



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

СОГЛАСОВАНО  
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ГЭК  
Директор по персоналу  
ИП Лоханина А.А.  
\_\_\_\_\_ Н.П. Федорова  
«28» декабря 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «НТТ»  
\_\_\_\_\_ В.С.Суворов  
«28» декабря 2024 г.

**ПРОГРАММА**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
выпускников среднего профессионального образования по специальности  
**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
**на 2024-2025 учебный год**

Набережные Челны  
2024 г.

Одобрена цикловой методической  
комиссией (ЦМК) Технология продукции  
общественного питания

Рассмотрена и утверждена на заседании  
педагогического совета

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ЦМК:  
\_\_\_\_\_ Ю.В.Калганова

Составлена в соответствии Федеральным  
государственным образовательным  
стандартом среднего профессионального  
образования по специальности 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело

Коллектив авторов:

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Калганова Ю.В.     | Преподаватель дисциплины «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала», «Организация обслуживания в общественном питании»                                                                                                      |
| Ротанова А.Н.      | Преподаватель дисциплин «Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» |
| Строкова О.Г.      | Преподаватель дисциплин «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Техническое оснащение и организация рабочего места»                                                                                                                          |
| Тицкая И.С.        | Преподаватель дисциплины «Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» |
| Худакова Л.В.      | Преподаватель дисциплин «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»                                                                                              |
| Шарафутдинова Л.А. | Заместитель директора по учебно-производственной работе                                                                                                                                                                                                |

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                                                                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Общие положения                                                                                                                                                                                            | 4  |
| 2. Нормативные ссылки                                                                                                                                                                                         | 4  |
| 3. Вид государственной итоговой аттестации                                                                                                                                                                    | 4  |
| 4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации                                                                                                                               | 5  |
| 5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации                                                                                                                                                       | 5  |
| 6. Подготовка проведения государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена                                                                                                                | 6  |
| 7. Проведение государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена                                                                                                                           | 7  |
| 8. Оценивание результатов государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена                                                                                                               | 11 |
| 9. Тематика и объем выпускных квалификационных работ                                                                                                                                                          | 13 |
| 10. Необходимые материалы для выполнения выпускной квалификационной работы                                                                                                                                    | 13 |
| 11. Порядок выполнения выпускных квалификационных работ                                                                                                                                                       | 14 |
| 12. Порядок и сроки представления выпускных квалификационных работ научному руководителю                                                                                                                      | 14 |
| 13. Порядок и сроки представления выпускных квалификационных работ рецензенту                                                                                                                                 | 15 |
| 14. Порядок защиты выпускных квалификационных работ                                                                                                                                                           | 16 |
| 15. Критерии оценивания уровня знаний и практических умений обучающихся                                                                                                                                       | 17 |
| 16. Порядок допуска обучающихся не прошедших государственной итоговой аттестации по уважительной причине или в случае получения неудовлетворительных оценок к прохождению государственной итоговой аттестации | 19 |
| 17. Документация и отчетность государственной экзаменационной комиссии                                                                                                                                        | 19 |
| 18. Государственная экзаменационная комиссия                                                                                                                                                                  | 20 |
| 19. Порядок подачи и рассмотрения апелляций                                                                                                                                                                   | 20 |
| 20. Требования к организации проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов                                                   | 21 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ А. Образец задания Комплекта оценочной документации паспорт КОД 43.02.15-1-2025                                                                                                                    | 23 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Б. Форма Протокола результатов выполнения выпускных квалификационных работ                                                                                                                         | 25 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ В. Примерная тематика ВКР                                                                                                                                                                          | 27 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Г. Форма заявления на выполнение ВКР                                                                                                                                                               | 31 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Д. Форма задания на выполнение ВКР                                                                                                                                                                 | 32 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Е. Форма календарного плана-графика выполнения ВКР                                                                                                                                                 | 33 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ Ж. Форма отзыва на ВКР                                                                                                                                                                             | 34 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ И. Форма рецензии на ВКР                                                                                                                                                                           | 36 |

## **1. Общие положения**

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» итоговая аттестация завершающая освоение программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в профессиональных образовательных организациях, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) по специальности является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» по данной специальности базового уровня подготовки.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена соответствующих требованиям ФГОС СПО.

Программа ГИА разработана цикловой методической комиссией (ЦМК) по направлению «Технология продукции общественного питания» и обсуждена на заседании комиссии не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Программа ГИА утверждена ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Утвержденная Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА под подпись.

Программа ГИА является доступной для ознакомления любым субъектом образовательного сообщества.

## **2. Нормативные ссылки**

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

- Положением государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в соответствии с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. №800.

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565.

- Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты ВКР в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО по программам подготовки специалистов среднего звена от 20.07.2015г. №06-846.

- Письмом Минпросвещения России от 16.04.2020 № ГД-238/05 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по проведению государственной итоговой и промежуточной аттестации в виде демонстрационного экзамена по профессиям и специальностям среднего профессионального образования в условиях введения режима повышенной готовности»);

- Методическими рекомендациями о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена.

– Оценочными материалами демонстрационного экзамена базового уровня (Паспорт комплекта оценочной документации (КОД 43.02.15-1-2025) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **3. Вид государственной итоговой аттестации**

Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (ВКР) в форме дипломной работы.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен проводится по базовому уровню.

Наименование компетенции демонстрационного экзамена базового уровня: «Поварское дело».

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний обучающегося по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

### **4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации**

Объем времени на подготовку выпускной квалификационной работы и проведение государственной итоговой аттестации – 6 недель (на выполнение ВКР - 4 недели, на защиту ВКР (проведение ГИА) – 2 недели).

### **5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации**

Сроки проведения ГИА определяются образовательной организацией в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

К выполнению ГИА допускаются студенты, полностью выполнившие учебный план по всем видам теоретического и практического обучения, успешно прошедшие все предшествующие испытания, предусмотренные учебным планом.

Сроки проведения:

|                        |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| Преддипломная практика | 05.05.2025г.– 16.05.2025 г. |
| Подготовка к ГИА       | 19.05.2025г.– 13.06.2025 г. |
| Проведение ГИА         | 16.06.2025 г.–27.06.2025 г. |

### **6. Подготовка проведения государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена**

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих

государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее – ГЭК), создаваемыми образовательной организацией по специальности.

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

- педагогических работников;
- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- экспертов Агентства (далее – экспертная группа).

Состав ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

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

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря).

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, направление деятельности данных представителей, которая соответствует области технологии продукции общественного питания.

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

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК. Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемые Агентством, осуществляющим организационно-техническое и информационное обеспечение прохождения выпускниками ГИА в форме демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело согласно Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело».

Оценочные материалы размещаются в специальном разделе на официальном сайте <https://de.firpo.ru/>.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образец задания.

Для проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» выбран Комплект оценочной документации (далее – КОД) КОД № 43.02.15-1-2025.

КОД № 43.02.15-1-2025– комплект минимального уровня с максимально возможным баллом 50 из 50 и продолжительностью не более 3 ч. 00 мин.

Образец задания из Комплекта оценочных материалов для демонстрационного

экзамена по компетенции «Поварское дело» приведен в Приложении А.

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

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации

## **7. Проведение государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена**

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных образовательными организациями в Программу ГИА.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена 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 образовательной организацией не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

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

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между

выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. 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.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- руководитель 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 с образовательной организацией);
- выпускники;
- технический эксперт;
- представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена;
- тьютор, оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее – тьютор (ассистент));
- организаторы, назначенные образовательной организацией 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 демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

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

При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, 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 демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Образовательная организация обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только необходимые материалы и средства, разрешенные комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена.

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

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

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

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают

свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

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

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

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена. Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

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

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

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена 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 демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии Агентства, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

## 8. Оценивание результатов государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации по компетенции «Поварское дело» КОД № 43.02.15-1-2025.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации (КОД № 43.02.15-1-2025).

Критерии оценивания и количество начисляемых баллов приведены в Таблице 1.

Таблица 1 – Критерии оценивания и количество начисляемых баллов

| № | Модуль задания                                                                                                                                                                                                                        | Критерий оценивания                                                                                                                                                                                                                                 | Баллы |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1 | 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 | Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                                                                                                                    | 2,00  |
|   |                                                                                                                                                                                                                                       | Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                                                 | 12,00 |
|   |                                                                                                                                                                                                                                       | Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания            | 8,00  |
|   |                                                                                                                                                                                                                                       | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 2,00  |
|   |                                                                                                                                                                                                                                       | Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента                                                                                                                                                       | 2,00  |
| 2 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного                                                                                               | Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                                                                                                   | 8,00  |

|  |                                                                                                |                                                                                                                                                                                                        |       |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|  | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                                                                                                                               |       |
|  |                                                                                                | Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                                                                         | 2,00  |
|  |                                                                                                | Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 14,00 |
|  | ИТОГО (инвариантная часть)                                                                     |                                                                                                                                                                                                        | 50,00 |

Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Результаты демонстрационного экзамена в баллах, переводятся в оценку в соответствии со Шкалой перевода результатов ДЭ в экзаменационную оценку (таблица 2). Максимальное количество баллов, которое можно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

Таблица 2–Шкала перевода результатов ДЭ в экзаменационную оценку

| Оценка ГИА                                                             | Максимальный балл | Оценка «2» | Оценка «3»   | Оценка «4»   | Оценка «5»   |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------|--------------|--------------|--------------|
| Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в %) | 35,00             | 0–19,99%   | 20,00–39,99% | 40,00–69,99% | 70–100%      |
| Количество баллов                                                      |                   | 0,00–9,99  | 10,00 –19,99 | 20,00 –34,99 | 35,00 –50,00 |

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Форма протокола результатов выполнения выпускных квалификационных работ представлена в приложении Б.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных Всероссийским чемпионатным движением по профессиональному мастерству «ПРОФЕССИОНАЛЫ» выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве, оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

## **9. Тематика и объем выпускных квалификационных работ**

Тематика ВКР планируется с учетом ее актуальности, новизны и практической значимости в прикладной отрасли и должна отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Темы ВКР, рекомендуемые обучающимся, разрабатываются преподавателями ЦМК по направлению «Технология продукции общественного питания», совместно со специалистами предприятий или организаций, являющимися потребителями кадров профиля по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и рассматриваются на заседании цикловой методической комиссии.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или несколько профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР в порядке, определяемом ЦМК по направлению «Технология продукции общественного питания», вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Формулировка тем ВКР должна быть краткой, конкретной (с указанием предприятия, по материалам которого выполняется) и отражать суть работы. Примерная тематика с заданиями выпускных квалификационных работ представлена в приложении В.

Темы ВКР должны обсуждаться на заседании ЦМК не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Обучающийся обязан выбрать (сформулировать) тему ВКР не позднее, чем за два месяца до начала преддипломной практики.

Окончательные варианты тем ВКР, выбранные обучающимися и согласованные с руководителем, рассматриваются на заседании ЦМК и утверждаются приказом директора техникумане позднее, чем за один месяц до преддипломной практики на основании заявления обучающегося. Форма заявления на выполнение ВКР представлена в приложении Г.

Объем ВКР должен составлять 40-45 страниц печатного текста (без учета приложений).

## **10. Необходимые материалы для выполнения выпускной квалификационной работы**

– Программа ГИА выпускников СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

– Приказ директора о закреплении тем ВКР и научных руководителей ВКР из числа работников отраслевых предприятий и организаций, ведущих преподавателей ЦМК, не позднее, чем за один месяц до преддипломной практики.

– Индивидуальное задание, разработанное научным руководителем ВКР по утвержденной теме, подписанное руководителем ВКР, утвержденное председателем ЦМК не позднее, чем за две недели до выхода на преддипломную практику.

Форма задания на ВКР по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

приведена в приложении Д.

Выдача задания на ВКР обучающемуся должна сопровождаться консультацией со стороны научного руководителя, в ходе которой разъясняются задачи, структура, объем работы, принцип разработки и оформления ВКР.

– Календарный план-график работы над ВКР, составленный обучающимся совместно с научным руководителем, подписывается научным руководителем. В календарном план-графике предусмотрены сроки выполнения всех частей составляющих ВКР.

Форма календарного плана-графика на выполнение ВКР по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело приведена в приложении Ж.

– Методические указания по выполнению ВКР по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанные преподавателями ЦМК по специальности «Технология продукции общественного питания». Разработанные методические указания обсуждаются на заседании ЦМК, рецензируется заместителем директора по научно-методической работе и утверждается на педагогическом совете не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА. Необходимое количество экземпляров методического пособия находится в библиотеке, методическом кабинете.

## **11. Порядок выполнения выпускных квалификационных работ**

ВКР представляет собой законченное исследование, содержащее постановку и исследование теоретической или практической проблемы, обоснование её актуальности и новизны на основе изучения документов и научной литературы, а также материалов, собранных во время прохождения производственной (по профилю специальности и преддипломной) практики.

По заявлению обучающегося для руководства ВКР назначается научный руководитель и утверждаются приказом директора техникума не позднее, чем за один месяц до преддипломной практики. Определяющим при назначении научного руководителя ВКР является его квалификация, специализация и направление научной работы. При необходимости обучающемуся назначаются консультанты.

Выполнение ВКР осуществляется обучающимся с соблюдением сроков, установленных в план-графике. В случае нарушения сроков выполнения одного из этапов ВКР научный руководитель ставит в известность председателя ЦМК.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения ВКР осуществляет научный руководитель ВКР, председатель ЦМК, заместитель директора по учебно-производственной работе.

Научный руководитель и консультанты ВКР проводят консультации обучающихся в соответствии с разработанным графиком консультаций и индивидуальным планом обучающегося.

Смена научного руководителя и принципиальное изменение темы ВКР возможны в исключительных случаях по согласованию председателя ЦМК и решению заместителя директора по учебно-производственной работе не позднее трех месяцев до дня защиты ВКР.

## **12. Порядок и сроки представления выпускных квалификационных работ научному руководителю**

ВКР представляется научному руководителю в окончательном варианте в согласованные с ним

сроки, но не позднее, чем за 14 дней до защиты ВКР для написания отзыва научного руководителя.

Форма отзыва научного руководителя представлена в приложении Д, отзыв не нумеруется. Оценка в отзыве ВКР осуществляется по бальной системе.

При выставлении оценки за ВКР научным руководителем рекомендуется учитывать следующие критерии:

- Соответствие содержания ВКР утвержденной теме.
- Выполнение поставленных в ВКР цели и задач.
- Логичность изложения материала.
- Использование профессиональной лексики.
- Научный стиль изложения.
- Глубина проведенного обзора основных теоретических положений.
- Анализ нормативно-технологической документации.
- Адекватность выбора методологического аппарата.
- Достоверность полученных результатов.
- Обоснованность выводов и рекомендаций.
- Наличие практической значимости ВКР.
- Соответствие правилам оформления ВКР.
- Степень самостоятельности выполнения ВКР.
- Индивидуальные особенности выполнения ВКР.
- Характеристика достоинств и недостатков в работе.
- Рекомендуемую общую оценку выполненной работы согласно набранным балам (0-12 «неудовлетворительно», 13-16 «удовлетворительно», 17-20 «хорошо», 21-26 «отлично») и мнение о соответствии (несоответствии) требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **13. Порядок и сроки предоставления выпускных квалификационных работ рецензенту**

Рецензенты согласовываются с председателем ЦМК и утверждаются приказом директора техникума не позднее, чем за один месяц до преддипломной практики. Рецензентами ВКР могут выступать аспиранты и преподаватели, кандидаты или доктора наук, а также специалисты – практики. В качестве рецензента может выступать сотрудник цикловой комиссии, на которой выполнялась работа. Возможно назначение рецензента, не имеющего ученой степени при большом опыте практических работ в соответствующей области.

Срок рецензирования – три дня.

Форма рецензии представлена в приложении И. Рецензия не нумеруется.

При выставлении оценки за ВКР рецензентом рекомендуется учитывать следующие критерии:

- Соответствие содержания ВКР утвержденной теме.
- Выполнение поставленных в ВКР цели и задач.
- Логичность изложения материала.
- Использование профессиональной лексики.
- Научный стиль изложения.
- Глубина проведенного обзора основных теоретических положений.
- Анализ нормативно-технологической документации.
- Адекватность выбора методологического аппарата.
- Достоверность полученных результатов.

- Обоснованность выводов и рекомендаций.
- Наличие практической значимости ВКР.
- Соответствие правилам оформления ВКР.
- Индивидуальные особенности выполнения ВКР.
- Характеристика достоинств и недостатков в работе.
- Рекомендуемую общую оценку выполненной работы согласно набранным балам (0-10 «неудовлетворительно», 11-14 «удовлетворительно», 15-18 «хорошо», 19-24 «отлично») и мнение о соответствии (несоответствии) требованиям ФГОС СПО по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В случае отрицательной рецензии рецензента, но наличия положительной оценки ВКР научным руководителем, работа направляется на повторное рецензирование другому специалисту. По результатам повторного рецензирования коллегиально (заседанием ЦМК) принимается решение о допуске ВКР к защите.

Рецензия подписывается рецензентом. Рецензент ставит свою подпись на титульном листе ВКР.

Обучающийся должен быть ознакомлен с рецензией не менее чем за 1 неделю до защиты работы.

#### **14. Порядок защиты выпускных квалификационных работ**

ВКР с письменным отзывом научного руководителя и с его подписью на титульном листе сдается председателю ЦМК не позднее, чем за 14 дней до начала защиты ВКР.

ВКР допускаются к защите при наличии отметки научного руководителя с разрешением «к защите», подписи председателя ЦМК, письменного отзыва научного руководителя и рецензии рецензента.

Обучающийся не имеет право представить свою работу на защиту при отсутствии положительного отзыва научного руководителя или решения ЦМК о допуске к защите.

Предварительная защита ВКР проводится не позднее, чем за неделю до дня защиты. Форма и сроки проведения предварительной защиты ВКР устанавливается на заседании ЦМК и согласуются с учебной частью, но не позднее, чем за месяц до защиты ВКР. Решения по результатам предварительной защиты ВКР оформляются в виде протокола заседания ЦМК с указанием недочетов ВКР.

На Педагогическом совете решается вопрос о допуске обучающихся к защите ВКР.

Защита ВКР проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) с участием не менее двух третей ее состава.

Обучающиеся распределяются по группам для защиты ВКР. Количество человек в группе не должно превышать 10 человек. Контроль над распределением обучающихся по группам осуществляет секретарь ГЭК.

Защита ВКР осуществляется в устной форме. Продолжительность защиты не должна превышать 30 минут.

Процедура ГИА включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), вопросы членов комиссии, ответы обучающегося на поставленные вопросы, чтение отзыва и рецензии. Может быть предусмотрено выступление научного руководителя ВКР, рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК.

В случае отсутствия научного руководителя и/или рецензента на заседании ГЭК по объективным обстоятельствам допускается проведение защиты ВКР при наличии письменных отзывов.

ВКР оценивается ГЭК на основании представленной ВКР, доклада обучающегося, слайд-презентации, его ответов на вопросы, отзывов научного руководителя и рецензента и выступления присутствующих. По окончании защиты ВКР ставится оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно» членами ГЭК, присутствующими на данном заседании. Решение принимается простым большинством голосов при наличии 2/3 членов ГЭК от списочного состава, утвержденного приказом директора ГАПОУ «НТТ» при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя.

Результаты защиты обсуждаются после выступления всех обучающихся на закрытом заседании, с учетом проведенной защиты, оценок научного руководителя, рецензента. Результаты объявляются обучающимся в день защиты ВКР, после оформления протоколов заседаний ГЭК.

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

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

### **15. Критерии оценивания уровня знаний и практических умений обучающихся**

Оценка за ВКР выставляется государственной экзаменационной комиссией с учетом мнения научного руководителя, рецензента, доклада выпускника, публичной дискуссии, а также с учетом следующих критериев:

- самостоятельность исследования;
- соответствие базы источников, содержания и выводов работы ее теме, целям и задачам;
- логическая обоснованность выводов и рекомендаций;
- научно-практическое значение предложений и выводов;
- степень знакомства автора с литературой по теме работы;
- умение излагать свою точку зрения с учетом аргументов и выводов других исследователей;
- своевременность представления работы и ее соответствие требуемому оформлению;
- умение автора публично представить работу и ответить на вопросы и замечания в ходе защиты.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются также отзыв руководителя и оценка рецензента.

Результаты испытаний определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если:

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
- дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;

- показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал и изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с управленческой практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
- в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
- широко представлена библиография по теме работы;
- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
- по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

Оценка *«хорошо»*:

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с управленческой практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломного проекта;
- составлена библиография по теме работы.

Оценка *«удовлетворительно»*:

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с управленческой практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

Оценка *«неудовлетворительно»*:

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;
- работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений.

**16. Порядок допуска обучающихся, не прошедших государственной итоговой аттестации по уважительной причине или в случае получения неудовлетворительных оценок к прохождению государственной итоговой аттестации**

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

**17. Документация и отчетность государственной экзаменационной комиссии**

Решение государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколы вносятся: тема ВКР, данные о научном руководителе, рецензенте, оценка по защите ВКР, вопросы заданные членами ГЭК, особые мнения.

В протоколе указывается присвоенная квалификация, а также, какой диплом (с отличием или без отличия) выдается выпускнику.

Протоколы подписываются председателем и членами государственной экзаменационной комиссии, участвовавшими в заседании.

Протоколы ГИА хранятся в архиве образовательной организации.

Отчет о работе ГЭК заслушивается на педагогическом совете образовательной организации вместе с рекомендациями о совершенствовании качества профессиональной подготовки специалистов.

Отчет о работе государственной экзаменационной комиссии должен содержать следующую информацию:

- анализ результатов защит выпускных квалификационных работ;
- характеристика общего уровня подготовки обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- недостатки в подготовке обучающихся по данной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **18. Государственная экзаменационная комиссия**

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственной экзаменационной комиссией, организуемой в образовательной организации.

Основными задачами государственных экзаменационных комиссий по специальности являются:

- определение соответствия уровня подготовки выпускника профессиональным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении выпускнику квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче ему соответствующего диплома государственного образца о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки обучающихся на основании результатов работы государственной экзаменационной комиссии.

ГЭК возглавляет Председатель, который организывает и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает объективность и единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Членами Государственной экзаменационной комиссии могут быть преподаватели образовательной организации, имеющие первую и высшую квалификационные категории, лица, приглашенные из сторонних учреждений: преподаватели других образовательных организаций и специалисты предприятий, организаций, учреждений по профилю подготовки обучающихся.

Состав членов ГЭК утверждается директором техникума.

График проведения государственной итоговой аттестации утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за восемь недель до начала ГИА.

На заседания ГЭК техникумом представляются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- Программа государственной итоговой аттестации.
- Приказ директора техникума о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора техникума об утвержденных темах выпускных квалификационных работ.
- Сведения об успеваемости обучающихся.
- Выпускная квалификационная работа.
- Зачетные книжки обучающихся.
- Протоколы заседаний ГЭК.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче диплома об образовании объявляется приказом директора.

## **19. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

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

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК. Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

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

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

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии.

Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

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

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

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и храниться в архиве образовательной организации.

## **20. Требования к организации проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояний здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютера, ассистента, оказывающих

выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать, общаться с членами ГЭК);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывание в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов:

- для слабовидящих: обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- для слабослышащих: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА подают в общеобразовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК.

**Комплекта оценочной документации паспорт КОД 43.02.15-1-2015**

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.2.

**Описание задания**

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, Е, С, D).

Демонстрационный экзамен длится 3 часа 00 минут в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена предусмотрено 3 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 3 часа 00 минут.

**Модуль № 1: 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.**

Задание модуля 1:

Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица).

- минимум два гарнира:
- один должен содержать крупу;
- второй должен содержать овощ.

Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.

Приготовить один горячий соус.

Температура подачи блюда от 35° С и выше.

Минимальная масса одной порции 180 грамм.

Оформление блюда на усмотрение участника.

3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская D 30-32 см.

Соус должен быть сервирован на каждой тарелке.

Использовать продукты из списка расходных материалов.

**Модуль № 2: 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**

Задание модуля 2:

Приготовить 10 штук пирожного Шу с кракелином, заварным кремом и фруктово-ягодной начинкой.

- обязательный компонент кракелин;
- заварной крем на выбор участника;
- вид фруктово-ягодной начинки определяется в подготовительный день;
- декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада;

Особенности подачи:

- количество пирожных 10 шт подаются на двух тарелках – круглая белая плоская D 30-32 см.

Масса одного пирожного 45 грамм (погрешность 5 грамм)

Температура подачи десерта 1-14° С.

Использовать продукты из списка расходных материалов.

Форма протокола результатов выполнения  
выпускных квалификационных работ

**ПРОТОКОЛ № 1**  
заседания Государственной экзаменационной комиссии  
от \_\_\_\_\_

**Группа:** \_\_\_\_\_

**Профессия:** \_\_\_\_\_

**Председатель государственной экзаменационной комиссии:**

\_\_\_\_\_

**Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии:**

\_\_\_\_\_

**Секретарь государственной экзаменационной комиссии:**

\_\_\_\_\_

**Члены государственной экзаменационной комиссии:**

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

**Допущены к государственной итоговой аттестации:** \_\_\_\_\_ студента

**Не допущены:** \_\_\_\_\_

**На защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена явились (кол-во чел):** \_\_\_\_\_ человека

**Не явились (ФИО):** \_\_\_\_\_

Рассмотрев результаты освоения образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих \_\_\_\_\_, результаты выполнения демонстрационного экзамена, комиссия постановила:

1. Указанным в списке обучающимся присвоить квалификацию и выдать дипломы среднего профессионального образования:

| №<br>п/п | Фамилия<br>Имя Отчество | Дата<br>рождения | Наименование<br>компетенции | Баллы за<br>демонстрацио<br>нный экзамен | Оценка за<br>демонстрацион<br>ный экзамен | Присваиваемая<br>профессия | Присваиваемая<br>квалификация | Заключение комиссии<br>ГИА о выдаче<br>диплома СПО |
|----------|-------------------------|------------------|-----------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1.       |                         |                  |                             |                                          |                                           |                            |                               |                                                    |
| 2.       |                         |                  |                             |                                          |                                           |                            |                               |                                                    |
| 3.       |                         |                  |                             |                                          |                                           |                            |                               |                                                    |
| 4.       |                         |                  |                             |                                          |                                           |                            |                               |                                                    |
| 5.       |                         |                  |                             |                                          |                                           |                            |                               |                                                    |
| 6.       |                         |                  |                             |                                          |                                           |                            |                               |                                                    |
| 7.       |                         |                  |                             |                                          |                                           |                            |                               |                                                    |
| 8.       |                         |                  |                             |                                          |                                           |                            |                               |                                                    |
| 9.       |                         |                  |                             |                                          |                                           |                            |                               |                                                    |
| 10.      |                         |                  |                             |                                          |                                           |                            |                               |                                                    |

2. Ниженазванным обучающимся (не прошедшим аттестационных испытаний) выдать справки об обучении установленного образца:

| № п/п | Ф. И. О. | Дата рождения |  |
|-------|----------|---------------|--|
|       |          |               |  |
|       |          |               |  |
|       |          |               |  |
|       |          |               |  |

М. П.

Председатель ГЭК \_\_\_\_\_ /

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Зам. председателя ГЭК \_\_\_\_\_ /

Секретарь ГЭК \_\_\_\_\_ /

Члены ГЭК \_\_\_\_\_ /

**Примерная тематика выпускных квалификационных работ по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

| № п/п | Тема выпускной квалификационной работы                                                                    | Профессиональный модуль                                                                                     |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | Расширение ассортимента холодных блюд из мяса говядины в ПОП                                              | ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции              |
| 2.    | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из рыбы в ПОП                                                 | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции               |
| 3.    | Расширение ассортимента дрожжевых пирогов со сладкими начинками в ПОП                                     | ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| 4.    | Расширение ассортимента сладких блюд в ПОП                                                                | ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов                |
| 5.    | Расширение ассортимента пирожных птифур в ПОП                                                             | ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| 6.    | Расширение ассортимента сладких ролл в ПОП                                                                | ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов                |
| 7.    | Расширение ассортимента вторых горячих запеченных блюд из мяса индейки в ПОП                              | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции               |
| 8.    | Расширение ассортимента десертных блюд европейской кухни в ПОП                                            | ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов                |
| 9.    | Расширение ассортимента горячих закусок из мяса в ПОП                                                     | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции               |
| 10.   | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из рубленого мяса говядины в ПОП                              | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции               |
| 11.   | Расширение ассортимента холодных закусок из мяса птицы для проведения банкета в ПОП                       | ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции              |
| 12.   | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из речной рыбы в ПОП                                          | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции               |
| 13.   | Расширение ассортимента супов-пюре в ПОП                                                                  | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции               |
| 14.   | Расширение ассортимента салатов из сырых овощей в ПОП                                                     | ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции              |
| 15.   | Расширение ассортимента блюд из отварного мяса птицы с овощным гарниром для работников ночной смены в ПОП | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции               |
| 16.   | Расширение ассортимента вторых горячих мучных блюд в ПОП                                                  | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции               |
| 17.   | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из мяса, запеченного крупным куском в ПОП                     | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции               |
| 18.   | Расширение ассортимента мучных блюд греческой кухни в ПОП                                                 | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции               |
| 19.   | Расширение ассортимента мясных салатов в ПОП                                                              | ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции              |
| 20.   | Расширение ассортимента горячих запеченных фаршированных рыбных блюд в ПОП                                | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции               |
| 21.   | Расширение ассортимента вторых горячих запеченных блюд из мяса свинины в ПОП                              | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции               |
| 22.   | Расширение ассортимента холодных овощных закусок в ПОП                                                    | ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции              |
| 23.   | Расширение ассортимента десертов на основе вафель в ПОП                                                   | ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов                |
| 24.   | Расширение ассортимента пасты с мясом в ПОП                                                               | ПМ.03 Организация процесса приготовления и                                                                  |

|     |                                                                                                         |                                                                                                |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | ПОП                                                                                                     | приготовление сложной горячей кулинарной продукции                                             |
| 25. | Расширение ассортимента мучных блюд азиатской кухни в ПОП                                               | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции  |
| 26. | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из котлетной рыбной массы в столовой быстрого питания в ПОП | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции  |
| 27. | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из мясной котлетной массы в ПОП                             | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции  |
| 28. | Расширение ассортимента бургеров в ПОП                                                                  | ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции |
| 29. | Расширение ассортимента десертных блюд детского меню в ПОП                                              | ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов   |
| 30. | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из языка говядины в ПОП                                     | ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции  |

**Примерная тематика заданий на выпускную квалификационную работу  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

| №   | Тема выпускной квалификационной работы                                                                  | Задание на ВКР                                                                                                                           |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | Расширение ассортимента мучных блюд греческой кухни в ПОП                                               | Расширение ассортимента мучных блюд Гирос с выпуском 4 наименований в смену в количестве 120 порций                                      |
| 2.  | Расширение ассортимента мясных салатов в ПОП                                                            | Расширение ассортимента мясных салатов с выпуском 3 наименования в смену в количестве 30 порций                                          |
| 3.  | Расширение ассортимента горячих запеченных фаршированных рыбных блюд в ПОП                              | Расширение ассортимента горячих запеченных фаршированных рыбных блюд с выпуском 4 наименований в смену в количестве 12 порций            |
| 4.  | Расширение ассортимента вторых горячих запеченных блюд из мяса свинины в ПОП                            | Расширение ассортимента вторых горячих запеченных блюд из мяса свинины с выпуском 4 наименования в смену в количестве 40 порций          |
| 5.  | Расширение ассортимента холодных овощных закусок в ПОП                                                  | Расширение ассортимента холодных овощных закусок с выпуском 3 наименования в смену в количестве 50 порций                                |
| 6.  | Расширение ассортимента десертов на основе вафель в ПОП                                                 | Расширение ассортимента десертов на основе вафель с выпуском 4 наименования в смену в количестве 25 порций.                              |
| 7.  | Расширение ассортимента пасты с мясом в ПОП                                                             | Расширение ассортимента пасты с мясом с выпуском 3 наименования в смену в количестве 30 порций                                           |
| 8.  | Расширение ассортимента мучных блюд азиатской кухни в ПОП                                               | Расширение ассортимента мучных блюд азиатской кухни с выпуском 3 наименований в смену в количестве 15 порций                             |
| 9.  | Расширение ассортимента горячих закусок из мяса в ПОП                                                   | Расширение ассортимента горячих закусок из мяса 3 наименований в смену в количестве 6 порций                                             |
| 10. | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из рубленого мяса говядины в ПОП                            | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из рубленого мяса говядины с выпуском 4 наименований в смену в количестве 16 порций          |
| 11. | Расширение ассортимента холодных закусок из мяса птицы для проведения банкета в ПОП                     | Расширение ассортимента холодных закусок из мяса птицы для проведения банкета с выпуском 6 наименований в смену в количестве 36 порций   |
| 12. | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из котлетной рыбной массы в столовой быстрого питания в ПОП | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из котлетной рыбной массы с выпуском 3 наименования в смену в количестве 45 порций           |
| 13. | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из мясной котлетной массы в ПОП                             | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из мясной котлетной массы с выпуском 4 наименования в смену в количестве 40 порций           |
| 14. | Расширение ассортимента бургеров в ПОП                                                                  | Расширение ассортимента бургеров с выпуском 3 наименований в смену в количестве 20 порций                                                |
| 15. | Расширение ассортимента десертных блюд детского меню в ПОП                                              | Расширение ассортимента десертных блюд детского меню с выпуском 5 наименований в смену в количестве 50 порций                            |
| 16. | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из языка говядины в ПОП                                     | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из языка говядины с выпуском 3 наименования в смену в количестве 30 порций                   |
| 17. | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из мяса, запеченного крупным куском в ПОП                   | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из мяса, запеченного крупным куском с выпуском 3 наименования в смену в количестве 40 порций |
| 18. | Расширение ассортимента холодных блюд из мяса говядины в ПОП                                            | Расширение ассортимента холодных блюд из мяса с выпуском 5 наименований в смену в количестве 35 порций.                                  |
| 19. | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из рыбы в ПОП                                               | Расширение ассортимента вторых горячих блюд с выпуском 4 наименования в смену в количестве 40 порций.                                    |
| 20. | Расширение ассортимента дрожжевых пирогов со сладкими начинками в ПОП                                   | Расширение ассортимента дрожжевых пирогов со сладкими начинками с выпуском 5 наименований в смену в количестве 120 порций.               |
| 21. | Расширение ассортимента сладких блюд в ПОП                                                              | Расширение ассортимента сладких блюд с выпуском 6 наименований в смену в количестве 25 порций.                                           |
| 22. | Расширение ассортимента пирожных птифур в ПОП                                                           | Расширение ассортимента пирожных птифур с выпуском 3 наименований в смену в количестве 60 порций.                                        |

|     |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                 |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 23. | Расширение ассортимента сладких ролл в ПОП                                                                | Расширение ассортимента сладких ролл с выпуском 4 наименования в смену в количестве 20 порций                                                                                   |
| 24. | Расширение ассортимента вторых горячих запеченных блюд из мяса индейки в ПОП                              | Расширение ассортимента вторых горячих запеченной блюд из мяса индейки с выпуском 3 наименований в смену в количестве 300 порций                                                |
| 25. | Расширение ассортимента десертных блюд европейской кухни в ПОП                                            | Расширение ассортимента десертных блюд европейской кухни с выпуском 5 наименований в смену в количестве 60 порций                                                               |
| 26. | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из речной рыбы в ПОП                                          | Расширение ассортимента вторых горячих блюд из речной рыбы с выпуском 3 наименования в смену в количестве 90 порций                                                             |
| 27. | Расширение ассортимента супов-пюре в ПОП                                                                  | Расширение ассортимента супов-пюре с выпуском 3 наименования в смену в количестве 30 порций                                                                                     |
| 28. | Расширение ассортимента салатов из сырых овощей в ПОП                                                     | Расширение ассортимента салатов из сырых овощей с выпуском 3 наименования в смену в количестве 90 порций                                                                        |
| 29. | Расширение ассортимента блюд из отварного мяса птицы с овощным гарниром для работников ночной смены в ПОП | Расширение ассортимента блюд из отварного мяса птицы с овощным гарниром для работников ночной смены с выпуском 15 порций и меняющимся ассортиментом в количестве 6 наименований |
| 30. | Расширение ассортимента вторых горячих мучных блюд в ПОП                                                  | Расширение ассортимента равиоли с выпуском 4 наименований в смену в количестве 40 порций.                                                                                       |

Форма заявления на выполнение ВКР

Заместителю директора по УПР

обучающегося \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_ курса  
\_\_\_\_\_ формы обучения

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

**ЗАЯВЛЕНИЕ**

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(наименование темы ВКР)

в связи с выполнением программы подготовки специалиста среднего звена по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и закрепить за научным руководителем

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О)

База прохождения производственной (преддипломной) практики

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(личная подпись)

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Научный руководитель

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Форма задания на выполнение ВКР**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

Цикловая методическая комиссия  
**Технология продукции общественного питания**

Код и наименование специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(И. О. Фамилия)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**З А Д А Н И Е**  
**на выполнение выпускной квалификационной работы**

Обучающийся

\_\_\_\_\_ (Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Группа

1. Тема выпускной квалификационной работы

\_\_\_\_\_ утверждена приказом от № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

2. Срок сдачи студентом завершённой работы до « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

3. Цель и задачи выпускной квалификационной работы:

4. Исходные данные к разработке выпускной квалификационной работы:

5. Перечень вопросов, подлежащих разработке и изложению в выпускной квалификационной работе:

6. Консультанты по смежным вопросам выпускной квалификационной работы: (с указанием относящихся к ним разделов (параграфов) работы):

Дата выдачи задания: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Научный руководитель: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Форма календарного плана-графика выполнения ВКР

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН-ГРАФИК**  
выполнения выпускной квалификационной работы

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(Фамилия, имя, отчество)

Группа \_\_\_\_\_  
Тема выпускной квалификационной работы \_\_\_\_\_

| № этапа | Основные этапы выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР)          | Сроки выполнения | Отметка о выполнении с указанием срока выполнения | Примечания |
|---------|----------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------|------------|
| 1.      | Выбор (утверждение) темы дипломной работы, закрепление за руководителем    |                  |                                                   |            |
| 2.      | Задание по ВКР                                                             |                  |                                                   |            |
| 3.      | Календарный план выполнения ВКР                                            |                  |                                                   |            |
| 4.      | Преддипломная практика                                                     |                  |                                                   |            |
| 5.      | Защита отчета по преддипломной практике                                    |                  |                                                   |            |
| 6.      | Согласование введение ВКР                                                  |                  |                                                   |            |
| 7.      | Согласование материала теоретического раздела темы ВКР                     |                  |                                                   |            |
| 8.      | Согласование материала практического раздела темы ВКР                      |                  |                                                   |            |
| 9.      | Согласование заключения и списка использованных источников и литературы    |                  |                                                   |            |
| 10.     | Представление ВКР руководителю                                             |                  |                                                   |            |
| 11.     | Предварительная защита ВКР                                                 |                  |                                                   |            |
| 12.     | Нормоконтроль                                                              |                  |                                                   |            |
| 13.     | Представление ВКР председателю ЦМК и рецензенту                            |                  |                                                   |            |
| 14.     | Ознакомление с рецензией                                                   |                  |                                                   |            |
| 15.     | Завершение подготовки к защите с учетом отзыва и рецензии. Допуск к защите |                  |                                                   |            |
| 16.     | Защита ВКР                                                                 |                  |                                                   |            |

Обучающийся \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка)

Дата выдачи задания: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Научный руководитель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка)

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Форма отзыва на ВКР

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

Цикловая методическая комиссия  
Технология продукции общественного питания

Код и наименование специальности  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**ОТЗЫВ**  
научного руководителя на выпускную квалификационную работу

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(Фамилия, имя, отчество)  
Тема выпускной квалификационной работы \_\_\_\_\_

Характеристика основных результатов работы:  
Объем выпускной квалификационной работы, стр. \_\_\_\_\_  
Объем практической части, стр. \_\_\_\_\_  
Количество приложений, шт. \_\_\_\_\_

| Наименование критерия                                        | Балльная оценка                                                                                                                                                          | Баллы |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Соответствие содержания ВКР утвержденной теме                | 0 – содержание не соответствует теме                                                                                                                                     |       |
|                                                              | 1 – содержание не полностью соответствует теме                                                                                                                           |       |
|                                                              | 2 – содержание полностью соответствует теме                                                                                                                              |       |
| Выполнение поставленных в ВКР цели и задач                   | 0 – поставленная цель и выдвинутые задачи не достигнуты                                                                                                                  |       |
|                                                              | 1 – поставленная цель и выдвинутые задачи достигнуты не в полной мере                                                                                                    |       |
|                                                              | 2 – поставленная цель и выдвинутые задачи достигнуты полностью                                                                                                           |       |
| Логичность изложения материала                               | 0 – отсутствует логика изложения материала                                                                                                                               |       |
|                                                              | 1 – имеются логические ошибки или местами нарушена логика изложения                                                                                                      |       |
|                                                              | 2 – логичное изложение материала                                                                                                                                         |       |
| Использование профессиональной лексики                       | 0 – не используется профессиональная лексика                                                                                                                             |       |
|                                                              | 1 – профессиональная лексика используется частично или не всегда корректно                                                                                               |       |
|                                                              | 2 – повсеместно и корректно используется профессиональная лексика                                                                                                        |       |
| Научный стиль изложения                                      | 0 – стиль изложения не является научным                                                                                                                                  |       |
|                                                              | 1 – научный стиль изложения перемешивается с иными стилями                                                                                                               |       |
|                                                              | 2 – научный стиль изложения используется во всем тексте работы                                                                                                           |       |
| Глубина проведенного обзора основных теоретических положений | 0 – отсутствует проработка теоретических положений                                                                                                                       |       |
|                                                              | 1 – поверхностная проработка теоретических положений без критического анализа и сопоставления. Отсутствие анализа исследования изучаемого вопроса за последние пять лет. |       |
|                                                              | 2 – глубокая проработка теоретических положений в виде критического анализа и обзора, в том числе за последние три года.                                                 |       |
| Анализ нормативно-технической документации                   | 1 – Анализ нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, СНИП, СанПин) частично отсутствует.                                                                           |       |
|                                                              | 2 – Проведен анализ нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ,                                                                                                      |       |

|                                                |                                                                                                                                                                |  |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                | СНиП, СанПин)                                                                                                                                                  |  |
| Адекватность выбора методологического аппарата | 0 – полное несоответствие выбранного методологического аппарата имеющимся данным                                                                               |  |
|                                                | 1 – неполное соответствие выбранного методологического аппарата имеющимся данным, отсутствие обоснования используемых методов и данных.                        |  |
|                                                | 2 – полное соответствие и грамотное обоснование выбранного методологического аппарата имеющимся данным и выбора самих данных                                   |  |
| Достоверность полученных результатов           | 0 – недостоверность полученных результатов                                                                                                                     |  |
|                                                | 1 – сомнительная достоверность полученных результатов. Имеются ошибки в расчетах полученных результатов или полученные результаты имеют неадекватное значение. |  |
|                                                | 2 – полученные результаты достоверны и адекватны, отсутствуют ошибки в расчетах.                                                                               |  |
| Обоснованность выводов и рекомендаций          | 0 – отсутствие обоснования полученных выводов и предлагаемых рекомендаций.                                                                                     |  |
|                                                | 1 – частичное обоснование выводов и рекомендаций. Не продемонстрирован эффект от предлагаемых рекомендаций.                                                    |  |
|                                                | 2 – грамотное обоснование выводов и предложенных рекомендаций, которые подтверждены приведенным анализом экономического эффекта                                |  |
| Наличие практической направленности ВКР        | 0 – отсутствие практической направленности                                                                                                                     |  |
|                                                | 1 – наличие практической направленности, но некорректность ее формулировки. Практическая значимость имеется только в аналитической в части работы.             |  |
|                                                | 2 – корректная формулировка практической направленности, выводы и рекомендации представляют ценность с практической точки зрения.                              |  |
| Соответствие правилам оформления ВКР           | 0 – полностью не соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе                                                   |  |
|                                                | 1 – не в полной мере соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе                                               |  |
|                                                | 2 – полностью соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе                                                      |  |
| Степень самостоятельности выполнения ВКР       | 0 – работа выполнена несамостоятельно                                                                                                                          |  |
|                                                | 1 – работа характеризуется частичной самостоятельностью                                                                                                        |  |
|                                                | 2 – работа выполнена полностью самостоятельно                                                                                                                  |  |
| <b>Сумма баллов</b>                            |                                                                                                                                                                |  |

Индивидуальные особенности выпускной квалификационной работы, характеристика достоинств и недостатков в работе

---



---



---

Выпускная квалификационная работа

соответствует (не соответствует)

требованиям, предъявляемым ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и может быть

рекомендована (не рекомендована)

к защите с оценкой

(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно<sup>1</sup>)

Научный руководитель

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

#### Шкала перевода в пятибалльную оценку суммы баллов:

| Количество баллов | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично |
|-------------------|---------------------|-------------------|--------|---------|
| 5-бальная шкала   | 0-12                | 13-16             | 17-20  | 21-26   |

Форма рецензии на ВКР

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

Цикловая методическая комиссия  
Технология продукции общественного питания

Код и наименование специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

РЕЦЕНЗИЯ  
на выпускную квалификационную работу

Обучающийся

(Фамилия, имя, отчество)

Наименование темы:

Рецензент

(Ф. И. О., место работы, должность, ученое звание, степень)

| Наименование критерия                                        | Балльная оценка                                                                                | Баллы |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Соответствие содержания ВКР утвержденной теме                | 0 – содержание не соответствует теме                                                           |       |
|                                                              | 1 – содержание не полностью соответствует теме                                                 |       |
|                                                              | 2 – содержание полностью соответствует теме                                                    |       |
| Выполнение поставленных в ВКР цели и задач                   | 0 – поставленная цель и выдвинутые задачи не достигнуты                                        |       |
|                                                              | 1 – поставленная цель и выдвинутые задачи достигнуты не в полной мере                          |       |
|                                                              | 2 – поставленная цель и выдвинутые задачи достигнуты полностью                                 |       |
| Логичность изложения материала                               | 0 – отсутствует логика изложения материала                                                     |       |
|                                                              | 1 – имеются логические ошибки или местами нарушена логика изложения                            |       |
|                                                              | 2 – логичное изложение материала                                                               |       |
| Использование профессиональной лексики                       | 0 – не используется профессиональная лексика                                                   |       |
|                                                              | 1 – профессиональная лексика используется частично или не всегда корректно                     |       |
|                                                              | 2 – повсеместно и корректно используется профессиональная лексика                              |       |
| Научный стиль изложения                                      | 0 – стиль изложения не является научным                                                        |       |
|                                                              | 1 – научный стиль изложения перемешивается с иными стилями                                     |       |
|                                                              | 2 – научный стиль изложения используется во всем тексте работы                                 |       |
| Глубина проведенного обзора основных теоретических положений | 0 – отсутствует проработка теоретических положений                                             |       |
|                                                              | 1 – поверхностная проработка теоретических положений без критического анализа и сопоставления  |       |
|                                                              | 2 – глубокая проработка теоретических положений в виде критического анализа и обзора           |       |
| Анализ нормативно-технической документации                   | 1 – Анализ нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, СНИП, СанПин) частично отсутствует. |       |
|                                                              | 2 – Проведен анализ нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ,                            |       |

|                                                |                                                                                                                                                                |  |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                | СНиП, СанПин)                                                                                                                                                  |  |
| Адекватность выбора методологического аппарата | 0 – полное несоответствие выбранного методологического аппарата имеющимся данным                                                                               |  |
|                                                | 1 – неполное соответствие выбранного методологического аппарата имеющимся данным, отсутствие обоснования используемых методов и данных.                        |  |
|                                                | 2 – полное соответствие и грамотное обоснование выбранного методологического аппарата имеющимся данным и выбора самих данных                                   |  |
| Достоверность полученных результатов           | 0 – недостоверность полученных результатов                                                                                                                     |  |
|                                                | 1 – сомнительная достоверность полученных результатов. Имеются ошибки в расчетах полученных результатов или полученные результаты имеют неадекватное значение. |  |
|                                                | 2 – полученные результаты достоверны и адекватны, отсутствуют ошибки в расчетах.                                                                               |  |
| Обоснованность выводов и рекомендаций          | 0 – отсутствие обоснования полученных выводов и предлагаемых рекомендаций.                                                                                     |  |
|                                                | 1 – частичное обоснование выводов и рекомендаций. Не продемонстрирован эффект от предлагаемых рекомендаций.                                                    |  |
|                                                | 2 – грамотное обоснование выводов и предложенных рекомендаций, которые подтверждены приведенным анализом экономического эффекта                                |  |
| Наличие практической направленности ВКР        | 0 – отсутствие практической направленности                                                                                                                     |  |
|                                                | 1 – наличие практической направленности, но некорректность ее формулировки. Практическая значимость имеется только в аналитической в части работы.             |  |
|                                                | 2 – корректная формулировка практической направленности, выводы и рекомендации представляют ценность с практической точки зрения.                              |  |
| Соответствие правилам оформления ВКР           | 0 – полностью не соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе                                                   |  |
|                                                | 1 – не в полной мере соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе                                               |  |
|                                                | 2 – полностью соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе                                                      |  |
| <b>Сумма баллов</b>                            |                                                                                                                                                                |  |

Индивидуальные особенности выпускной квалификационной работы, характеристика достоинств и недостатков в работе

---



---



---



---

Выпускная квалификационная работа

соответствует (не соответствует)

требованиям, предъявляемым ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и может быть

рекомендована (не рекомендована)

к защите с оценкой

(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно<sup>ii</sup>)

Рецензент

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

#### Шкала перевода в пятибалльную оценку суммы баллов:

|                   |                     |                   |        |         |
|-------------------|---------------------|-------------------|--------|---------|
| Количество баллов | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично |
| 5-бальная шкала   | 0-10                | 11-14             | 15-18  | 19-24   |

---