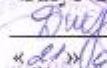


Министерство образования Саратовской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Марковский политехнический
колледж»

СОГЛАСОВАНО

Заведующая производством ООО
«Клуб Эльдorado»

 Л.В. Дубинина
«21» декабря 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПЦ»

 Е.В. Гребенева
«21» декабря 2020 г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Продолжительность: 3 года 10 месяцев

государственная итоговая аттестация – 6 недель

г. Маркс, 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка (паспорт программы ГИА).....	3
1. Вид, форма и сроки государственной итоговой аттестации.....	9
2. Экзаменационные материалы.....	9
3. Тематика выпускных квалификационных работ.....	9
4. Требования к содержанию выпускной квалификационной работы.....	10
5. Структура выпускной квалификационной работы.....	11
6. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы.....	12
7. Обязанности руководителя выпускной квалификационной работы.....	13
8. Рецензирование выпускной квалификационной работы.....	14
9. Защита выпускной квалификационной работы.....	14
10. Проведение демонстрационного экзамена.....	16
11. Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ... ..	16
12. Хранение выпускных квалификационных работ.....	18
Приложения.....	19

**Пояснительная записка
(Паспорт программы государственной итоговой
аттестации)**

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (очной формы обучения) разработана в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16.08.2013 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- "Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена" (направлены письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 N 06-846)

- Уставом и локальными правовыми актами колледжа.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия освоения обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из видов профессиональной деятельности:

Код	Наименование результата освоения практики
ОВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

	потребностей различных категорий потребителей.
ОВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ОВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ОВД 7	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
ПК 7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.
ПК 7.2.	Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород, нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.
ПК 7.3.	Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.
ПК 7.4.	Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).
ПК 7.5.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров, готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.
ПК 7.7.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Условия допуска к защите ВКР:

- наличие ВКР, выполненной в соответствии с индивидуальным заданием, в сроки, установленные графиком;
- наличие отзыва руководителя ВКР;
- наличие производственной характеристики с места прохождения производственной практики.

К участию в ДЭ допускаются студенты, освоившие образовательную программу среднего профессионального образования на территории Саратовской области.

Для участия в ДЭ:

- не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения экзамена в адрес ЦПДЭ направляется список студентов и выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия;
- ЦПДЭ организует регистрацию всех заявленных участников в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее, чем за два месяца до начала экзамена;
- инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под подпись.

Программа государственной итоговой аттестации определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Целью проведения государственной итоговой аттестации **является:**

- определение соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования требованиям ФГОС СПО;
- установление готовности выпускника к самостоятельной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с последующей выдачей документов государственного образца о присвоении квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Задачами проведения государственной итоговой аттестации является:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО;
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

1. Вид, форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Видом государственной итоговой аттестации студентов в соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определено выполнение выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационный экзамен.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации установлен в соответствии с учебным планом:

- подготовка выпускной квалификационной работы – 2 недели;
- защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) – 2 недели;
- подготовка к демонстрационному экзамену – 1 неделя;
- проведение демонстрационного экзамена – 1 неделя.

Необходимым элементом проведения итоговой аттестации является выпускная квалификационная (дипломная) работа, выполненная в соответствии с методическими рекомендациями по подготовке выпускных квалификационных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Тематика ВКР соответствует компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело».

2. Экзаменационные материалы

В Государственную экзаменационную комиссию предоставляется выпускная квалификационная работа (дипломная работа), выполненная студентом в соответствии с Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки специалистов среднего звена.

3. Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

Тематика выпускных квалификационных работ, рекомендованная к выполнению студентами-выпускниками по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии сферы общественного питания, утверждена приказом директора ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж» от 21.12.2020 г. №363.

4. Требования к содержанию выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Темы работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Директор колледжа назначает руководителя выпускной квалификационной работы, а также консультантов по отдельным разделам дипломной работы.

Одновременно с назначением руководителя выпускной квалификационной работы директор колледжа утверждает закрепление темы выпускной квалификационной работы за каждым из студентом-выпускников.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента и предоставляют на утверждение руководителю цикловой методической комиссии сферы общественного питания.

Задание на выполнение дипломных работ выдается студентам не позднее, чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

Задания на выпускной квалификационной работе сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принцип разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломной работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных работ осуществляется заместителем директора по учебно-производственной

работе, заведующим отделением, руководителем цикловой методической комиссии сферы общественного питания.

5. Структура выпускной квалификационной работы

Дипломная работа должна включать:

- введение;
- основная часть (маркетинговые исследования, анализ предприятия, организационно-технологические расчеты, экономическая часть, охрана труда и техника безопасности);
- заключение;
- список используемой литературы;
- приложение

Рекомендуется использовать наглядный материал в виде презентации или показа отдельных слайдов, выполненных в программе Power Point.

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость темы, формулируются цели и задачи. Объем введения должен составлять 2-3 страниц.

В основной части необходимо осветить актуальные направления в приготовлении сложной кулинарной продукции. Провести маркетинговые исследования организации работы предприятия. Проанализировать тип и вместимость предприятия, формы и методы обслуживания, место расположения, режим работы предприятия, систему снабжения, организацию производства и техническое оснащение предприятия. Разработать производственную программу предприятия. Рассчитать количество вырабатываемой продукции, и требуемого количества продуктов. Осуществить подбор технологического оборудования, инвентаря и посуды. Рассчитать калькуляцию цен на блюда и торговые наценки на предприятии. Осветить вопросы охраны труда и техники безопасности и проанализировать работы по охране окружающей среды.

Объем основной части должен быть не менее 45 страниц.

Заключение содержит выводы по работе, основные результаты с указанием их новизны и прикладного значения, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов.

Объем заключения должен быть в пределах 1- 2 страниц.

В списке используемой литературы указываются:

- законодательные и нормативные акты по вопросам производства продукции общественного питания;
- учебная и специальная литература;
- электронно-информационные ресурсы.

Приложением к дипломной работе могут быть - таблицы, схемы, фотографии и пр.

При разработке нестандартных тем руководитель вправе внести изменения по содержанию структуры дипломной работы, отражающие особенности темы. Это обязательно отражается в индивидуальном задании на дипломную работу.

6. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

Дипломная работа может быть выполнена:

- в электронном варианте с применением пакета Microsoft Office (Ms Word, Ms Excel) любой версии;

- в рукописном варианте (на листах формата А4).

Объем дипломной работы должен быть не менее 50 страниц машинописного (или рукописного) текста (без учета приложений).

При выполнении работы с помощью программных продуктов Microsoft Office рекомендуется придерживаться следующих правил:

- 1.** Выпускная квалификационная работа должна быть оформлена на стандартных листах формата А4 компьютерным способом.
- 2.** Текст помещается на одной стороне листа, печатается через полуторный межстрочный интервал с применением 14-го размера шрифта Times New Roman.
- 3.** Текст должен быть отформатирован по ширине страницы.
- 4.** Для каждой страницы устанавливается размер полей от края листа: слева-30мм, справа-10мм, сверху и снизу-20мм.
- 5.** Абзацный отступ должен быть одинаковым и равен 0,7см.
- 6.** Все листы должны быть пронумерованы по порядку. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.
- 7.** Титульный лист является первым листом ВКР. На титульном листе номер не ставится, но лист считается.
- 8.** Лист-задание и рецензия не нумеруются и не считаются.
- 9.** После листа-задания размещают содержание ВКР. На странице содержания ставят порядковый номер, после этого идет сквозная нумерация страниц до окончания текстового документа, включая список литературы.
- 10.** Каждую часть ВКР начинают с новой страницы.
- 11.** Работа пишется одним цветом.
- 12.** Заголовки пишутся с заглавной буквы, без точки в конце, без подчеркиваний, жирным шрифтом, с применением 14-го размера шрифта Times New Roman.
- 13.** Расстояние между заголовком и текстовой частью составляет два интервала 14-го размера шрифта.
- 14.** ВКР состоит из частей, которые должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами с точкой.

15. Нумерация пунктов должна быть в пределах каждой части и номер пункта должен состоять из номера части и номера пункта, разделенных точкой. В конце номера пункта тоже ставится точка.
16. Переносы слов в заголовках не допускаются. Делать переносы в словах текста ВКР более трех подряд не рекомендуется.
17. При использовании в тексте ВКР таблиц необходимо пронумеровать их арабскими цифрами по всему тексту.
18. Порядковый номер таблицы необходим для ее связи с текстом. Номер таблицы ставится над левым верхним углом арабскими цифрами. Указывается номер раздела и порядковый номер таблицы, между ними ставится точка. Номер таблицы и название выделяется жирным шрифтом.
19. Список использованной литературы должен быть составлен в порядке значимости литературных источников.
20. Формулы в тексте нумеруются номером раздела и порядковым номером, указываются в конце строки в скобках. Формулы рекомендуется набирать по левому краю – отступ.

7. Обязанности руководителя выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Руководитель выпускной квалификационной работы (дипломной работы) назначается приказом директора колледжа из числа педагогических работников, имеющих профильное высшее образование.

В обязанности руководителя выпускной квалификационной работы входит:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы;

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы (назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы);

- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;

- оказание помощи студенту в оформлении дипломной работы;

- контроль за ходом выполнения выпускной квалификационной работы;

- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Отзыв руководителя выпускной квалификационной работы должен содержать: общую характеристику работы, ее актуальность, соответствие полученному заданию на выполнение выпускной квалификационной работы, характеристику ее содержания, оценку степени самостоятельности

выполнения выпускной квалификационной работы, положительные стороны и указание на недостатки, возможные пути их устранения, оценку степени освоения общими и профессиональными компетенциями.

В конце отзыва должна быть указана рекомендуемая оценка по пятибалльной системе.

Содержание отзыва доводится до сведения студента не позднее, чем за пять дней до защиты выпускной квалификационной работы.

8.Рецензирование выпускных квалификационных работ

Выполненные выпускные квалификационные работы (дипломные работы) рецензируются специалистами из организаций, предприятий, на материалах которых выполнялись выпускные квалификационные работы или специалистами учебных заведений по профильным направлениям специалистов.

Рецензия на выпускную квалификационную работу должна включать:

-заключение о соответствии содержания выпускной квалификационной работы заявленной теме;

-оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;

-оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;

-общую оценку выпускной квалификационной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

Дипломная работа при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии допускается к защите и передается в Государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за пять дней до начала государственной итоговой аттестации.

9.Защита выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

При проведении демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят эксперты союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Председатель государственной экзаменационной комиссии назначается приказом учредителя и не может быть работником образовательного

учреждения. Его образование и специальность должны соответствовать профилю подготовки выпускников.

Приказом директора ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж» назначается Государственная экзаменационная комиссия. Ее численность не должна составлять менее 5 человек. Секретарь Государственной экзаменационной комиссии назначается руководителем образовательного учреждения из числа работников учебного учреждения.

Заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии является директор колледжа или заместитель директора по направлениям деятельности.

Члены государственной экзаменационной комиссии назначаются из числа преподавателей колледжа, представителей работодателя или представителей других образовательных организаций, имеющих профильное образование.

На заседании государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

1. Положение о проведении государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки специалистов среднего звена.

2. Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Приказ о составе государственной экзаменационной комиссии.

4. Приказ об утверждении тем и руководителей выпускных квалификационных работ.

5. Сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость).

6. Зачетные книжки студентов.

7. Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

8. Протокол заседаний государственной экзаменационной комиссии.

9. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа),

выполненная в соответствии с предъявляемыми требованиями и допущенная к защите.

На защиту дипломной работы отводится до 30 минут. Процедура защиты дипломной работы, как правило, включает в себя: доклад студента (не более 10 минут), ознакомление с отзывом и рецензией, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записывается: итоговая оценка дипломной работы, присуждение квалификации. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, членами комиссии и секретарем.

10. Проведение демонстрационного экзамена

Участник при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и полис ОМС.

ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами;
- инструктаж по ТО и ТБ студентов на площадке проведения ДЭ;
- выполнение студентами заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. Если задание состоит из модулей, то члены Экспертной группы обязаны выдавать участникам задание перед началом каждого модуля или действовать согласно техническому описанию. Минимальное время, отводимое в данном случае (модульная работа) на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется Главный эксперт, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для участника. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий.

Дополнительные сроки для проведения ДЭ не предусматриваются.

11. Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

Выпускная квалификационная работа является самостоятельной работой студентов, на основании которой Государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присвоении студенту квалификации

специалиста.

При защите дипломной работы каждый студент должен сделать доклад и защитить выполненную им работу. Решение Государственной экзаменационной комиссии по результатам защиты дипломной работы принимается индивидуально для каждого студента.

Решение об оценке дипломной работы, о присвоении квалификации и о выдаче диплома принимается Государственной экзаменационной комиссией на закрытом заседании простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

При оценке необходимо учитывать:

- практическую направленность дипломной работы и ее значение;
- качественное содержание и оформление дипломной работы;
- содержание доклада и ответы на вопросы;
- практическую и теоретическую подготовку студента;
- степень обладания общими и профессиональными компетенциями;
- отзывы рецензента и руководителя выпускной квалификационной работы.

Оценка «Отлично» ставится, если работа имеет грамотно изложенный теоретический материал и его логичное последовательное изложение с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Работа имеет положительные отзывы руководителя и рецензента. Во время защиты студент-выпускник показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, использует наглядные средства, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Хорошо» ставится, если работа имеет грамотно изложенный теоретический материал и его логичное последовательное изложение с соответствующими выводами, но не всегда с обоснованными предложениями. Работа имеет положительный отзыв руководителя и рецензента. При защите студент-выпускник показал знание вопросов темы, оперировал данными исследования, вносил предложения по теме исследования, использовал наглядные средства, без особых затруднений отвечал на вопросы.

Оценка «Удовлетворительно» ставится, если работа при изложении теоретического материала имеет непоследовательность изложения, представленные предложения не всегда обоснованы. В отзывах руководителя и рецензента имеются незначительные замечания. При защите студент-выпускник проявлял неуверенность, показывал слабое знание вопросов темы, не всегда исчерпывающе аргументировал ответы на заданные вопросы.

Оценка «Неудовлетворительно» ставится, если работа не отвечает основным требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам в Федеральных государственных образовательных стандартах среднего профессионального образования по специальности.

Студент, получивший на защите неудовлетворительную оценку не

может быть допущен к повторной защите и подлежит отчислению как не прошедший государственную итоговую аттестацию.

В этом случае ГЭК выносит решение о возможности допуска студента к повторной защите не ранее чем через один год. Студенту, получившему неудовлетворительную оценку при защите, выдается вместо диплома справка об окончании теоретического курса и производственного обучения без присвоения квалификации. Эта справка обменивается на диплом в соответствии с решением ГЭК после повторной защиты студентом.

12. Хранение выпускных квалификационных работ

12.1. Выполненные ВКР хранятся после их защиты в учебной части ГАПОУ СО «МПК» в течение пяти лет после выпуска обучающихся из образовательной организации.

Приложение 1

СОГЛАСОВАНО
 Председатель ЦМК
 сферы общественного питания
 _____ Горбатова Г.В.
 Протокол № _____ от «18» декабря 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
 Зам. директора по УПР
 ГАПОУ СО «МПК»
 _____ Гостева И.Ю.
 «11» _____ 2020 г.



Перечень тем выпускных квалификационных работ

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 Курс 4 Группа 41пкд

№ п/п	Наименование темы
1	Организация работы ресторана на 80 мест
2	Организация работы кафе на 58 мест
3	Организация работы столовой на 76 мест
4	Организация работы кафе на 50 мест
5	Организация работы кафе-кондитерская на 40 мест
6	Организация работы чебуречной на 42 места
7	Организация работы кафе на 140 мест с обслуживанием официантами
8	Организация работы кафе молодежного на 60 мест
9	Организация работы ресторана на 110 мест
10	Организация работы столовой при банке на 76 мест
11	Организация работы школьной столовой на 70 мест
12	Организация работы диетической столовой на 80 мест
13	Организация работы ресторана украинской кухни на 150 мест
14	Организация работы кафе с самообслуживанием на 120 мест
15	Организация работы детского кафе на 30 мест
16	Организация работы кафе на 80 мест с обслуживанием официантами
17	Организация работы закусочной на 65 мест
18	Организация работы столовой при производственном предприятии на 200 мест
19	Организация работы общедоступной столовой на 60 мест
20	Организация работы кафе с обслуживанием официантами на 66 мест
21	Организация работы блинной на 46 мест
22	Организация работы чайной на 50 мест
23	Организация работы ресторана азиатской кухни на 80 мест
24	Организация работы пивного ресторана на 86 мест
25	Организация работы ресторана китайской кухни на 80 мест
26	Организация работы ресторана с традиционной русской кухней на 90 мест
27	Организация работы ресторана с итальянской кухней на 67 мест
28	Организация работы вегетарианского кафе на 45 мест
29	Организация работы кофейни на 40 мест
30	Организация работы шашлычной на 38 мест
31	Организация работы пиццерии на 65 мест
32	Организация работыпельменной на 44 места
33	Организация работы ресторана европейской кухни на 68 мест
34	Организация работы кафе молочное на 56 мест
35	Организация работы вареничной на 65 мест

Преподаватель _____ /Н.В.Федоренко/
 Преподаватель _____ /М.Н.Жильцова/

Министерство образования Саратовской области
государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

ПРОТОКОЛ № _____
заседания Государственной экзаменационной комиссии
« _____ » _____ 20__ г.
Специальность _____

(код, наименование)

Присутствовали:
председатель Государственной экзаменационной комиссии _____

(фамилия, инициалы, должность)
заместитель председателя Государственной экзаменационной комиссии _____

(фамилия, инициалы, должность)
члены Государственной экзаменационной комиссии:

(фамилия, инициалы, должность)

ПОВЕСТКА ЗАСЕДАНИЯ:

1. Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), выполненной студентом (кой)

(фамилия, имя, отчество полностью)

Тема: _____

Выпускная квалификационная работа выполнена под руководством _____

(фамилия, инициалы, должность)

В Государственную экзаменационную комиссию представлены следующие материалы:

1. Текст выпускной квалификационной работы на _____ листах.
2. Приложения к выпускной квалификационной работе на _____ листах.
3. Отзыв руководителя выпускной квалификационной работы.
4. Рецензия.

(фамилия, инициалы, должность рецензента)

После общения о выполненной выпускной квалификационной работе студенту (тке) были заданы следующие вопросы:

Решение Государственной экзаменационной комиссии

Признать, что студент (ка) _____
выполнил (а) и защитил (а) выпускную квалификационную работу с оценкой

(цифрами и прописью)

Присвоить _____
(фамилию, имя, отчество студента полностью)

Квалификацию _____
по специальности _____

Выдать диплом _____
(с отличием, без отличия)

2. Защита выпускной квалификационной работы (ВКР), выполненной студентом (кой)

(фамилия, имя, отчество полностью)

Тема: _____

Выпускная квалификационная работа выполнена под руководством

(фамилия, инициалы, должность)

В Государственную экзаменационную комиссию представлены следующие материалы:

1. Текст выпускной квалификационной работы на _____ листах.
2. Приложения к выпускной квалификационной работе на _____ листах.
3. Отзыв руководителя выпускной квалификационной работы.
4. Рецензия.

(фамилия, инициалы, должность рецензента)

После общения о выполненной выпускной квалификационной работе студенту (тке) были заданы следующие вопросы:

Решение Государственной экзаменационной комиссии

Признать, что студент (ка) _____
выполнил (а) и защитил (а) выпускную квалификационную работу с оценкой

(цифрами и прописью)

Присвоить _____
(фамилию, имя, отчество студента полностью)

Квалификацию _____
по специальности _____

Выдать диплом _____
(с отличием, без отличия)

ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж»

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу

Студента (ки) _____

На тему: _____

ВКР выполнена в форме: _____

Дипломной работы/дипломного проектирования

1. Актуальность и значимость темы _____

2. Логическая последовательность _____

3. Аргументированность и конкретность выводов и предложений _____

4. Использование литературных источников _____

5. Качество оформления ВКР, качество таблиц, иллюстраций и пр.

Уровень самостоятельности при работе над темой ВКР _____

6. Недостатки работы:

Перечень недостатков	Присутствует: + Отсутствует: -
1. Работа представлена не в оригинале, а в виде ксерокопии	
2. Набор текста не соответствует правилам ГАПОУ СО «МПК»	
3. Наименование темы работы не соответствует утвержденной ГЭК	
4. Отсутствуют обязательные структурные части (содержание, введение, заключение, библиографический список, приложения)	
5. Структурные части работы (включая главы) набраны в подбор, а не начинаются с новой страницы	
6. Главы и параграфы неправильно пронумерованы, наименования не соответствуют содержанию	
7. Заголовки структурных частей, включая заголовки глав, набраны прописным шрифтом, расположены не посередине страницы. Расстояние между заголовками и текстом не соответствуют трем интервалам	
8. Страницы пронумерованы неверно	
9. Таблицы (рисунки) в тексте оформлены неверно	
10. Работа не сброшюрована	

7. Предложения для внедрения _____

8. ВКР соответствует /не соответствует требованиям, предъявляемым к ВКР, и может/не может быть рекомендована к защите на заседании ГЭК _____

9. Выпускник _____

Заслуживает присвоения ему (ей) квалификации _____

Руководитель ВКР _____

« _____ » _____ 20 _____ год

**РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу**

Студента (ки) _____

На тему: _____

Выпускная квалификационная работа (ВКР) выполнена в форме:

Дипломной работы/дипломного проектирования

1. Актуальность и значимость темы _____

2. Разделы дипломной работы, выполненные наиболее полно:

3. Наличие в работе самостоятельных и оригинальных решений:

4. Практическая значимость дипломной работы в целом или ее отдельных частей для практики _____

5. Качество оформления ВКР, качество таблиц, иллюстраций и пр.

6. Уровень самостоятельности при работе над темой ВКР

7. Достоинства и недостатки, выявленные рецензентом в дипломной работе _____

8. Степень достаточности теоретической подготовки студента и его умение использовать полученные знания для решения теоретических и практических задач:

9. ВКР соответствует/не соответствует требованиям, предъявляемым к ВКР, и может/не может быть рекомендована к защите на заседании ГЭК (нужное подчеркнуть)

10. Выпускник _____

Заслуживает (не заслуживает) присвоения ему (ей) квалификации _____

Рецензент ВКР _____

ФИО, должность, место работы

« _____ » _____ 20 _____ год _____

ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж»

Утверждаю

Зам. директора по УПР

_____ Гостева И.Ю.

« ____ » _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на выполнение выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа (ВКР) выполнена в форме:

дипломной работы/дипломного проекта

Студент(ка) _____

фамилия, имя, отчество

Форма обучения: очная группа _____

Направление подготовки/специальность:

1. Тема: _____

2. Дата выдачи темы « ____ » _____ 20__ год.

3. Календарный график выполнения

4. Содержание пояснительной записки

5. Срок предоставления студентом (кой) законченной ВКР:

« ____ » _____ 20__ года

Руководитель _____

Студент _____

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема _____

Студент _____

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Руководитель выпускной квалификационной
работы _____

Допущен к защите

Приказ № _____ «___» _____ 20__ г.

20__ год

**Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»**

**Календарный план выполнения выпускной квалификационной
работы**

на тему: _____

студента _____
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Этапы выполнения и мероприятия	Сроки выполнения
1.	Подбор литературы, её изучение и проработка	
2.	Составление плана выпускной квалификационной работы и согласование ее с руководителем	
3.	Поэтапное написание текста выпускной квалификационной работы	
3.1.	Разработка и представление на проверку введения, первой главы (пояснительной записки, теоретического материала)	
3.2.	Накопление, систематизация и анализ практических материалов	
3.3.	Разработка и представление на проверку графической части (таблицы, графики и т.п.)	
4.	Составление библиографии по основным источникам	
5.	Согласование с руководителем выводов и предложений	
6.	Получение рецензии	
7.	Получение отзыва руководителя дипломной работы	
8.	Ознакомление с отзывом и рецензией	
9.	Подготовка к защите (подготовка доклада, компьютерной презентации, раздаточного материала)	
10.	Передача завершённой работы с отзывом, рецензией в цикловую методическую комиссию (ЦМК)	
11.	Передача завершённой работы с отзывом, рецензией и допуском руководителя ЦМК для защиты	

Руководитель выпускной квалификационной работы: _____/_____ /

Студент: _____/_____ /

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

№ п/п	Показатели	всего		Форма обучения			
				очная		заочная	
		Кол- во	%	Кол- во	%	Кол- во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили теоретический курс обучения						
2	Допущены к государственной итоговой аттестации						
3	Выполнили дипломные работы						
5	Получили оценки:						
	- отлично						
	- хорошо						
	- удовлетворительно						
	- неудовлетворительно						
6	Средний балл						
7	Количество дипломных работ выполненных: - по заявкам организаций						
8	Количество дипломных работ, рекомендованных: к внедрению в производство						

Зам. директора по учебной работе:

_____ / _____
подпись / И.О. Фамилия

**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 колледж						
2	Количество дипломов с отличием						
3	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»						
4	Количество выданных академических справок						