<i>ВПД.06</i>	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
<i>ВПД.07</i>	Организация процесса приготовления и приготовление простой кулинарной продукции
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, подготовку пряностей и приправ и приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 7.2	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров и готовить и оформлять простые блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.3	Готовить бульоны и отвары, простые супы, простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.4	Производить обработку рыбы, подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом
ПК 7.5	Производить обработку, приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы и приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.
ПК 7.6	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда.
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие напитки, простые холодные напитки

Приложение 2

Направления и примерные темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

№	Темы ВКР	Соответствие тематики ВКР тематике профессионального модуля (-ей)	Перечень профессиональных и общих компетенций, отражаемых в ВКР
1	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в кафе.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4 ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ 7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6. ПМ 7.7. ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9 ОК.10
2	Организации предприятия общественного питания столовой на 50 посадочных мест с выпуском комплексных обедов.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ. 05, ПМ.06, ПМ.07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ 7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9 ОК.10
3	Разработка проекта организации молодежного кафе на 45 посадочных мест с расширенным выпуском сложных десертов.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ 7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7.

			ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9 ОК.10
4	Организация работы летнего кафе на 40 посадочных мест	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ 7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5. ПМ 7.6. ПМ 7.7. ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9 ОК.10
5	Организация работы бара 45 посадочных мест	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ 7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5. ПМ 7.6. ПМ 7.7. ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9 ОК.10
6	Организация работы ресторана европейской кухни на 35 посадочных мест с разработкой постного меню.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ 7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5. ПМ 7.6. ПМ 7.7. ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9 ОК.10
7	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых горячих блюд из мяса диких животных в	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4

	ресторане с русской кухней на 30 посадочных мест.		<p>ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ 7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9 ОК.10</p>
8	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания	<p>ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ. 05, ПМ.06, ПМ.07</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ 7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9 ОК.10</p>
9	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане с европейской кухней	<p>ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ 7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9 ОК.10</p>
10	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.	<p>ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ. 05, ПМ.06, ПМ.07</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ 7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9 ОК.10</p>
11	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета «фуршета» в ресторане	<p>ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07</p>	<p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5.</p>

			<p>ПМ 7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9 ОК.10</p>
12	<p>Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов животного происхождения (мясо, птица).</p>	<p>ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ. 05, ПМ.06, ПМ.07</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ 7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9 ОК.10</p>
13	<p>Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов растительного происхождения (круп, овощей).</p>	<p>ПМ.03, ПМ.04, ПМ. 05, ПМ.06, ПМ.07</p>	<p>ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ 7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9 ОК.10</p>
14	<p>Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в кафе из мяса.</p>	<p>ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ. 05, ПМ.06, ПМ.07</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ 7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9 ОК.10</p>
15	<p>Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление стейков в баре с использованием современных технологий и оборудования</p>	<p>ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ. 05, ПМ.06, ПМ.07</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5.</p>

			<p>ПМ 7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9 ОК.10</p>
16	Организация технологического процесса приготовления и приготовление, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий для буфета	<p>ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ. 05, ПМ.06, ПМ.07</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ 7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9 ОК.10</p>
17	Оптимизация работы холодного цеха предприятия, с целью создания условий, для приготовления блюд японской кухни (суши, роллы).	<p>ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ. 05, ПМ.06, ПМ.07</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ 7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9 ОК.10</p>
18	Разработка технологии производства продукции для социально-ориентированного питания.	<p>ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ. 05, ПМ.06, ПМ.07</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4. ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ 7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9 ОК.10</p>
19	Оптимизация работы мучного кондитерского цеха, с целью создания условий для приготовления сложных горячих десертов.	<p>ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ. 05, ПМ.06, ПМ.07</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПМ 3.3. ПМ 3.4 ПМ 4.1 ПК 4.2. ПМ 4.3. П.М 4.4.</p>

			ПМ 5.1. ПМ 5.2. ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ 7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1 ОК.2 ОК.3 ОК.4 ОК.5 ОК.6 ОК.7 ОК.8 ОК.9 ОК.10
--	--	--	---

Примерная тематика дипломных работ с учетом компетенций WorldSkills Russia (далее - WSR) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1. Разработка ассортимента и организация производства в кафе кондитерской на 25 посадочных мест.
2. Организация работы ресторана с европейской (немецкой) кухней на 75 посадочных мест.
3. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы кафе на 50 мест.
4. Разработка ассортимента и организация производства в ресторане с европейской (французской) кухней.
5. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на 120 мест.
6. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с русской кухней класса «люкс» на 75 посадочных мест.
7. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе японской кухни на 30 посадочных мест.
8. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой при детском дошкольном образовательном учреждении.
9. Разработка ассортимента и организация производства в кафе с организацией детского отдыха в округе.
10. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в кафе корейской кухни.
11. Организация технологического процесса приготовления блюд национальной грузинской кухни в ресторане на 120 посадочных мест.
12. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий и десертов в кафе-кондитерская на 30 посадочных мест.
13. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 120 посадочных мест с белорусской кухней.
14. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в кафе на 50 посадочных мест.
15. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы в ресторане на 90 посадочных мест.
16. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса в кафе на 50 посадочных мест.
17. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы, пернатой дичи в ресторане на 75 посадочных мест.
18. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов в ресторане на 80 посадочных мест.

19. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд их мяса (в том числе из мяса диких животных) в ресторане на 75 посадочных мест.
20. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи и кролика в ресторане на 75 посадочных мест.
21. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья в кафе на 75 посадочных мест.
22. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов в кафе-кондитерской на 25 посадочных мест.
23. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции банкетного зала на 80 посадочных мест.
24. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции узбекской кухни в ресторане на 100 посадочных мест.
25. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции казахской кухни в ресторане на 150 посадочных мест.
26. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий школьной столовой 100 посадочных мест.
27. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции в кафе на 60 посадочных мест.
28. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в кафе на 60 посадочных мест.
29. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в столовой на 150 посадочных мест при предприятии.
30. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции банкетного зала на 80 посадочных мест.
31. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в студенческой столовой на 70 посадочных мест.
32. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в детском кафе на 50 посадочных мест.
33. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в столовой на 150 посадочных мест при предприятии.
34. Разработка ассортимента и технология приготовления блюд в кафе на 75 посадочных мест с татарской кухней.
35. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на 200 посадочных мест.
36. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в столовой на 150

посадочных мест при предприятии.

37. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса (в том числе из мяса диких животных) в ресторане на 75 посадочных мест.

38. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи и кролика в ресторане на 75 посадочных мест.

39. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья в кафе на 75 посадочных мест.

40. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов в кафе-кондитерской на 25 посадочных мест.

41. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции банкетного зала на 80 посадочных мест.

42. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции узбекской кухни в ресторане на 100 посадочных мест.

43. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции казахской кухни в ресторане на 150 посадочных мест.

44. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий школьной столовой 100 посадочных мест.

45. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции в кафе на 60 посадочных мест.

46. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в кафе на 60 посадочных мест.

47. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в столовой на 150 посадочных мест при предприятии.

48. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции банкетного зала на 80 посадочных мест.

49. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в студенческой столовой на 70 посадочных мест.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Северский промышленный колледж»
(ОГБПОУ «СПК»)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по РОК и УР
_____ Т.В. Летаева
« _____ » _____ 2022 год

ЗАДАНИЕ

для выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)

по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Студент _____

Тема дипломного проекта: _____

Содержание дипломного проекта

1 Пояснительная записка

Студент _____

Тема дипломного проекта _____

Исходные данные:

Содержание дипломного проекта

Пояснительная записка

Введение (актуальность, цель и задачи дипломного проекта).

Теоретическая часть (теоретические основы разрабатываемой проблемы, этапы разработки)

Практическая (проектная) часть (расчеты, анализ экспериментальных данных, продукт творческой деятельности, разработка технологических карт (инструкций пользователя) и т.п.

Экономическая часть (расчеты затрат на восстановление и ремонт, окончательной цены и срока окупаемости оборудования)

Графическая часть

Приложения: Таблицы, схемы, образцы документов и пр.

Заключение _____

Литература _____

Демонстрационные материалы: Доклад 3-5 стр., презентация Power Point до 10 слайдов.
Срок окончания выполнения дипломного проекта « ____ » _____ 202_ г.

Начальник отдела по работе со студентами _____ (Терехова О.Н.)

Руководитель дипломного проекта _____ (ФИО)

Ознакомлен _____ (ФИО)
« ____ » _____ 202_ г.

Утверждено на заседании кафедры «Сервиса и услуг»

Протокол № ____ от « ____ » _____ 202_ г.

Зав кафедрой _____ (Г.В. Бурмистрова)

**Рецензия
на выпускную квалификационную работу (дипломный проект)**

студента _____
_____ группы _____ по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

на тему _____

Соответствие выполненной ВКР утвержденному заданию и теме _____

Актуальность и новизна ВКР _____

Оценка содержания ВКР, обоснованности разделов, практической значимости ВКР

Положительные стороны ВКР _____

Замечания _____

Рекомендуемая оценка ВКР:

Дополнительная информация для ГЭК:

Рецензент _____
_____ подпись _____ Ф.И.О

_____ должность, место работы

_____ 20 ____ год

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ
на выпускную квалификационную работу**

Тема ВКР _____
Студента(ки) _____
группа _____ Специальность _____
Соответствие структуры и содержания теме и заданию на выпускную квалификационную работу _____

Обоснование актуальности темы, правильность постановки цели и задач _____
_____ Степень проработанности
в ВКР технологических процессов, обоснованность расчетной части: _____

_____ Оценка практической
значимости работы (делается по практической части
работы): _____

Обоснованность выводов и
предложений: _____

Организация работы студента над выпускной квалификационной работой
(самостоятельность, ответственность, умение организовать свой труд и
т.д.): _____

Оформление выпускной квалификационной работы (соответствие ГОСТ и методическим
рекомендациям по оформлению ВКР в колледже): _____

Общее заключение по выпускной квалификационной работе и предполагаемая оценка:

Руководитель _____ (Ф.И.О.должность) _____ (подпись)

Дата « _____ » _____ 20 ____ г.

Критерии оценки

Таблица 3 – Критерии оценки

Критерии оценки	Балл
<u>Составляющие итоговой оценки</u>	
- Практическая ценность работы	От 2 до 5
- Качество и оформление работы	От 2 до 5
- Содержание доклада	От 2 до 5
- Наличие презентации	От 2 до 5
- Ответы на вопросы (правильность, четкость)	От 2 до 5
<u>Отзывы</u>	
- Отзыв руководителя	От 2 до 5
- Отзыв рецензента (если имеется)	От 2 до 5

Критерии оценки ВКР

№ п/п	Критерии	Источник информации	Оценка
1	Содержание выпускной квалификационной работы		
1.1	Соответствие структуры и содержания теме и заданию на выпускную квалификационную работу	Отзыв руководителя	Рекомендуемая руководителем оценка
1.2	Оформление выпускной квалификационной работы (соответствие ГОСТ и методическим рекомендациям по оформлению ВКР в колледже)	Отзыв руководителя	Рекомендуемая руководителем оценка
2	Защита выпускной квалификационной работы		
2.1	Доклад		
2.1.1	Структурированность, логичность и четкость изложения	Доклад выпускника	оценка
2.1.2	Обоснование актуальности темы, правильность постановки цели и задач	Доклад выпускника	оценка
2.1.3	Практическая значимость работы	Доклад выпускника	оценка
2.1.4.	Обоснованность выводов и предложений	Доклад выпускника	оценка
3	Ответы на вопросы ГЭК		
3.1	Четкость и обоснованность ответов на поставленные вопросы	Ответы выпускника	оценка
4	Демонстрационный материал		
4.1	Наличие презентации	Доклад выпускника	В наличии/отсутствует
4.2	Наличие иллюстративного или демонстрационного материала (макеты, методические разработки, поделки и т.д.)	Доклад выпускника	В наличии/отсутствует

Результаты защиты выпускной квалификационной работы

по специальности: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Защита « » 20 г.

Ф.И.О. студента	Критерии итоговой оценки/ вес критерия								Итоговая оценка
	Основные критерии							Дополнительные критерии	
	Качество оформления пояснительной записки ДП	Презентация и содержание доклада	Ответы на вопросы	Отзыв руководителя	Рецензия на ВКР	Результат демонстрационного экзамена	Практические результаты работы (графическая часть)	Портфолио студента	
	0,1	0,15	0,15	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	

Члены ГЭК:

Главный эксперт демонстрационного экзамена:

_____ _____
 подпись Ф.И.О.
 Ф.И.О.

_____ _____
 подпись Ф.И.О.

_____ _____
 подпись Ф.И.О.

_____ _____
 подпись Ф.И.О.

_____ _____ _____
 компетенция подпись