

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «Московский колледж  
управления, гостиничного бизнеса и  
информационных технологий “Царицыно”

И.Н.Седова

«17» ноября 2022 г.

РАССМОТРЕНО

Методическим Советом ГБПОУ  
«Московский колледж управления,  
гостиничного бизнеса и информационных  
технологий “Царицыно”

«17» ноября 2022 г.,

Протокол № 2

Председатель ГЭК

М.В. Кузнецов

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
на базе среднего общего образования  
на 2022 – 2023 учебный год**

Москва  
2022

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
города Москвы  
«Московский колледж управления, гостиничного бизнеса  
и информационных технологий «Царицыно»  
(ГБПОУ Колледж «Царицыно»)

Программа Государственной итоговой аттестации  
по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** согласована  
с Председателем Государственной экзаменационной комиссии:

Кузнецов М.С.	-	Шеф-кондитер, Компасс Груп Рус	 Подпись
---------------	---	-----------------------------------	---

26 декабря 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы государственной итоговой аттестации (ГИА)	3
2	Объем времени, отведенные на подготовку дипломных работ	4
3	Объем времени, отведенный на сдачу Демонстрационного экзамена	4
4	Разработка тематики дипломных работ	5
5	Основные функции руководителя дипломных работ	5
6	Рецензирование дипломных работ	6
7	Защита дипломных работ	7
8	Прохождение демонстрационного экзамена	7
9	Принятие решений ГИА	8
10	Порядок хранения выполненных дипломных работ.	8
<b>Приложения</b>		
	Примерные темы дипломных работ по специальности <b>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</b> (Приложение 1)	9
	Соответствие профессиональных компетенций видам профессиональной деятельности (Приложение 2)	23
	Критерии оценки дипломных работ (Приложение 3)	25
	Результаты защиты дипломных работ по специальности <b>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</b> (Приложение 4)	31
	Общие результаты подготовки выпускников по специальности <b>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</b> (Приложение 5)	32

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.

## 1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года,

Приказом Министерства просвещения России от 08.11.2021 №800 (ред. от 05.05.2022) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования,

Приказ Министерства просвещения России от 01.09.2022 № 796 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования",

Приказом Министерства просвещения России от 14.10.2022 № 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»,

Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1552 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» ((зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2016г., регистрационный №44974),

Уставом и локальными актами ГБПОУ Колледжа «Царицыно».

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы 43.02.15 **Поварское и кондитерское дело**: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе среднего общего образования.

## 1 Общие положения

1.1 Формами государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** являются:

выполнение и защита дипломной работы и демонстрационный экзамен;  
**по компетенции «Поварское дело» по КОД 1.1.**

1.2 Основными задачами дипломной работы является:

- самостоятельная научно-исследовательская работа студента, выполняемая студентом на выпускном курсе,
- систематизация, закрепление и совершенствование полученных студентом знаний, профессиональных, учебно-исследовательских умений, анализ фактического материала;
- обоснование актуальности и практической значимости выводов, изложенных в дипломной работе;
- умение оформления дипломной работы с соблюдением необходимых требований;

□ отражение современного уровня развития отрасли гостеприимства в соответствии с социальным заказом общества и государства, а также организаций, заинтересованных в разработке предложенной тематики дипломной работы;

- 1.3 Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности.
- 1.4 Дипломная работа выполняется индивидуально. Дипломная работа оформляется в соответствии с Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты дипломной работы, утвержденными директором колледжа 13.02.2022 г.
- 1.5 Участие в демонстрационном экзамене по компетенции «Поварское дело» по КОД 1.1. является индивидуальным.

## **2 Объем времени, отведенные на подготовку дипломных работ, и сроки проведения предзащиты и защиты**

- 2.1 Объем времени на ГИА составляет 216 часов с 18 мая 2023 г. по 28 июня 2023 г.
- 2.2 Сроки проведения защиты дипломных работ с 15 июня 2023 г. по 28 июня 2023 г.

## **3 Объем времени, отведенный на сдачу Демонстрационного экзамена**

- 3.1 Для демонстрационного экзамена по стандартам на выполнение заданий отводится количество часов, указанных в выбранном комплекте оценочной документации (далее – КОД) по компетенции «Поварское дело» по КОД 1.1.

## **4 Разработка тематики дипломных работ, порядок и сроки утверждения тематики дипломных работ, закрепление тем дипломных работ, сроки выполнения дипломных работ, дополнительные условия.**

- 4.1 Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями колледжа с участием работодателей, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются на заседании Кафедры технологии; утверждаются на методическом совете колледжа после предварительного заключения работодателей. Тема дипломной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.
- 4.2 Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ (**приложение 1**).
- 4.3 Закрепление за студентами направлений исследований и утверждение тем дипломных работ, руководителей и консультантов дипломных работ, оформляется приказом директора колледжа по личному заявлению студента не позднее 1 февраля 2023 г.
- 4.4 Объем индивидуально выполненной дипломной работы должен быть не менее 45-50, но не более 100 страниц печатного текста без приложений. Оформление дипломной работы проводится в соответствии с рекомендациями по оформлению дипломных работ, разработанными колледжем, и оценивается с учетом критериев (**приложение 3**).
- 4.5 Дипломная работа может быть логическим продолжением курсовой работы/ проекта, идеи и выводы которого реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа/ проект может быть использован в качестве составной части (раздела, главы) дипломной работы.

## **5 Основные функции руководителя дипломных работ; сроки выдачи индивидуальных заданий на выполнение дипломных работ; порядок проведения консультаций, дополнительные условия руководства подготовкой и защитой дипломных работ**

5.1 Руководителю дипломных работ на консультации по выполнению дипломной работы на каждого студента предусматривается не более 12 академических часов сверх сетки часов учебного плана. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов по одной профессиональной образовательной программе. Кроме основного руководителя могут быть назначены консультанты по отдельным частям (вопросам) дипломной работы, оплата работы которых производится по представлению руководителя дипломной работы в пределах объема времени, отведенного на консультации по выполнению дипломных работ.

5.2 Основными функциями руководителя дипломных работ являются:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломной работы;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы (назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломной работы);
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения дипломной работы;
- подготовка письменного отзыва на дипломную работу с указанием соблюдения сроков выполнения работы, степени самостоятельности отбора материала, выполнения и разработки разделов дипломной работы, качество проведения исследования или выполнения практической части.

5.3 Основными функциями консультанта дипломной работы являются:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль хода выполнения дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса.

5.4 Консультации по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы проводятся руководителем и консультантами в соответствии с индивидуальными графиками консультаций, оформление консультаций руководителем и консультантами производится в журнале консультаций по выполнению и защите дипломных работ.

5.5 По завершении дипломной работы руководитель ее подписывает и вместе с письменным отзывом передает в учебную часть не позднее, чем за 10 дней до защиты для получения рецензии.

5.6 Общее руководство и контроль хода выполнения дипломных работ осуществляет руководитель учебно-методического отдела, промежуточный контроль выполнения дипломных работ осуществляют руководители дипломных работ, заведующие отделениями, тьюторы, заведующие кафедрами.

## **6 Рецензирование дипломных работ**

- 6.1 Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из организаций, предприятий, владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ.
- 6.2 Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора колледжа не позднее одного месяца до защиты дипломных работ, на рецензирование дипломных работ сдается не позднее 10 дней до защиты.
- 6.3 Рецензия должна включать:
- заключение о соответствии содержания дипломной работы заявленной теме;
  - оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
  - оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;
  - оценку дипломной работы по пятибалльной шкале.
- 6.4 На рецензирование одной дипломной работы предусмотрено не менее 3, но не более 5 академических часов сверх сетки часов учебного плана.
- 6.5 Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за 3 дня до защиты дипломной работы.
- 6.6 Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.
- 6.7 УМО отделения при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске студента к защите и передает дипломной работы в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 3 дня до начала государственной итоговой аттестации.

## 7 Защита дипломных работ

- 7.1 На основании приказа директора колледжа о допуске к защите дипломной работы допускается выпускник, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по основной профессиональной образовательной программе специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Основанием издания приказа о допуске к защите дипломной работы является: зачетные\экзаменационные ведомости уровня освоения дисциплин (оценок), ведомости оценок и документы, подтверждающие освоение компетенций при прохождении всех видов практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности, включенных в программу ГИА  
**(приложение 2)**
- 7.2 На защиту предоставляются:
- электронная версия дипломной работы, по запросу членов ГЭК может быть представлен подлинник дипломной работы,
  - отзыв руководителя,
  - рецензия,
  - презентация доклада выпускника,
  - зачетная книжка выпускника,
  - приказы о допуске выпускника к защите, о закреплении тем дипломных работ, о назначении руководителей и консультантов, перечень видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций, критерии оценки работ.

7.3 Защита дипломных работ проводится на открытом заседании государственных экзаменационных комиссий (ГЭК). На защиту дипломной работы отводится до одного академического часа на одного студента. Регламент защиты определяется ГЭК в зависимости от типа дипломной работы. Может быть предусмотрено выступление рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

## 8 Прохождение демонстрационного экзамена

8.1 На демонстрационный экзамен допускается выпускник, обладающий знаниями, умениями и навыками в соответствии со спецификацией стандарта по компетенциям, проверяемым в рамках комплектов оценочной документации. Спецификации стандарта компетенции «**Поварское дело**» приведены в выбранном КОД.

8.2 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.

8.3 Результаты выполнения заданий по выбранному КОД переводятся в пятибалльную систему оценки в соответствии со шкалой.

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному, по конкретной компетенции (в процентах)	0,00%	20,00%	50,00%	68,00%
	19,99%	49,99%	67,99%	100,00%
Соответствие баллов по КОДУ ДЭ 1.1.	0,00-	7,11-	17,78-	24,18-
	7,10	17,77	24,17	35,55

8.4 Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых **Агентства развития навыков и профессий «Молодые профессионалы»**, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену при условии принятия образовательной организацией соответствия компетенции содержанию образовательной программы.

## 9 Принятие решений ГЭК

9.1 Итоговая оценка по защите дипломной работы выставляется на основании критериев оценки дипломных работ, указанных в приложении 3, а также при выставлении оценки учитываются: доклад выпускника, оценка рецензента, отзыв руководителя, ответы на вопросы членов ГЭК.

9.2 Выпускники, не проходившие государственную итоговую аттестацию по уважительной или неуважительной причине, могут пройти государственную итоговую аттестацию повторно в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации, утвержденным методическим советом колледжа.

9.3 Лучшие дипломные работы, представляющие учебно-методическую ценность, отмеченные членами ГЭК, могут быть рекомендованы к внедрению, к изданию в

сборниках лучших работ студентов и выпускников колледжа, а также к использованию в качестве учебных пособий колледжа.

- 9.4 Решение государственной экзаменационной комиссии об освоении основной профессиональной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** и присвоении квалификации **Специалист по поварскому и кондитерскому делу** оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве Колледжа.

- 9.5 Результаты ГИА оформляются в **приложениях 4, 5.**

**Порядок хранения выполненных дипломных работ.**

Дипломные работы выполняются в электронном формате и хранятся в соответствии Положением ГБПОУ Колледж «Царицыно» «О порядке хранения в архивах информации о результатах освоения обучающимися образовательных программ и о поощрении обучающихся на бумажных и (или) электронных носителях»

**Приложение 1**

**Тематика дипломных работ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
на 2022/2023 учебный год**

<b>№ П/П</b>	<b>Тема дипломной работы</b>	<b>Соответствие темы одному или нескольким профессиональным модулям ОПОП</b>	<b>Предполагаемый руководитель ФИО</b>
1	Разработка плана производства по расширению ассортимента кондитерских изделий из заварного теста на примере кондитерского цеха Олега Ильина	ПМ.04 ПМ.05	Войналович Н.В.
2	Разработка плана производства по расширению ассортимента кондитерских изделий из миндального теста на примере кондитерского цеха Олега Ильина	ПМ.04 ПМ.05	Войналович Н.В.
3	Разработка плана производства по расширению ассортимента холодных закусок сложного ассортимента на примере кондитерского цеха ресторана "..."	ПМ.04 ПМ.05	Войналович Н.В.
4	Разработка плана производства по расширению ассортимента холодных десертов сложного ассортимента на примере кондитерского цеха ресторана	ПМ.04 ПМ.05	Войналович Н.В.

	"Holiday Inn"		
5	Разработка плана производства по расширению ассортимента изделий из дрожжевого теста на примере пекарско-кондитерского цеха ООО "Столик на одного"	ПМ.04 ПМ.05	Войналович Н.В.
6	Разработка плана производства по расширению ассортимента муссовых кондитерских изделий на примере кондитерского цеха "..."	ПМ.04 ПМ.05	Войналович Н.В.
7	Разработка плана производства по расширению ассортимента холодных десертов сложного ассортимента на примере кондитерского цеха ресторана "..."	ПМ.04 ПМ.05	Войналович Н.В.
8	Разработка проекта по созданию и организации работы кафе-кондитерской с проведением мастер-классов различного уровня	ПМ.04 ПМ.05	Войналович Н.В.
9	Бизнес-проект открытия кофейни "Coffee Magic"	ПМ 06	Дорохина Ю.В.
10	Совершенствование технологического процесса приготовления горячих блюд для банкета-фуршета на примере ресторана Европейской кухни.	ПМ.04 ПМ.06	Никифоров Д.А.
11	Расширение ассортимента горячих блюд рыбного ресторана путём усовершенствования технологического процесса.	ПМ.04 ПМ.06	Никифоров Д.А.
12	Анализ и организация технологического процесса приготовления соусов для горячих блюд, с учётом совместимости продуктов.	ПМ.02 ПМ.06	Никифоров Д.А.

13	Разработка предложений по расширению ассортимента блюд Европейской кухни для ресторана, реализующего бизнес-ланчи.	ПМ.02 ПМ.06	Никифоров Д.А.
14	Расширение ассортимента горячих блюд мясного ресторана, с учётом современных тенденций в кулинарии.	ПМ.02 ПМ.06	Никифоров Д.А.
15	Расширение ассортимента меню банкета-фуршета на примере детского праздника.	ПМ.02 ПМ.06	Никифоров Д.А.
16	Анализ и организация технологического процесса приготовления горячих блюд для проведения банкета с частичным обслуживанием, с учётом современных тенденций кулинарии.	ПМ.02 ПМ.06	Никифоров Д.А.
17	Разработка мероприятий по совершенствованию приготовления блюд и создание новых концепций в бургерной.	ПМ.02 ПМ.06	Никифоров Д.А.
18	Разработка меню сезонных блюд ресторана для повышения эффективности предприятия на примере...	ПМ.02 ПМ.06	Ткачук А.А.
19	Разработка и внедрение ассортимента горячих мясных блюд с применением технологии су-вид на базе кафе "Шоколадница"	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04	Королева М.С.
20	Разработка и внедрение ассортимента холодных блюд и закусок с применением процессов ферментации на базе ресторана высокой кухни "Море на Патриках"	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04	Королева М.С.
21	Разработка и внедрение сезонного меню на базе ресторана отеля «МонАрх Москва Отель».	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04	Королева М.С.
22	Разработка и внедрение ассортимента сезонных блюд для Кафе ПБО "Вкусно - и точка"	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04	Королева М.С.

23	Разработка и внедрение ассортимента ремесленного хлеба на базе пекарного цеха ресторана высокой кухни "Горыныч"	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04	Королева М.С.
24	Разработка рекомендаций по расширению вегетарианского меню ресторана г. Москвы (на примере...)	ПМ.02 ПМ.03	Харькин С.Д.
25	Разработка рекомендаций по расширению меню итальянского ресторана г. Москвы (на примере...)	ПМ.02 ПМ.03	Харькин С.Д.
26	Разработка ассортимента горячих блюд и совершенствование организации процессов приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с восточной кухней.	ПМ.02 ПМ.03	Мамыркина А.В.
27	Разработка предложений по расширению ассортимента кондитерских изделий на примере кафе-кондитерской "Kuzina"	ПМ.02 ПМ.03	Мамыркина А.В.
28	Анализ и организация технологического процесса приготовления блюд для гриль-бара, с учётом современных тенденций.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ОП.03	Бижко В.О.
29	Анализ и производство закусок и холодных блюд для ресторана «...» путём изучения их особенностей технологического процесса приготовления.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ОП.03	Бижко В.О.
30	Разработка мероприятий по совершенствованию работы структурного подразделения предприятия быстрого питания.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ОП.03	Бижко В.О.

## Приложение 2

### Соответствие профессиональных компетенций видам профессиональной деятельности

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Основные виды деятельности	Результат обучения
<p><b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b></p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p><b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>	<p>К 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. 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.</p>

	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p><b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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.</p>

	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p><b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p><b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом</p>

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
<p><b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b></p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>

Критерии оценки дипломной работы

Критерии	показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы)	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе

<b>Логика работы</b>	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
<b>сроки</b>	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков
<b>Самостоятельность в работе</b>	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников	Автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы	Автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в дипломной работе

Оформление	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок	Представленная дипломная работа имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок	Соблюдены все правила оформления работы
литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

<b>Защита работы</b>	<p>Автор совсем не ориентируется в терминологии работы</p>	<p>Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко</p>	<p>Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.)</p>	<p>Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.)</p>
----------------------	--	---	--	---

<p style="text-align: center;"><b>Оценка работы</b></p>	<p>Оценка «2 » ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть дипломной работы не выполнена</p>	<p>Оценка «3 » ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть дипломной работы выполнена некачественно</p>	<p>Оценка «3 » ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности и при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть дипломной работы выполнена некачественно</p>	<p>Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть дипломной работы выполнена качественно и на высоком уровне</p>
---	---	---	---	--

**Результаты защиты дипломных работ  
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения			
		Кол- во	%	очная		заочная	
				Кол- во	%	Кол- во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили ОУ						
2	Допущены к защите						
3	Принято в защите дипломных работ						
4	Защищено дипломных работ						
5	Получили оценки:						
	- отлично						
	- хорошо						
	- удовлетворительно						
	- неудовлетворительно						
6	Средний балл						
7	Количество дипломных работ, выполненных						
	- по темам, предложенным обучающимися						
	- по заявкам организаций						
	- в области поисковых исследований						
8	Количество дипломных работ рекомендованных:						
	- к опубликованию						
	- к внедрению						

Директор колледжа \_\_\_\_\_ / Седова Н.Н.

**Общие результаты подготовки выпускников  
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения			
		Кол- во	%	очная		заочная	
				Кол- во	%	Кол- во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили ОУ						
2	Количество дипломов с отличием						
3	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»						
4	Количество выданных академических справок						