

автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

<u>Вашя</u>Л.В. Ватлина «31» мая 2023 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация выпускника: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Программа государственной итоговой аттестации разработана соответствии требованиями федерального государственного стандарта специальности 43.02.15 Поварское образовательного ПО кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565.

составители:

С.Ю. Глебова, канд. биол. наук, доцент, зав. кафедрой технологии и организации общественного питания

Т.М. Рыбакова, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедры технологии и организации общественного питания

РЕЦЕНЗЕНТ:

Л.Б. Ратникова, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации общественного питания

Программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, протокол от31 мая 2023 г. № 9.

Заведующий кафедрой технологии

и организации общественного питания



С.Ю. Глебова

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В	
СООТВЕТСТВИИ С ОПОП ПССЗ	4
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ПРОВЕРЯЕМЫЕ В	
ХОДЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	6
4. СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	10
ПРИЛОЖЕНИЯ	33

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР).

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основании следующих нормативных документов:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (в ред. от 03 августа 2018года);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрированный в Минюст РФ 20.12.2016 № 44828;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Локальные акты и положения автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации».

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С ОПОП ПССЗ

- **2.1.** Общий объем государственной итоговой аттестации, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, составляет 216 часов, в том числе:
 - подготовка выпускной квалификационной работы 144 час;
 - защита выпускной квалификационной работы 72 час.
- В соответствии с утвержденным учебным планом и календарным учебным графиком:
 - на подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели;
 - на защиту выпускной квалификационной работы отводится 2 недели.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с графиком, утвержденным ректором университета.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе.

Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам осуществляет: учебно-методическое управление, деканаты, выпускающие кафедры.

2.2. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу подготовки специалистов среднего звена, включает: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

2.3. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу подготовки специалистов среднего звена, являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.4. Виды профессиональной деятельности

Выпускники, освоившие программу подготовки специалистов среднего звена с квалификацией *Специалист по поварскому и кондитерскому делу*, готовятся к следующим видам профессиональной деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- 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;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

- сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- 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;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
- освоение одной или нескольких профессий рабочих.

При разработке и реализации программы подготовки специалистов среднего звена кафедра ориентируется на конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится выпускник, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов университета.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ПРОВЕРЯЕМЫЕ В ХОДЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Выпускник специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с квалификацией специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать следующими общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способности:

	Перечень компетенций		
	Общие компетенции		
OK 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности		
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		
OK 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		

ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.		
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		
OK 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		
	Профессиональные компетенции		
ПК 1.1	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.		
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,		
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.		
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

4. СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Форма государственной итоговой аттестации: защита выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена (ДЭ).

4.1. Требования к демонстрационному экзамену

Проведение демонстрационного экзамена обеспечивает возможность оценки результатов освоения образовательной программы в специально организованных условиях, моделирующих реальную производственную ситуацию и позволяющих применить освоенные в процессе обучения профессиональные компетенции, в соответствии стандартам WorldSkills, по видам профессиональной деятельности, входящим в состав выпускной квалификационной работы.

Для проведения демонстрационного экзамена образовательной организацией самостоятельно разрабатываются практико-ориентированные задания на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом, задания соответствуют компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело». Содержание демонстрационного экзамена разрабатывается с учетом содержания актуальных заданий Национального чемпионата WSR.

Задание представляет собой описание содержания работ, выполняемых в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ. В нем даны описание задания по модулям, сведения о материалах, оборудовании и инструментах, применяемых при выполнении работ. Оборудование дается с определением технических характеристик без указания конкретных марок и производителей. В задание включен также план застройки площадки.

Разработанные союзом задания размещаются в открытом доступе на сайте http://worldskills.ru за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации и рекомендуются к использованию при разработке контрольно-измерительных материалов для проведения государственной итоговой аттестации.

Выбор задания осуществляется образовательной организацией самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания по компетенции оценки освоения образовательной программы по конкретной профессии (специальности). При этом тематика выпускной квалификационной содержанию работы должна соответствовать одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего образования. профессионального Для результатов оценки освоения образовательных программ с учетом оценочных материалов. Задание на демонстрационный экзамен разрабатывается единое по типовым заданиям и выдается в момент начала экзаменационных процедур (при этом задание, выдаваемое на экзамене может отличаться от типового на 30%).

Ход выполнения задания демонстрационного экзамена оценивается методом экспертного наблюдения. Наблюдение за действиями обучающегося ведется членами экзаменационной комиссии в установленном образовательной организацией порядке.

Частично наблюдение может быть заменено проведением видеозаписи процесса выполнения задания с последующим анализом видеозаписи членами экзаменационной комиссии.

Образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

4.1.2. Требования к выполнению заданий демонстрационного экзамена

В случае, когда за выполнение задания демонстрационного экзамена студенту начисляются баллы не в традиционной пятибалльной системе, необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

При этом общее максимальное количество баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена одним студентом, распределяемое между модулями задания, принимается за 100%. По итогам выполнения задания баллы, полученные студентом, переводятся в проценты выполнения задания.

Перевод результатов, полученных за демонстрационный экзамен, в оценку по пятибалльной шкале рекомендуется проводить исходя из полноты и качества выполнения задания. Перевод баллов может быть осуществлен на основе данных, представленных в таблице.

	Максимальный балл	"2"	"3"	.4.	"5"
Задание	Сумма максимальных баллов по модулям задания	0- 19,99%	20-39,99%	40-69,99%	70,00- 100,00%

Студенты, претендующие на учет их результатов в конкурсных мероприятиях как результата демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации, должны обучаться по программе СПО в образовательной организации, не иметь академической задолженности и быть допущенными к государственной итоговой аттестации.

Работа участников должна соответствовать оцениваемым аспектам:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;

- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
 - правильность использования цветных разделочных досок;
 - правильность подачи заявки на продукты;
- организационные навыки планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
 - владение кулинарными техниками;
 - владение технологиями.

Результат работы участника должен соответствовать оцениваемым аспектам:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков);
- правильность нарезки продуктов визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
 - сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
 - консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
 - вкус каждого компонента блюда в отдельности.

4.2. Требования к выпускной квалификационной работе и порядку ее выполнения

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Разработка выпускной квалификационной работы может осуществляться на конкретных материалах предприятий и организаций, являющихся базой производственной (преддипломной) практики. Выпускная квалификационная работа представляет собой логически завершенное исследование на заданную тему, выполненное самостоятельно под руководством руководителя, связанное с решением актуальной научно-практической профессиональной задачи, демонстрирующее освоение обучающимся общекультурных профессиональных определенных качестве компетенций, результата В освоения образовательной программы.

Выпускная квалификационная работа должна выполняться с использованием проектных технологий, предполагающих самостоятельный поиск обучающимся информации по теме выпускной квалификационной работы из разных источников; обзор прочитанной научной литературы по теме выпускной квалификационной работы; обработку и анализ собранного материала, проведение эксперимента, построение гипотез, обобщений для решения профессиональных задач разного типа.

4.2.1. Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы, порядку ее выполнения

Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы, порядку ее выполнения представлены в п. 4.2, 4.3 СТО СибУПК СВУД 2.2.001-2018 г. «Работы выпускные квалификационные. Общие требования к структуре, содержанию и оформлению», (утв. приказом ректора 06.04.2018 г.).

Выпускная квалификационная работа в общем случае включает (в указанной последовательности) следующие элементы:

- титульный лист,
- задание на выпускную квалификационную работу,
- оглавление,
- введение,
- основную часть (две главы),
- заключение,
- библиографический список,
- приложения.

Все структурные элементы являются обязательными.

Титульный лист заполняется в соответствии с формой, представленной в прил. 1 (основная и оборотная сторона).

ВКР выполняется на основе индивидуального *задания*, содержащего требуемые для решения поставленных задач исходные данные, обеспечивающие возможность реализации накопленных знаний в соответствии с уровнем профессиональной подготовки каждого обучающегося.

Задание составляется руководителем, тема для ВКР в задании должна соответствовать ее формулировке в приказе по университету. Задание на ВКР оформляется на отдельном листе. Образец оформления задания на выпускную квалификационную работы приведен в прил. 2 (основная и оборотная сторона).

В элементе «Оглавление» приводится перечень структурных элементов

Во «Введении» в кратком виде обосновывается актуальность темы, определяется её изученность в литературе, устанавливаются цель и задачи, объект и предмет исследования, объект наблюдения, методы исследования, отражается практическая значимость. Введение может включать информацию об апробации результатов исследования на научно-практических конференциях, методических семинарах, на практике. Введение также содержит краткое описание содержания глав выпускной квалификационной

работы.

Технологический раздел содержит характеристику предприятия, обоснование выбора нового блюда и целесообразности его разработки. Для этого обучающийся изучает теоретические данные об аналогичной продукции, рецептуры и технологии на которую разработаны и приведены в действующих сборниках рецептур и других нормативных и технических документах. На основании изучения теоретического материала делают вывод о новизне выбранной продукции и целесообразности ее разработки.

Затем выполняют разработку рецептуры и технологии нового блюда, его отработку в лаборатории кафедры. Производится расчет пищевой и энергетической ценности нового блюда, подбирают, и разрабатывают для него показатели качества в соответствии с требованиями нормативной документации.

На новое блюдо (изделие) разрабатывают технические документы (технико-технологическую карту и технологическую схему производства).

В организационно-экономическом разделе разрабатывают производственную программу. На основании производственной программы цеха производят расчет сырья и подбор технологического оборудования, посуды и инвентаря. Необходимое количество оборудования подбирают согласно требованиям в зависимости от типа и мощности цеха. Данные приводятся в приложении Е.

Рассчитывают полезную и общую площадь цеха, численность производственных работников в цехе. Для работников разрабатывают рациональный график выхода на работу.

По цеху следует описать организацию технологического процесса.

При организации рабочих мест следует учитывать ряд принципов НОТ:

- размещать оборудование с учетом последовательности операций технологического процесса;
- оснащать рабочие места универсальным оборудованием для выполнения однородных технологических операций;
- соблюдать санитарные правила, требования безопасности и гигиены труда;
- вывешивать справочные таблицы и схемы, правила эксплуатации оборудования и охраны труда.

Обучающийся должен составить схему размещения оборудования по ходу приготовления разработанного блюда и описать технологическую линию для производства разработанного блюда.

Привести санитарно-гигиенические требования и требования техники безопасности при работе на производстве и в цехе.

Рассчитать стоимость разработанного блюда (изделия).

Каждая глава выпускной квалификационной работы состоит из параграфов. В конце каждого параграфа и каждой главы необходимо подвести итог, то есть сделать выводы, которые обычно начинаются оборотом: *«таким образом, ...»* или словом *«итак, ...»* и т.д.

При формулировке выводов следует соблюдать ряд правил.

Во-первых, вывод должен обобщать полученные в данном параграфе (главе) конечные, а не промежуточные результаты; *во-вторых*, в выводах нецелесообразно приводить положения, которые не важны для изложения последующего материала и не вытекают из цели работы; *в-третьих*, вывод нельзя подменять декларацией о результатах проделанной работы (*крассмотрено»*, *кпроанализировано»*, *кизучено»* и т. д.); *в-четвертых*, выводы должны быть краткими.

«Заключение» имеет форму синтеза полученных в работе результатов. Этот синтез — последовательное, логически стройное изложение выводов и их соотношение с целью работы и конкретными задачами, сформулированными во введении. Содержательно заключение должно корреспондироваться с составом задач работы, поэтому в нем должны найти освещение наиболее существенные результаты исследования. В заключении отражаются основные итоги проделанной работы, излагаются краткие выводы по теме исследования, характеризуется степень ее раскрытия, определяется, достигнуты ли цель и задачи, формулируются предложения по использованию полученных результатов.

Выводы и оценка полученных результатов могут быть сгруппированы по следующим направлениям:

- констатация исходного состояния проблемы по теме и условиям решения поставленных задач;
- степень соответствия выполненной работы заданию, а рекомендуемые решения современным тенденциям развития общества, экономики и принципам используемой концепции;
- новизна, глубина, полнота и оригинальность проработки основной темы работы (подход, методы решения, новые данные, достоверность расчетов, репрезентативность исходной информации и др.);
 - оценка эффективности предложений;
- практическая (прикладная) ценность работы и сфера приложения ее результатов.

В заключении могут приводиться сведения об апробации основных результатов работы (доклады, сообщения, отзывы, статьи), их практическом внедрении (справки, акты, протоколы), рекомендации по использованию и условиям их применения, целесообразность и направления дальнейшей разработки темы. При необходимости определяется круг вопросов, требующих более глубокой разработки, и намечаются перспективы дальнейшего изучения проблемы.

«Библиографический список» является важной составной частью выпускной квалификационной работы и должен соответствовать теме. В список включаются, как правило, не только те источники, на которые в работе имеются ссылки, но и те, которые были изучены дополнительно при исследовании темы работы.

В «Приложения» рекомендуется включать материалы иллюстративного и вспомогательного характера, которые при включении в основную часть либо

загромождают текст, либо затрудняют понимание работы. В приложения могут быть включены:

- промежуточные математические выкладки, расчеты;
- таблицы цифровых данных (статистические выборки, отчетные данные и т. п.);
- инструкции, методики, положения, должностные инструкции и другие рабочие документы, разработанные в процессе выполнения работы (или извлечения из них);
- классификаторы, анкеты и другие методические средства, используемые или рекомендуемые для использования;
- иллюстрации, диаграммы, фотографии и другие документы вспомогательного характера;
- документы (акты, справки, протоколы, экспертные заключения и т.п.), подтверждающие практическую и научную ценность работы, экономическую целесообразность результатов;
 - распечатки с ПЭВМ;
- таблицы и рисунки большого формата (занимающие целую страницу и более).

По форме они могут представлять собой текст, таблицы, рисунки, графики, карты и т.д.

В тексте дипломной работы на все приложения должны обязательно быть ссылки.

4.2.2. Рекомендации обучающимся по подготовке к защите выпускной квалификационной работы

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы состоит из следующих этапов: определение темы, организация работы над выпускной квалификационной работой, завершение выполнения выпускной подготовка квалификационной работы, защите, выпускной К защита квалификационной работы, передача выпускной квалификационной работы и сопутствующей документации на хранение.

Рекомендации обучающимся по подготовке к защите выпускной квалификационной работы представлены в п. 5 СТО СибУПК СВУД 2.2.001-2018 г. «Работы выпускные квалификационные. Общие требования к структуре, содержанию и оформлению», (утв. приказом ректора 06.04.2018 г.).

Подготовка и защита ВКР состоит из следующих этапов: определение темы ВКР, организация работы над ВКР, завершение выполнения ВКР, подготовка к защите ВКР, защита ВКР, передача ВКР и сопутствующей документации на хранение. Этапы подготовки и защиты ВКР приведены в табл. 1.

Таблица 1

Этапы подготовки и защиты ВКР

		, '	, '	
$N_{\underline{0}}$	Наименорание этапа и	Cnor	Отратствании ій/	Втихолиния
эта	Наименование этапа и содержание работ	Срок выполнения	Ответственный/	Выходящие Документы
па	содержание работ	выполнения	у і астінки	документы

№ эта	Наименование этапа и содержание работ	Срок выполнения	Ответственный/ участники	Выходящие Документы
па 1	Определение темы ВКР:			
	– разработка тематикиВКР	ежегодно (май- июнь)	зав.каф./ведущие преподаватели	протокол заседания кафедры
	ознакомление обучающегося с тематикой ВКР, выбор темы ВКР	не позднее чем за 6 месяцев до даты начала ГИА	зав.каф./обучаю щийся, ведущие преподаватели	личное заявление обучающегося и приложения к нему
	 утверждение темы ВКР, закрепление руководителя 	не позднее чем за 3 месяца до даты начала ГИА	зав.каф./ декан	приказ об утверждении тем ВКР, закреплении руководителя
2	Организация работы над ВК	CP:		
	– составление задания на ВКР	После определения темы ВКР	руководитель/ обучающийся, зав. каф.	Задание на ВКР, утвержденное зав.каф.
	проведениеконсультаций	в течение всего периода выполнения ВКР	руководитель/ обучающийся	
3	Завершение выполнения ВКР	не позднее даты начала ГИА	руководитель/ обучающийся	текст ВКР
4	Подготовка к защите ВКР	l	l	
	– экспертиза ВКР в системе «Антиплагиат»	в течение 3 дней по установленному графику, за 1 месяц, но не позднее 10 дней до дат защиты	зав. каф./ руководитель, отв. преподаватель, обучающийся	Справка о проверке в системе «Антиплагиат»
	- экспертизы на кафедре: проверка на соответствие структуры и оформления стандарту на основании представленного комплекта документов (ВКР, отзыв, рецензия при необходимости);	не позднее чем за 5 календарных дней до даты защиты	Зав. каф. / руководитель, обучающийся	комплект документов для защиты
	– отзыв руководителя	после проверки в системе «Антиплагиат», не позднее чем за 5 дней до	руководитель ВКР	ОТЗЫВ

№ эта па	Наименование этапа и содержание работ	Срок выполнения защиты	Ответственный/ участники	Выходящие Документы
	– подготовка рецензии	после отзыва руководителя, не позднее чем за 5 дней до защиты		рецензия
	– ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией	не позднее чем за 5 дней до даты защиты	Руководитель ВКР/ рецензент/ зав. кафедрой	
	- передача комплекта документов секретарю ГЭК, электронного вариант ВКР и размещение его в ЭБС университета	не позднее чем за 2 календарных дня до даты защиты	Зав. каф. / руководитель, обучающийся	
5	Защита ВКР	согласно расписанию государственных аттестационных испытаний		протокол заседания ГЭК по защите ВКР, ведомость, зачетная книжка (запись о защите)
6	Передача ВКР и сопутствующей документации на хранение	в течение 3 дней после завершения ГИА по календарному учебному графику	лицо, ответственное за постановку ВКР на учёт и дальнейшее хранение	журнал регистрации ВКР, акт передачи ВКР на архивное хранение, электронная база ВКР

Определение темы ВКР

Ежегодно выпускающая кафедра технологии и организации общественного питания утверждает тематику ВКР, о чем в протоколе заседания кафедры делается соответствующая запись. Тематика ВКР доводится до сведения обучающихся предвыпускного курса путем размещения на стендах кафедры, в электронном методическом кабинете.

Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практикоориентированный характер.

Тематика выпускных квалификационных работ по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*, соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в основную

профессиональную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена.

Перечень тем выпускных квалификационных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан преподавателями профессиональных модулей, рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, на заседании совета торгово-технологического факультета с участием председателя ГЭК, согласован с представителями организаций-работодателей, осуществляющих деятельность по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей и представлен в п.4.3 данной программы.

Тематика ВКР доводится до сведения обучающихся предвыпускного курса путем размещения на стендах факультета, на сайте университета (на кафедральных страницах).

Обучающийся под руководством заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания, ведущих преподавателей осуществляет выбор темы ВКР. Обучающийся имеет право инициировать свою тему для разработки, в том числе по заказу работодателя (производственной сферы).

После выбора темы ВКР обучающийся согласовывает её с предполагаемым руководителем и на имя заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания подает личное заявление (прил. 3).

Заявления обучающихся рассматриваются на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, решение кафедры оформляется протоколом. В решении кафедры фиксируются следующие позиции: утверждение темы ВКР, закрепление руководителя согласно заявлению.

Заявления обучающихся хранятся в деле «ВКР обучающихся» номенклатуры дел кафедры технологии и организации общественного питания и уничтожаются после успешной защиты ВКР.

Выписка из протокола заседания кафедры об утверждении тем и закреплении руководителей передается в деканат торгово-технологического факультета. Заместители декана готовят проект приказа об утверждении тем ВКР и закреплении руководителей.

Приказ доводится до сведения обучающихся не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации.

По согласованию с руководителем возможна корректировка (уточнение) выбранной темы, но не позднее чем за 3 недели до защиты ВКР. Изменения в формулировке темы утверждаются приказом ректора на основании представления декана торгово-технологического факультета.

Допуск к защите ВКР

Завершенная ВКР представляется на кафедру технологии и организации общественного питания для проведения экспертизы на соответствие требованиям. Кафедра решает вопрос о допуске обучающегося к защите ВКР. Проводится экспертиза в системе «Антиплагиат». Руководитель составляет отзыв и передает ВКР на рецензию. Список рецензентов утверждается

приказом ректора не позднее 1 месяца до даты начала ГИА по представлению выпускающей кафедры.

ВКР и документация к ней должны быть подготовлены в окончательном варианте и переданы секретарю ГЭК не позднее чем за 2 календарных дня до защиты, быть доступными членам ГЭК для ознакомления.

Обязанности руководителя и рецензента выпускной квалификационной работы.

Руководитель обязан:

- составить и выдать обучающемуся задание на выпускную квалификационную работу;
- оказать обучающемуся помощь в разработке развернутого плана работы, календарного графика ее выполнения, в подборе литературы, электронных образовательных и прочих ресурсов, справочных материалов и других источников информации по теме выпускной работы;
- проводить систематические, предусмотренные графиком, беседы с обучающимся, давать консультации, в том числе письменные, контролировать выполнение работы путем периодического просмотра ее по частям и в целом;
- контролировать ход выполнения работы и нести ответственность за ее выполнение до защиты;
- составить отзыв о выполнении выпускной квалификационной работы.

В отзыве руководителя оцениваются теоретические знания и практические навыки обучающегося, проявленные им в процессе написания работы по исследуемой проблеме; указывается степень самостоятельности при выполнении работы, личный вклад в обоснование выводов и предложений, соблюдение графика выполнения работы. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска выпускной квалификационной работы к защите. Форма отзыва руководителя представлена в прил. 4.

Рецензию на выпускную квалификационную работу могут подготовить специалисты, работающие в хозяйственных организациях, научных учреждениях, профессора и преподаватели других высших учебных заведений, если они не работают по совместительству в Сибирском университете потребительской кооперации.

Рецензент обязан составить по установленной форме письменную рецензию, в которой должны быть отмечены:

- актуальность и практическая значимость выбранной темы;
- степень соответствия выполненной выпускной квалификационной работы полученному заданию;
- положительные стороны и недостатки (слабые стороны);
- степень сформированности у обучающегося компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом и программой государственной итоговой аттестации;
- качество оформления выпускной квалификационной работы;

- возможность практического внедрения результатов;
- общая оценка работы и мнение о возможности присвоения обучающемуся соответствующей квалификации.

Кроме того, рецензент по своему усмотрению может указать отдельные замечания по выполненной работе.

В заключении рецензент указывает, удовлетворяет ли выполненная работа требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам, а также дает оценку выполненной работы.

Рецензия должна быть подписана рецензентом с указанием его фамилии, имени, отчества (полностью), места работы и занимаемой должности и заверена печатью организации. Форма рецензии представлена в прил. 5.

Подготовка обучающегося к защите выпускной квалификационной работы включает:

- составление тезисов или конспекта доклада (длительностью 5–7 минут). Рекомендуется следующая структура доклада:
- 1) вступительная часть (2 мин.). В этой части доклада указывается цель работы, ее актуальность, практическая значимость. Кратко характеризуются научные достижения, состояние проблемы в рассматриваемой области знаний. Формулируются цели и задачи исследований; объекты исследований;
- 2) изложение основного содержания работы (3-5 мин). В докладе последовательно с демонстрацией иллюстративного материала (таблицы, графики, схемы и т. д.) излагаются результаты работы. В качестве одного из вариантов построения доклада может быть рекомендовано построение доклада в последовательности, совпадающей с последовательностью выводов.
- 3) заключительная часть представляет собой краткое изложение результатов работы, выводов и рекомендаций.
- изготовление и оформление наглядных материалов (схем, таблиц, графиков, диаграмм и др.) для иллюстрации основных положений доклада. Раздаточный материал готовится для каждого члена ГЭК. Кроме того, наглядный материал может быть подготовлен в форме презентации в программе MS PowerPoint;
 - подготовка аргументированных ответов на замечания рецензента.

Защита ВКР. Порядок определен Положением о защиты ВКР государственной проведении итоговой аттестации по образовательным профессионального программам среднего образования Сибирском университете потребительской кооперации. Обучающиеся, не прошедшие защиту ВКР или получившие на защите ВКР неудовлетворительные результаты, вправе пройти государственную итоговую аттестацию в сроки, определяемые Положением 0 проведении государственной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Сибирском университете потребительской кооперации.

4.2.3. Перечень тем выпускных квалификационных работ

Перечень тем выпускных квалификационных работ направлен на определение сформированности компетенций в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Обязательным требованием Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Перечень тем выпускных квалификационных работ

№	Тема выпускной	Наименование профессиональных модулей, отражаемых
- 1 -	квалификационной	в ВКР
	работы	B DIXI
1	Организация процесса	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и
1	производства	подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
	полуфабрикатов в мясо-	кулинарных изделий сложного ассортимента
	• • •	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	рыбном цехе столовой.	ПМ.02 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
		ПМ.06Организация и контроль текущей деятельности
		подчиненного персонала
2	Обоснование и	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и
	разработка технологии	подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
	горячего блюда из	кулинарных изделий сложного ассортимента
	овощей в молодежном	ПМ.02Организация и ведение процессов приготовления,
	кафе.	оформления и подготовки к реализации горячих блюд,
		кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с
		учетом потребностей различных категорий потребителей,
		видов и форм обслуживания
		ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности
		подчиненного персонала
3	Организация процесса	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и
	производства	подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
	полуфабрикатов в	кулинарных изделий сложного ассортимента
	овощном цехе фабрики-	ПМ.06Организация и контроль текущей деятельности
	заготовочной.	подчиненного персонала
4	Обоснование и	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и
	разработка технологии	подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
	горячей закуски в	кулинарных изделий сложного ассортимента
	ресторане с европейской	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления,
	кухней.	оформления и подготовки к реализации горячих блюд,
	· ·	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с
		учетом потребностей различных категорий потребителей,
		видов и форм обслуживания
		ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности
		подчиненного персонала
5	Организация процесса	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и
	1 1 1 T 1 T 1 T 1 T 1 T 1 T 1 T 1 T 1 T	, ,, - P- 4 P

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в ВКР
	производства в холодном цехе кафе японской кухни.	подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
6	Организация процесса производства в горячем цехе пиццерии.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 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 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
7	Обоснование и разработка технологии горячего блюда из мяса в кафе русской кухни.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 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 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
8	Организация процесса производства в горячем цехе гриль-бара.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 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 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
9	Обоснование и разработка горячего блюда из мяса в ресторане грузинской кухни.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 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 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в ВКР
	F ***	подчиненного персонала
10	Организация процесса производства в холодном цехе ресторана мексиканской кухни.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
11	Обоснование и разработка технологии горячего блюда из мяса птицы ресторана сибирской кухни.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 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 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
12	Организация процесса производства в холодном цехе ресторана французской кухни.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
13	Организация процесса производства в горячем цехе ресторана итальянской кухни.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 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 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
14	Организация процесса производства в кондитерском цехе кафе - кондитерской.	ПМ.05Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПМ.05Организация 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

No	Тема выпускной квалификационной	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в ВКР
	работы	
		ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности
		подчиненного персонала
15	Обоснование и	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и
	разработка технологии	подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
	блюда из нерыбного	кулинарных изделий сложного ассортимента
	водного сырья в	ПМ.02Организация и ведение процессов приготовления,
	ресторане паназиатской	оформления и подготовки к реализации горячих блюд,
	кухни	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с
		учетом потребностей различных категорий потребителей,
		видов и форм обслуживания
		ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности
		подчиненного персонала

4.2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов выпускной квалификационной работы Показатели оценивания компетенций выпускной квалификационной

Показатели оценивания компетенций выпускной квалификационной работы

Код	Показатели сформированности	Элементы и этапы ВКР
компетен	компетенций	
ции		
	Общекультурные компо	етенции
OK 1	Знает: способы решения задач	Введение, глава 1,2, заключение,
	профессиональной деятельности,	подготовительный этап,
	применительно к различным контекстам.	написание ВКР, защита ВКР
	Умеет: выбирать способы решения задач	
	профессиональной деятельности,	
	применительно к различным контекстам.	
ОК 2	Знает: информацию, необходимую для	Введение, глава 1,2, заключение,
	выполнения задач профессиональной	подготовительный этап,
	деятельности	написание ВКР
	Умеет: находить и анализировать	Введение, заключение,
	информацию, необходимую для	подготовительный этап,
	выполнения задач профессиональной	написание ВКР, защита ВКР
	деятельности	
ОК 3	Знает: методы поиска и работы с	Глава 1,2, заключение,
	информацией, необходимой для	подготовительный этап,
	профессионального и личностного	написание ВКР, защита ВКР
	развития	
	Умеет: осуществлять поиск и	Глава 1,2, заключение,
	использование профессиональной	подготовительный этап,
	информации и информации для	написание ВКР, защита ВКР
	профессионального и личностного	
	развития	
OK 4	Знает: об ответственности за работу	Глава 1,2 подготовительный этап,
	членов команды (подчиненных) и	написание ВКР
	результат выполнения заданий	
	Умеет: работать в коллективе и команде,	Глава 1,2 подготовительный этап,

Код компетен ции	Показатели сформированности компетенций	Элементы и этапы ВКР
ции	эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	написание ВКР
OK 5	Знает: устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР
	Умеет: использовать коммуникационные технологии в профессиональной деятельности на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР
ОК 6	умеет: проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Защита ВКР
OK 7	Знает: основы охраны окружающей среды, ресурсосбережения и правила поведения в чрезвычайных ситуациях. Умеет: содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР
OK 8	Знает: важность профессионального и личностного развития, самообразования, повышения квалификации Умеет: самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР
OK 9	Знает: информационные технологии в профессиональной деятельности. Умеет: ориентироваться в условиях частой смены информационных технологий в профессиональной деятельности.	Введение, глава 1, заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР Введение, глава 1, заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР
OK 10	Знает: профессиональную документацию на государственном и иностранном языке. Умеет: пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР
OK 11	Знает: основы предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. Умеет: планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР

Код	Показатели сформированности	Элементы и этапы ВКР
компетен	компетенций	
ции		
	Профессиональные комп	етенции
ПК 1.1,	Знает: организацию процесса и	Глава 1, глава 2, заключение,
ПК 1.2	технологию подготовки рабочих мест,	написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	оборудования, сырья, материалов для	, , , , , ,
	приготовления полуфабрикатов в	
	соответствии с инструкциями и	
	регламентами	
	Умеет: организовать и производить	Глава 1, глава 2,заключение,
	подготовку экзотических и редких видов	написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного	
	водного сырья, дичи,	
	Владеет: приемами организации процесса	Глава 1,глава 2, заключение,
	подготовки экзотических и редких видов	написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного	
	водного сырья, дичи,	
ПК 1.3	Знает: организацию приготовления и	Глава 1,глава 2, заключение,
	подготовку к реализации полуфабрикатов	написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	для блюд, кулинарных изделий сложного	
	ассортимента.	
	Умеет: организовывать и проводить	Глава 1,глава 2, заключение,
	приготовление полуфабрикатов для блюд,	написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	кулинарных изделий сложного	
	ассортимента	
ПК 1.4	Знает: организацию и технологию	Глава 1,глава 2, заключение,
	приготовления полуфабрикатов с учетом	написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и форм	
	обслуживания.	
	Умеет: разрабатывать, осуществлять	Глава 1,глава 2 написание ВКР,
	адаптацию рецептур полуфабрикатов с	защита ВКР, ДЭ
	учетом потребностей различных категорий	
TTC 0 1	потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.1	Знает: организацию и подготовку рабочих	Глава 1,глава 2, заключение,
ПК 3.1	мест, оборудования, сырья, материалов	написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
ПК 4.1	для приготовления горячих блюд,	
	кулинарных изделий, закусок сложного	
	ассортимента, холодных блюд,	
	кулинарных изделий, закусок сложного	
	ассортимента, холодных и горячих	
	сладких блюд, десертов, напитков в	
	соответствии с инструкциями и	
	регламентами. Умеет: организовать процесс и проводить	Глава 1,глава 2 написание ВКР,
	подготовку рабочих мест, оборудования,	1 лава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
		защина вм , до
	сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,	
	торячих олюд, кулинарных изделии, закусок, холодных блюд, кулинарных	
	изделий, закусок сложного ассортимента,	
	изделии, закусок сложного ассортимента,	

Код	Показатели сформированности	Элементы и этапы ВКР
компетен	компетенций	
ции		
	холодных и горячих сладких блюд,	
	десертов, напитков в соответствии с	
	инструкциями и регламентами.	
	Владеет: организацией и проведением	Глава 1,глава 2, заключение,
	подготовки рабочих мест, оборудования,	написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	сырья, материалов для приготовления	
	горячих блюд, кулинарных изделий,	
	закусок, холодных блюд, кулинарных	
	изделий, закусок сложного ассортимента,	
	холодных и горячих сладких блюд,	
	десертов, напитков в соответствии с	
	инструкциями и регламентами.	
ПК 2.2	Знает: технологию приготовления,	Глава 1,глава 2 написание ВКР,
ПК 2.2	творческого оформления и подготовки к	защита ВКР, ДЭ
ПК 4.2 – ПК 4.5	реализации супов сложного ассортимента,	зищини вм , до
11K 4.5	-	
	холодных десертов сложного	
	ассортимента, горячих десертов сложного	
	ассортимента, холодных и горячих	
	напитков сложного ассортимента с учетом	
	потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и форм	
	обслуживания.	
	Умеет: организовывать приготовление,	Глава 1,глава 2 написание ВКР,
	творческое оформление и подготовку к	защита ВКР, ДЭ
	реализации супов сложного ассортимента,	
	холодных десертов сложного	
	ассортимента, горячих десертов сложного	
	ассортимента, холодных и горячих	
	напитков сложного ассортимента с учетом	
	потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и форм	
	обслуживания.	
	Владеет: организацией и проведением	Глава 1,глава 2 написание ВКР,
	процесса приготовления, творческого	защита ВКР, ДЭ
	оформления и подготовки к реализации	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
	супов сложного ассортимента, холодных	
	десертов, горячих десертов сложного	
	ассортимента, холодных и горячих	
	напитков сложного ассортимента с учетом	
	потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и форм	
	обслуживания.	
ПК 2.3	Знает: технологию приготовления,	Глава 1,глава 2 написание ВКР,
ПК 2.3 ПК 3.2	1	1 лава 1,глава 2 написание БКF, защита ВКР, ДЭ
1110 3.2	непродолжительного хранения горячих	защини ви, до
	соусов сложного ассортимента, холодных	
	соусов, заправок с учетом потребностей	
	различных категорий потребителей, видов	
	и форм обслуживания	

Код компетен ции	Показатели сформированности компетенций	Элементы и этапы ВКР
ции	Умеет: осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента, холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	Владеет: организацией и проведением процесса приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента, холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
ПК 2.4 - ПК 2.7, ПК 3.3- ПК 3.6	Знает: организацию приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и кролика, салатов сложного ассортимента, канапе, холодных закусок сложного ассортимента, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	Умеет: организовывать процесс и проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и кролика, салатов сложного ассортимента, канапе, холодных закусок сложного ассортимента, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Владеет: организацией и проведением	Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ Глава 1,глава 2 написание ВКР,
	влаоеет: организацией и проведением приготовления, творческим оформлением и подготовкой к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,	1 лава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ

Код компетен ции	Показатели сформированности компетенций	Элементы и этапы ВКР
	макаронных изделий, яиц, творога, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и кролика, салатов сложного ассортимента, канапе, холодных закусок сложного ассортимента, холодных	
	блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6	знает: технологию разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и	Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Умеет: организовывать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих десертов, напитков, в	Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Владеет: организацией и проведением процесса разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских,	
	брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.1	Знает: организацию подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Глава 1,глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	Умеет: организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских	Глава 1,глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ

Код компетен	Показатели сформированности компетенций	Элементы и этапы ВКР
ции		
	изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	Владеет: организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Глава 1,глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
ПК 5.2	Знает: технологию приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Глава 1,глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	Умеет: организовывать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Глава 1,глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	Владеет: навыками организации приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Глава 1,глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
ПК 5.3 – ПК 5.5	Знает: организацию приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Глава 1,глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	Умеет: готовить, творчески оформлять, подготавливать к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Глава 1,глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	Владеет: навыками организации приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента,	Глава 1,глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ

Код	Показатели сформированности	Элементы и этапы ВКР
компетен	компетенций	
ции		
	пирожных и тортов сложного	
	ассортимента с учетом потребностей	
	различных категорий потребителей, видов	
	и форм обслуживания.	
ПК 5.6	Знает: технологию разработки, адаптации	Глава 1,глава 2, заключение,
	рецептур хлебобулочных, мучных кон-	написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	дитерских изделий, в том числе авторских,	
	брендовых, региональных с учетом	
	потребностей различных категорий	
	потребителей	
	Умеет: разрабатывать , адаптировать	Глава 1,глава 2, заключение,
	рецептуры хлебобулочных, мучных кон-	написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	дитерских изделий, в том числе авторских,	
	брендовых, региональных с учетом	
	потребностей различных категорий	
	потребителей	
	Владеет: навыками организации	Глава 1,глава 2, заключение,
	технологии разработки, адаптации	написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	рецептур хлебобулочных, мучных кон-	Hamacanae Bia , saujama Bia , 40
	дитерских изделий, в том числе авторских,	
	брендовых, региональных с учетом	
	потребностей различных категорий	
ПИ с 1	потребителей	F 2
ПК 6.1	<u> </u>	Глава 2 написание ВКР, защита
	ассортимента кулинарной и кондитерской	ВКР, ДЭ
	продукции, различных видов меню с	
	учетом потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и форм	
	обслуживания.	7 2 2
	Умеет: разрабатывать ассортимент	Глава 2 написание ВКР, защита
	кулинарной и кондитерской продукции,	ВКР, ДЭ
	различные виды меню с учетом	
	потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и форм	
	обслуживания.	
	Владеет: навыками разработки	Глава 2 написание ВКР, защита
	ассортимента кулинарной и кондитерской	ВКР, ДЭ
	продукции, различных видов меню с	
	учетом потребностей различных категорий	
	потребителей, видов и форм	
	обслуживания.	
ПК 6.2	Знает: принципы планирования,	Глава 1,глава 2 написание ВКР,
	координации деятельности подчиненного	защита ВКР, ДЭ
	персонала с учетом взаимодействия с	, , , , , , ,
	другими подразделениями.	
		Глава 1,глава 2 написание ВКР,
	Умеет: осуществлять текущее	
	планирование, координацию деятельности	защита ВКР, ДЭ
	подчиненного персонала с учетом	

Код компетен ции	Показатели сформированности компетенций	Элементы и этапы ВКР
	взаимодействия с другими подразделениями.	
	Владеет: навыками текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
ПК 6.3	Знает: организацию снабжения в предприятиях питания Умеет: организовывать ресурсное	Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ Глава 1,глава 2 написание ВКР,
	обеспечение деятельности подчиненного персонала.	защита ВКР, ДЭ
	Владеет: навыками планирования закупа ресурсов для обеспечения деятельности подчиненного персонала.	Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
ПК 6.4	Знает: методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала.	Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	Умеет: организовывать работу и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	Владеет: организацией и проведением процесса контроля текущей деятельности подчиненного персонала.	Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
ПК 6.5	Знает: организацию инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	Умеет: организовывать процесс и проводить инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	Владеет: навыками инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Глава 1,глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ

Выполнение отдельных этапов выпускной квалификационной работы проводится в соответствии с утвержденным графиком, который представлен в задании на выпускную квалификационную работу. Сбор материала для выпускной квалификационной работы выполняется во время прохождения производственных практик и изучения нормативных и технических документов.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. При защите докладываются основные результаты выпускной квалификационной работы.

Регламент выступления – 5-7 мин.

После ответов на вопросы оглашаются отзыв руководителя и рецензента. Обучающийся в своем докладе или после оглашения рецензии выражает свое согласие или несогласие с рецензией и должен дать соответствующие ответы по существу отмеченных недостатков и сделанных замечаний.

По окончании защиты государственная экзаменационная комиссия на закрытом заседании оценивает уровень защиты выпускной квалификационной работы по четырёх балльной системе. Оценка дается с учетом качества выполнения работы, содержания доклада, ответов на вопросы, а также отзыва руководителя и рецензента. Решение государственной экзаменационной комиссии объявляется на ее открытом заседании.

Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы включает в себя оценку уровня сформированности компетенций обучающегося при подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

При защите выпускной квалификационной работы оцениваются:

- результаты освоения основной образовательной программы по итогам выполнения заданий на выпускную квалификационную работу для выявления уровня сформированности компетенций;
- содержание и оформление выпускной квалификационной работы (умение систематизировать и применять полученные знания при решении конкретных научных и практических задач в профессиональной сфере);
- результаты проверки работы в системе «Антиплагиат» на объем заимствований;
 - качество представления и публичной защиты результатов работы;
 - отзыв руководителя о работе обучающегося в период подготовки;
 - рецензия на выпускную квалификационную работу.

Критерии оценивания

Результаты защиты выпускных квалификационных работ заносятся в протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и, после оформления протокола, оглашаются в день защиты выпускной квалификационной работы.

Оценки «отлично»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствует о сформированности у выпускника общекультурных и профессиональных компетенций в полном объеме.

В выпускной квалификационной работе полно и всесторонне должно быть раскрыто содержание темы, дан анализ действующих аналогичных рецептур и технологий по действующей нормативной и технической документации, содержится творческий подход к разработке новой рецептуры, сделаны расчеты оборудования, численности работников, площади цеха, предложен рациональный график выхода на работу производственных работников цеха, освещены вопросы организации труда, требований техники

безопасности и производственной санитарии. Проведен экономический расчет стоимости новой продукции (блюда). Ответы на все вопросы членов государственной итоговой аттестации выпускником аргументированы, раскрывают сущность вопросов, подкрепляются положениями нормативной и технической документации, выводами и расчетами из работы, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы обучающимся. Отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу положительный, не содержит существенных замечаний. Доклад обучающегося структурирован. Заключительное слово краткое, но емкое. Выпускная квалификационная работа соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Оценки «хорошо»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствует о сформированности у выпускника общекультурных и профессиональных компетенций.

В выпускной квалификационной работе, содержание которой изложено на высоком теоретическом уровне, правильно сформулированы выводы, и даны обоснованные предложения; на все вопросы членов государственной итоговой аттестации выпускник при защите дал правильные ответы, но не проявил творчества в их изложении, ответы носят несколько расплывчатый характер. В отзыве руководителя на выпускную квалификационную работу отсутствуют существенные замечания или имеются незначительные замечания, указывающие на моменты, которые не повлияли на полное раскрытие темы. Доклад обучающегося структурирован, допускаются одна-две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей работы и ее задач, предмета и объекта исследования, погрешность в логике выведения одного из наиболее значимых выводов, которая устраняется в ходе дополнительных уточняющихся вопросов. Заключительное слово краткое, расплывчатое. Выпускная квалификационная работа полностью соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Оценки «удовлетворительно»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствует о сформированности у выпускника всех компетенций

В работе в целом раскрыты теоретические вопросы, выводы в основном предложения представляют правильные, практический интерес, НО недостаточно убедительно аргументированы, не на все вопросы членов экзаменационной комиссии обучающийся при защите дал правильные ответы. В отзыве руководителя на выпускную квалификационную работу имеются замечания, указывающие на моменты, которые не позволили обучающемуся полно раскрыть тему. Доклад обучающегося структурирован, но допускаются неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели работы и ее задач, предмета, объекта исследования, допущена грубая погрешность в логике выведения одного из наиболее значимых выводов, которую, при на нее, обучающийся устраняет с трудом. В

(заключительном слове) обучающийся исправил не все допущенные в работе ошибки. Недостаточно и неуверенно используются новые информационные технологии как в самой работе, так и во время доклада.

Оценки «неудовлетворительно»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствует о несформированности у выпускника профессиональных компетенций в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Выпускная квалификационная работа В основном отвечает предъявленным требованиям, но при защите обучающийся не дал правильных ответов на большинство заданных вопросов, т.е. обнаружил серьезные пробелы в профессиональных знаниях. В отзыве руководителя на выпускную квалификационную работу имеются существенные замечания. обучающегося плохо структурирован, слабо раскрываются причины выбора темы и ее актуальность, расплывчаты формулировки цели работы и ее задач, предмета и объекта исследования, допускаются грубые погрешности в логике одного из наиболее значимых выводов, которые (при указании на них) обучающийся не может устранить. В выступлении (заключительном слове) выпускник не смог исправить все допущенные в работе ошибки. Слабо используются новые информационные технологии как в самой работе, так и во время доклада.

4.3. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при выполнении выпускной квалификационной работы.

Демонстрационный экзамен проводится в специально организованных модельных или производственных условиях, соответствующих задаче оценки освоения профессиональных компетенций по основным видам деятельности. Специально организованные рабочие места для демонстрации освоения профессиональных компетенций по отдельному профессиональному модулю (нескольким модулям) могут располагаться, как на территории образовательной организации, так и на базе других организаций в соответствии с договорами.

Оборудование для демонстрационного экзамена по профессиональным модулям образовательной программы должно соответствовать требованиям к материально-техническому оснащению примерной основной образовательной программы.

Для защиты выпускной квалификационной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Образец титульного листа автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации»

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ

Кафедра технологии и организации общественного питания

Заведующий выпускающей кафедро)Й
канд. биол. наук, доцент	
С.Ю. Глебова	a
«»2020 г.	

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

на тему: «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА В ГОРЯЧЕМ ЦЕХЕ ГРИЛЬ-БАРА»

Обучающегося очной формы обучения торгово-технологического факультета ИВАНОВОЙ Алины Андреевны Шифр ТОП-ОП-01-14-000 Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское производство Руководитель: канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации общественного питания ВАРНАВСКАЯ Ольга Дмитриевна

Новосибирск 2020

Оборотная сторона титульного листа

Дата защиты		
Оценка после защиты		
Протокол заседания ГЭК №		
Секретарь ГЭК		
(подпись)	(ФИО)	
Гекст выпускной квалификационн	ой работы	
па страницах		
Триложение на листах		
(подпись обучающегося)	(дата)	
(подпись руководителя)	(dama)	

автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ

K	афедра _									_
					Зав	едующи	ій каф	едрой		
					<u> </u>	(nodni				ия <i>И.О.)</i> 0г.
				ЗАДА	НИЕ					
	на вып	ускную ква	лификац Очной, оч	ионную	работу (обучаюц	цегося фор	і мы обу	_ курса чения	
			очной, оч	іно-заочі	ной, зас	очной)		факул	пьтета	
Спешиал		шифр (гру	уппа)	иилия Им						
Специал	ыюсть _				(код, н	аименов	вание)			
1. Тема	выпуск	ной квалиф	икационн	ой работ	ъ					
утвержде		азом ректо								
2. Срок	сдачи	обучаюц	цимся в	ыполнен	ной р	аботы	на	кафедру	у для	защиты
3. Переч	чень под	лежащих р	азработк	е вопрос	ов и обі	цее напр	авлен	ие рабо	ты	
(y	казать у	узловые воп	росы пла	на и коне	гчную ц	ель рабо	ты)			

 Контрольный график выполнения отдельных этапов и разделов квалификационной работы: изучение литературных источников, разработка уточненного развернут определение целевой функции сбора фактического материала 	•
 разработка и написание вводной части работы	
5. Объём выпускной квалификационной работы	
6. Рекомендуемые места прохождения преддипломной практики фактического материала	и сбора
7. Консультанты по смежным вопросам выпускной квалификационной работы	_ просам)
8. Срок предоставления ВКР для проверки в системе «Антиплагиат. ВУЗ»	_
9. Дата выдачи задания	_
Руководитель выпускной квалификационной работы	
Задание принял к исполнению (подпись обучающегося) (Фамилия	

Форма заявления на утверждение темы выпускной квалификационной работы

	_И.О.Фамили	111	Заве	дующему кафедрой	
			(ученая	степень, ученое звание, Фами	пия И.О.)
			обуч	ающегося	
				(группа, курс, ші	іфр)
				(Фамилия Имя От	нество)
		3.	—— АЯВЛЕНИЕ		
Прошу у	утвердить	тему	выпускной	квалификационной	работы
					материала
Назначить ру	\ 1			». тия, название, город)	_
размещение текст	нием о пр га ВКР в эл	оверке Н ектронно	ЗКР на объе	ание, должность, Фамил заимствований ознак ой системе университета	омлен. Н
размещение текст ограниченного дос	нием о пр га ВКР в эл	оверке Н ектронно ен.	ЗКР на объе	м заимствований ознак ой системе университета	омлен. Н
размещение текст ограниченного дос (подпись ру	нием о пр га ВКР в эл ступа согласо	оверке Н ектронно ен.	ЗКР на объе	м заимствований ознак ой системе университета	омлен. Н в режим

автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ

ОТЗЫВ

руководителя о работе работы обучающегося	в период подго		кной квали обучения	фикационной
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	торгово-технол (наименовани		•	
	(Фамилия Ил	ия Отчество)		
Специальность 43.02.15 (код, наименован	5 Поварское и ко			имма)
Тема работы:				
на материалах: эксполаборатории кафедры.	ериментальной	разработки	блюда илі	и изделия в
Текст Отзыва (около 1-1	, ,	ЖАНИЕ		
Руководитель	выпускной	квалифик	сационной	работы
	(ученая степень,	, ученое звание, должно	ость)	
	(Фамі	илия Имя Отчество)		
« »	20 г.		(подпис	гь)

РЕЦЕНЗИЯ

LECTION

~	алификационную расоту формы
обучения	
•	чно-заочной, заочной)
факультета	
(наимено	ование факультета)
	милия Имя Отчество)
Специальность	.,
	(код, наименование специальности)
Тема выпускной квалификационн	ой работы:
на материалах:	
Текст рецензии (<i>около 1-1,5 страниц</i>))
Место работы и должность рецензе	ента
(подпись)	(Фамилия Имя Отчество рецензента)
Место печати	
«»20 г.	