

Департамент профессионального образования Томской области
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Северский промышленный колледж»
ОГБПОУ «СПК»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «СПК»

Г.Ф. Бенсон

» 10 2024 год

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»)

Северск, 2024

Программа Государственной (итоговой) аттестации разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; Положения о проведении и организации Государственной итоговой аттестации выпускников ОГБПОУ «Северский промышленный колледж» в редакции 2023года.

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

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

Представитель организации согласовавшей программу ГИА:

Главный технолог

ООО «Комбинат питания» (АО «СХК»)

Главный технолог
(должность)

Свиридова
(подпись)

Т.В. Свиридова
(Ф.И.О.)

Одобрена педагогическим (методическим) советом
Протокол № 3 от «24» октября 2024г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по РОК и УР

Е.Е. Попова
(подпись)

Е.Е. Попова
(Ф.И.О.)

Рассмотрено на заседании кафедры «Сервиса и услуг»
Протокол № 3 от «14» октября 2024г.

Заведующий кафедрой

Бурмистрова
(подпись)

Г.В. Бурмистрова
(Ф.И.О.)

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»** соответствующей требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

2. Настоящая программа ГИА предназначена для выпускников ОГБПОУ «Северский промышленный колледж» по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** среднего профессионального образования с базовой подготовкой разработана на основании «Порядка организации Государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам учреждений среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021г. №800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» Федеральных Государственных образовательных стандартов, Устава Областного Государственного бюджетного профессионального учреждения «Северский промышленный колледж» и Положения о проведении и организации государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ОГБПОУ «Северский промышленный колледж» в редакции 2023года.

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 –проводится в форме защиты дипломной работы (ДР), и демонстрационного экзамена (ДЭ). Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов. Выпускная дипломная работа способствует закреплению знаний выпускников по специальности при решении конкретных задач, а также выявлению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Демонстрационный экзамен проводится по профильному уровню по решению ОГБПОУ «СПК» на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Даты проведения демонстрационного экзамена устанавливаются утвержденным расписанием.

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определения уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку и написание выпускником работы, демонстрирующей уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

5. Программа ГИА на 2024 – 2025 учебный год разработана кафедрой «Сервиса и услуг». Программа ГИА утверждается ОГБПОУ «СПК» после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК. 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 дипломной работы – с 16.06.2025 г. по 30.06.2025 г.

Срок проведения демонстрационного экзамена утверждаются отдельным расписанием.

9. Материалы, представляемые колледжем на защиту 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 ИГА

10.1 Условия подготовки дипломной работы:

10.1.1 Темы выпускных дипломных работ разрабатываются преподавателями кафедры сервиса и услуг ОГБПОУ «СПК».

Темы ДР 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 ДР. Студент в праве сам предложить тему при условии обоснования целесообразности её разработки. Темы рассматриваются на заседании кафедры, и являются частью настоящей Программы (**Приложение А**).

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 ДР за выпускниками и сроки выполнения ДР.

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 дипломных работ, разрабатывают индивидуальные задания на выполнение дипломной работы. Бланк индивидуального задания представлен в **Приложении Б**.

10.1.4 Индивидуальные задания на ДР 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 ДР группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому студенту.

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

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

10.1.7. Руководитель ДР 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 ДР.

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 ДР 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 на основе ФГОССПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565с учетом оценочных материалов, разработанных по КОДу 43.02.15-1-2025.
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 дипломной 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 ДР:

Титульный лист:

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

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

Содержание ДР должно отвечать заданию на ДР 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 ДР 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; методическим рекомендациями, разработанными в колледже. Список литературы формируется по мере цитирования источников в тексте ДР. Иные источники, не имеющие ссылки в тексте, в списке не допускаются.

Список литературы должен включать не менее 15 источников.

В приложении могут быть представлены, конспект занятий, иллюстративный материал. Возможно вынесение в приложение таблиц, графиков, схем, рисунков, перегружающих основной текст.

Презентации, сопровождающие защиту ДР, 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 ДР, иллюстративный материал, таблицы, графики, схемы.

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

10.4 Обсуждение и рецензирование дипломной работы

10.4.1 Обсуждение дипломной работы проводится на заседании кафедры «Сервиса и услуг» не позднее, чем за две недели до проведения процедуры защиты.

10.4.2 При обсуждении дипломных работ студент должен представить доклад; руководитель дать характеристику деятельности студента по выполнению работы; преподаватели кафедры и студенты учебной группы могут принять участие в обсуждении работы. По итогам обсуждения студенту выдаются рекомендации по улучшению качества работы.

10.4.3 После завершения дипломной работы руководитель составляет на неё отзыв, в котором дается характеристика ВКР в целом, её отдельных частей; определяется соответствие текста заданию по объему, содержанию и 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.

10.4.4 Дипломная работа может быть прорецензирована специалистами из числа предприятий общественного питания, преподавателей других образовательных организаций, имеющих соответствующее образование и квалификацию.

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

10.4.5 Рецензия ДР должна включать:

- заключение о соответствии ДР заданию;
- анализ и оценку качества выполнения разделов ДР;
- оценку новизны работы, ее теоретической и/или практической значимости.

Образец рецензии ДР представлен в **Приложении В**.

10.5. Документация демонстрационного экзамена

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

Демонстрационный экзамен проводится по КОДу 43.02.15-1-2025 «Поварское и кондитерское дело»

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, задание и критерии оценивания, разработанных оператором ИРПО.

Комплекты оценочной документации для проведения ДЭ профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Комплекты оценочной документации содержит:

1) Комплекс требований для проведения ДЭ с указанием:

- применимости КОД;
- общих организационных требований;
- требования к продолжительности ДЭ;
- требования к содержанию КОД;
- требования к оцениванию КОД.

2) Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания (ИЛ)

3) План застройки площадки ДЭ с требованиями к застройке площадке ДЭ;

4) Требования к составу экспертных групп;

5) Инструкции по технике безопасности;

6) Образец задания, которое включает комплексную оценку практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени;

7) План проведения ДЭ по КОД 43.02.15-1-2025 «Поварское и кондитерское дело», с указанием времени и продолжительности работы участнику экспертов.

Министерство просвещения РФ обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в

информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» не позднее 1 октября года, предшествующего ГИА.

11. Проведение демонстрационного экзамена

ДЭ в рамках ГИА по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» проводится по КОДу 43.02.15-1-2025 включенных ОГБПОУ «СПК» в программу ГИА.

Задания ДЭ по КОДу 43.02.15-1-2025 «Поварское и кондитерское дело» доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

ОГБПОУ «СПК» обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

ДЭ проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена, ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД 43.02.15-1-2025 «Поварское и кондитерское дело» ЦПДЭ может располагаться на территории организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Выпускники проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

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 ОГБПОУ «СПК» не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена.

Заведующей кафедрой знакомит с планом проведения ДЭ по КОДу 43.02.15-1-2025 «Поварское и кондитерское дело» выпускников, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД 43.02.15-1-2025 «Поварское и кондитерское дело».

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

Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом

оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

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

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

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

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

ОГБПОУ «СПК» обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- члены экспертной группы;
- главный эксперт;
- представители организаций-партнеров (по согласованию);
- выпускники;
- технический эксперт;
- представитель ОГБПОУ «СПК», ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
- тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));
- организаторы, из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении ДЭ принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения ДЭ.

В день проведения ДЭ в ЦПДЭ могут присутствовать:

- должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);
- представители оператора (по согласованию);
- медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);
- представители организаций-партнеров (по согласованию).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

Члены ГЭК и члены экспертной группы обязаны:

- соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;
- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;
- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Положения.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению ДЭ, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Положения, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Положения, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе ДЭ.

Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ до окончания ДЭ, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению ДЭ, выпускниками требований Порядка.

При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован ЦПДЭ, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению ДЭ, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
 - сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению ДЭ, 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 ДЭ, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в ЦПДЭ с уведомлением главного эксперта.
- Представитель образовательной организации располагается в изолированном от ЦПДЭ помещении.

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием ЦПДЭ, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями КОД 43.02.15-1-2025 «Поварское и кондитерское дело», задания демонстрационного экзамена;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования ЦПДЭ;
- получать копию задания ДЭ на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

- во время проведения ДЭ не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено КОД 43.02.15-1-2025 «Поварское и кондитерское дело»
- во время проведения ДЭ использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные КОД 43.02.15-1-2025 «Поварское и кондитерское дело»
- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено КОД 43.02.15-1-2025 «Поварское и кондитерское дело» Д и заданием ДЭ.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения ДЭ за пределами ЦПДЭ.

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

В соответствии с планом проведения ДЭ главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий ДЭ.

После ознакомления с заданиями ДЭ 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.

Время начала ДЭ фиксируется в протоколе проведения ДЭ, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала ДЭ выпускники приступают к выполнению заданий ДЭ.

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

ЦПДЭ могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения ДЭ, которые подлежат хранению один год с момента завершения демонстрационного экзамена.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания ДЭ подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения ДЭ.

В случае удаления из ЦПДЭ, лица, привлеченного к проведению ДЭ, или присутствующего в ЦПДЭ, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из ЦПДЭ, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания ДЭ каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена. Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда. Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий ДЭ подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями и задания ДЭ.

12. Организационные условия защиты дипломных работ

12.1 Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия, её состав утверждается директором ОГБПОУ «СПК».

12.2 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. Возможны выступления руководителей дипломных работ и рецензентов, присутствующих на заседании Государственной экзаменационной комиссии.

12.3 Обсуждение и выставление оценок проводится Государственной экзаменационной комиссией после завершения процедуры защиты ДР всеми студентами группы в отсутствии защищающихся выпускников.

12.4 Критерии оценок

12.4.1 При определении итоговой оценки по результатам защиты дипломной работы учитываются: практическая ценность работы, качество и оформление, доклад выпускника, презентация, ответы на вопросы, отзыв руководителя (**Приложение Г**), оценка рецензента (**Приложение В**) (при наличии рецензии). Оценка производится в соответствии с разработанными критериями оценки (**Приложение Д**).

12.4.2 Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с критериями (**Приложение Д**) и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

12.4.3 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.

12.4.4 Результаты защиты и присуждение квалификации объявляются выпускнику после обсуждения окончательных (итоговых) оценок защиты дипломных работ Государственной экзаменационной комиссией в день защиты.

12.4.5 Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. Целесообразность и срок повторной защиты определяется Государственной экзаменационной комиссией.

12.4.6 Заседание Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе отражается: тема работы, вопросы к выпускнику, оценка демонстрационного экзамена, итоговая оценка дипломной работы; присуждение квалификации и особые мнения ГЭК. Протоколы заседаний Государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, ответственным секретарем и членами комиссии.

12.4.7 Заседание Государственной экзаменационной комиссии проводится в специально подготовленной аудитории, оборудованной мультимедийными средствами. В исключительных случаях, допускается проведение ГИА с применением дистанционных образовательных технологий.

12.4.8 После окончания ГИА проводится обсуждение итогов работы ГЭК. Председатель ГЭК составляет отчет о работе, в котором отражается характеристика уровня подготовки выпускников, положительные результаты и недостатки в подготовке студентов.

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

- 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 – Паспорт компетенции

Все выпускники, прошедшие демонстрационный экзамен и получившие Паспорт компетенций, вносятся в базу данных, доступ к которой предоставляется всем ведущим предприятиям-работодателям, 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 6 месяцев 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 02.09.2023 г. Апелляция подается лично выпускником или родителями(законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию ОГБПОУ «СПК». Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА

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 02.09.2023 г.

Приложение А (обязательное)

Примерные темы дипломных работ

№	Темы ДР	Соответствие ДР тематике профессионального модуля (-ей)	Перечень профессиональных и общих компетенций, отражаемых в ДР
1	Организация технологического процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции в кафе.	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ05, ПМ06, ПМ07	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. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9
2	Организации предприятия общественного питания столовой на 50 посадочных мест с выпуском комплексных обедов.	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ05, ПМ06, ПМ07	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. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9
3	Разработка проекта организации молодежного кафе на 45 посадочных мест с расширенным выпуском сложных десертов.	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ05, ПМ06, ПМ07	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. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9
4	Организация работы летнего кафе на 40 посадочных мест	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.

		05, ПМ06, ПМ07	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. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9
5	Организация работы бара 45 посадочных мест	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	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. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9
6	Организация работы ресторана европейской кухни на 35 посадочных мест с разработкой постного меню.	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	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. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9
7	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых горячих блюд из мяса диких животных в ресторане с русской кухней на 30 посадочных мест.	ПМ.01. ПМ02.ПМ03, ПМ06, ПМ07	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 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9
8	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	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.

			ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9
9	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане с европейской кухней	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04, ПМ06, ПМ07	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. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9
10	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	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. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9 ОК
11	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета «фуршета» в ресторане	ПМ02.ПМ03.ПМ04, ПМ06, ПМ07	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. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9
12	Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов животного происхождения (мясо, птица).	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	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. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9
13	Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов	ПМ03.ПМ04.ПМ 05, ПМ06, ПМ07	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.

	растительного происхождения (крут, овощей).		ПМ 6.1. ПМ 6.2. ПМ 6.3. ПМ 6.4 ПМ 6.5. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9
14	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в кафе из мяса.	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	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. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9
15	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление стейков в баре с использованием современных технологий и оборудования	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	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. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9
16	Организация технологического процесса приготовления и приготовление, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий для буфета	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	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. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9
17	Оптимизация работы холодного цеха предприятия, с целью создания условий, для приготовления блюд японской кухни (суши, роллы).	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07	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. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7.

		ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9
18	Разработка технологии производства продукции для социально-ориентированного питания.	ПМ.01. ПМ02.ПМ03.ПМ04.ПМ 05, ПМ06, ПМ07 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. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9
19	Оптимизация работы мучного кондитерского цеха, с целью создания условий для приготовления сложных горячих десертов.	ПМ02.ПМ04,ПМ 05, ПМ06, ПМ07 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. ПМ7.1. ПМ 7.2. ПМ 7.3. ПМ 7.4. ПМ 7.5.ПМ 7.6.ПМ 7.7. ОК.1ОК.2ОК.3ОК.4ОК.5ОК.6 ОК.7 ОК.8ОК.9

Приложение А (обязательное)

Компетентностный профиль выпускника специальности и примерная тематика ДР 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 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Приложение А(Обязательное)

продолжение

Таблица 2

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции по специальности

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических 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
ВПД 02	Организация и ведение процессов приготовления, 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 в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов, сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ВПД03</i>	Организация и ведение процессов приготовления, 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 сложного 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 канапе, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ВПД04</i>	Организация и ведение процессов приготовления, 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

ПК4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ВПД05</i>	Организация и ведение процессов приготовления, 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
ПК5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и 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 и 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 и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<i>ВПД06</i>	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК6.1.	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

**Примерная тематика дипломных работ
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 из 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 нежирного 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.

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 РОКиУР
Е.Е.Попова
« ____ » _____ 2024г.

ЗАДАНИЕ

для дипломной работы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Студент _____

Тема дипломной работы: _____

Содержание дипломной работы

Введение

Актуальность. _____

Проблема, исследуемая в дипломной
работе: _____

Цель и задачи дипломной работы

1. Теоретическая
часть _____

2. Практическая часть _____

Заключение _____

Срок выполнения

Литература _____

Срок окончания выполнения дипломной работы « ____ » _____ 20 ____ г.

Начальник отделения _____ (О.Н. Терехова)

Руководитель дипломной работы _____ (____)

Ознакомлен _____ (____)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Утверждено на заседании кафедры общественного питания

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Зав кафедрой сервиса и услуг _____ Г.В. Бурмистрова

Рецензия

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

на тему _____

Соответствие выполненной ДР утвержденному заданию и теме _____

Актуальность и новизна ДР _____

Оценка содержания ДР, обоснованности разделов, практической значимости ДР

Положительные стороны ДР _____

Замечания _____

Рекомендуемая оценка ДР:

Дополнительная информация для ГЭК:

Рецензент _____ подпись _____ Ф.И.О

должность, место работы

20__ год

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ
на дипломную работу

Тема ДР _____
Студента(ки) _____
группа _____ Специальность _____
Соответствие структуры и содержания теме и заданию на дипломную работу _____

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

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

Обоснованность выводов и предложений: _____

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

Оформление дипломной работы (соответствие ГОСТ и методическим рекомендациям по оформлению ДР в колледже): _____

Общее заключение по дипломной 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

РЕЗУЛЬТАТЫ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

защита « » _____ 2025г.

[illegible]

Члөн ГЭК

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

РЕЗУЛЬТАТОВ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское Дело»

защита « » _____ 2025г.

Ф.И.О. Дипломанта	Составляющие итоговой оценки							Итоговая оценка дипломной работы
	Практическая ценность работы	Качество и оформление работы	Содержание доклада	Наличие презентации	Ответы на вопросы	Отзыв руководителя	Отзыв рецензента	

Председатель ГЭК _____ Свиридова Т.В.
 Члены ГЭК:

- _____ Панфилова С.В.
- _____ Терехова О.Н.
- _____ Бурмистрова Г.В.
- _____ Скорлупина И.В.
- _____ Иванченко В. П.
- _____ Гоголева О.А.
- _____ Ульяновичев Е.Г.