Частное профессиональное образовательное учреждение

Вологодский кооперативный колледж

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

обучающихся

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: **специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Вологда, 2025 г.

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № 4 от 03.12.2025 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ А.И. Комиссарова

Утверждено
Зам. директора по учебно-методической работе
_____ А.А. Русина

Рассмотрено на заседании педагогического совета
Протокол № 3 от 10.12.2025 г.

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Комиссарова А.И. преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Эксперты от работодателя:
Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (ФОС ГИА) оценивает степень соответствия сформированных общих и профессиональных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО по данной специальности после освоения ими основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) (ОПОП СПО – ППССЗ) в полном объеме, а также оценку овладения выпускниками видов профессиональной деятельности предусмотренных ФГОС СПО по специальности.
Представленный ФОС ГИА соответствует содержанию результатов обучения и задачам будущей профессиональной деятельности обучающихся, требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, ОПОП СПО – ППССЗ и учебному плану по данной специальности, образовательным технологиям, используемым в учебном процессе.
Оценочные средства, входящие в состав ФОС ГИА, отвечают основным принципам формирования ФОС ГИА, адекватно отражают уровень качества освоения, соответствие содержанию профессиональных модулей, степень соответствия трудности заданий уровню подготовленности обучающихся.
Разработанный и представленный для экспертизы ФОС ГИА рекомендуется к использованию в образовательном процессе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Председатель совета ПК «Вологодская трапеза» _____ Е.Н. Андрианова

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 4

2 СТРУКТУРА ПРОЦЕДУРЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ПОРЯДОК ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ 6

3. ПОРЯДОК ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 12

ПРИЛОЖЕНИЕ А Данные к образцу задания модуля 1 15

ПРИЛОЖЕНИЕ Б Данные к образцу задания модуля 3 17

ПРИЛОЖЕНИЕ В Форма отзыва о дипломной работе 18

ПРИЛОЖЕНИЕ Г Форма рецензии на дипломную работу 19

1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1 Область применения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) для проведения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) оценивает всю совокупность компетенций, которая установлена федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) для основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) (далее – ОПОП СПО – ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения видов 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 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):
- 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, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

– ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

– ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, 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.

1.2 Цели и задачи итоговой аттестации

Основной целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) в части государственных требований к результатам освоения основной профессиональной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

1.3 Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию: 6 недель

2 СТРУКТУРА ПРОЦЕДУРЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ПОРЯДОК ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

2.1 Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по образовательной программе среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж (далее – Колледж) проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Проведение демонстрационного экзамена производится с 1 июня по 5 июня, и защита дипломной работы производится с 15 июня по 26 июня.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации утверждается директором ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

2.2. Порядок проведения демонстрационного экзамена

Для проведения демонстрационного экзамена в составе ГЭК создаётся экспертная группа из числа экспертов (далее – экспертная группа). Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

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

Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням:

– демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования,

установленных ФГОС СПО;

– демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению Колледжа на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учётом 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 (далее – организации-партнёры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включённых в программу ГИА.

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

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

Образец задания

Номер и наименование модуля задания	Подача блюд (выполнение задания)
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	Через 2 часа 30 мин
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	Через 3 часа
Модуль № 3: Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	Через 4 часа

Участникам ДЭ необходимо оформить заявку на продукты и сдать ее техническому эксперту за одну неделю до начала экзамена.

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

Участнику ДЭ необходимо предоставить ГЭ меню, при написании меню участник должен прописать все элементы блюда. Подача блюд осуществляется согласно плану (графику) проведения ДЭ, который доводится до студентов в подготовительный день.

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

Текст задания: Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

– минимум два гарнира:
– один должен содержать крупу;
– второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.
– один горячий соус на курином бульоне.
– оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

– температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
– масса блюда минимум 180 г.;

– 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;

– соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;

– сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.

Используйте продукты из Единого списка продуктов.

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

Текст задания: Приготовить 6 штук пирожных на основе бисквитного полуфабриката с кремом на основе творожного сыра и фруктово-ягодной прослойкой

– бисквитный полуфабрикат;

– крем на основе творожного сыра;

– вид фруктово - ягодной прослойки определяется в подготовительный день;

– декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада;

Особенности подачи:

– количество пирожных 6 шт подаются на двух тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см по 3 штуки на каждой.

– масса одного пирожного 50-80 грамм (погрешность +/-2 грамма);

– температура подачи блюда 1-14 С (измеряется по борту тарелки);

– сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.

Используйте продукты из Единого списка продуктов.

Модуль 3. Проведение технологических расчётов

Текст задания: Разработать меню, согласно ассортимента кулинарной продукции заданий Модулей №1 и №2. При выполнении задания прописать все элементы блюд.

Используя представленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет пищевой (содержание белков, жиров и углеводов в блюде) и энергетической (калорийность) ценности данного блюда, оформив его в таблицу.

Для выполнения расчетов используйте:

– таблицы Пищевой и энергетической ценности продуктов питания;

– для определения сохранности пищевых веществ после тепловой обработки учитывайте усредненные потери при тепловой обработки для белков – 6%, для жиров – 12%, для углеводов – 9%;

– округление числовых значений в расчетах БЖУ – до сотых (0,00), при определении калорийности – до целого числа.

Используя предоставленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет стоимости блюда и оформите калькуляционную карту. Примерная стоимость сырьевого набора и величина наценки предоставляется в варианте задания. Для выполнения расчетов используйте: приложение, которое будет выдано в день экзамена: рецептура блюда, форма таблицы для расчета пищевой и энергетической ценности, бланк калькуляционной карты.

2.3 Порядок выполнения и защиты дипломной работы

2.3.1 Организация разработки тематики дипломной работы

Предварительный этап предусматривает, что студент заблаговременно знакомится с перечнем тем дипломных работ, предлагаемых цикловой комиссией, и за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации заполняет заявление о закреплении за ним темы дипломной работы, представляет его председателю цикловой комиссии. В заявлении указывается тема дипломной работы, руководитель дипломной работы.

Тематика дипломных работ разрабатывается преподавателями (руководителями дипломных работ) колледжа совместно со специалистами предприятий и организаций, заинтересованных в разработке данных тем, рассматривается и утверждается на заседании цикловой комиссии.

Выбор темы дипломной работы осуществляется студентом самостоятельно на основе утвержденного списка тем. Студенту, в том числе, предоставляется право предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

При выборе темы студент руководствуется: своими научными интересами; актуальностью темы, ее практической значимостью; возможностью использования в работе конкретного фактического материала, собранного в период прохождения преддипломной практики; интересами предприятия, на примере и базе которого выполняется работа.

Руководители дипломных работ назначаются директором ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж из числа преподавателей колледжа и специалистов предприятий и организаций, профессионально связанных с тематикой дипломных работ. Кроме руководителя дипломной работы назначается консультант по нормоконтролю.

Закрепление тем дипломных работ за студентами оформляется приказом директора ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают задания на дипломную работу для каждого студента, которые подписываются студентом и руководителем и утверждаются председателем цикловой комиссии.

Задания для дипломной работы выдаются студенту и сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломной работы

Примерный перечень тем дипломных работ

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных закусок в ресторане с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации супов в ресторане (кафе) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд из свинины в ресторане (кафе) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции из рыбы в ресторане (кафе) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции из домашней птицы в ресторане (кафе) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий из бисквитного теста сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
7. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из дрожжевого теста сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
9. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов в ресторане с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
10. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов в ресторане с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
11. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента для банкета-фуршета

12. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции сложного ассортимента по меню бизнес-ланча

13. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд из натуральной рубленой массы в ресторане (кафе) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

14. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных блюд сложного ассортимента (бузы, хинкали, вареники, пельмени) с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

15. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции национальной кухни сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

16. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции из говядины сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

17. Организация контроля за выполнением производственной программы

18. Организация контроля за расходами предприятия общественного питания

2.3.2 Организация выполнения дипломной работы

Выполнение дипломной работы должно осуществляться студентом в соответствии с календарным планом выполнения работы. Соответствующие части работы студент представляет на проверку руководителю. Руководитель может дать студенту рекомендации по улучшению и доработке представленных частей. Студент должен регулярно в сроки, установленные научным руководителем и зафиксированные в календарном плане выполнения работы, отчитываться о полученных результатах. При невыполнении указаний руководителя или неявки на консультацию без уважительных причин руководитель ставит в известность председателя цикловой комиссии.

Основной обязанностью руководителя является определение направления дипломной работы, предостережение студента от грубых ошибок. Руководитель не несет ответственности за ошибки в расчетах, недостатки в стиле и грамотности изложения материала, качестве его оформления. Подписи руководителя и консультантов удостоверяют, что работа выполнена самостоятельно и в соответствии с заданием.

Основными функциями руководителя дипломной работы являются:

- разработка заданий и календарного графика выполнения работы;
- консультирование по вопросам содержания дипломной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы и фактического материала;
- подготовка отзыва на дипломную работу.

Дипломная работа имеет следующую структуру:

- **Титульный лист**
- **Задание на выпускную квалификационную работу**
- **Календарный план**
- Содержание

Введение (1-2 страницы), в котором раскрывается актуальность выбора темы, указываются поставленные цели и задачи, методы исследования, а также указывается объект и предмет исследования. Кроме того, во введении важно обозначить авторскую позицию по отношению к предмету исследования.

Теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой темы:

- описание теоретических положений темы (позиций, подходов, идей) на основе изученной литературы;
- описание методов, приемов, средств, путей и т.п., направленных на исследование организации бухгалтерского учета, налогообложения и проведения анализа финансово-хозяйственной деятельности в предприятиях.
- Выпускник должен показать достаточное знание литературы по избранной тематике. Обосновать свою собственную точку зрения. Таким образом, обучающийся должен показать

свою теоретическую подготовленность, умение обобщать материал и систематизировать данные. Ему следует подробно описать современное состояние изучаемой темы. Объем данного раздела должен составлять 20-25 страниц печатного текста.

Практическая часть, должна включать в себя описание предприятия питания, организацию его деятельности, характер производства, организацию и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Анализ ассортимента, разработку нормативной технологической документации. Объем практической части должен составлять не менее 50% от общего объема работы

Заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов.

Список используемых источников (не менее 15 источников).

Приложения.

Объем дипломной работы должен составлять не менее 40, но не более 60 страниц печатного текста, не считая приложений. Структура и содержание дипломной работы определяется руководителем работы при разработке задания на дипломную работу.

2.3.3 Завершающий этап

Дипломная работа передается на нормоконтроль. Нормоконтроль осуществляется по направлениям: оформление дипломной работы; выполнение требований настоящих методических рекомендаций. Для проведения нормоконтроля студент предоставляет дипломную работу на проверку не позднее 7 дней до защиты. По результатам проверки должны быть устранены недостатки в оформлении документов работы.

Руководитель составляет отзыв о работе студента над работой (Приложение В). Дипломная работа, подписанная руководителем, представляется на внешнюю рецензию не позднее одной недели до защиты.

Дипломная работа передается рецензенту, который дает развернутый отзыв о работе с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) (Приложение Г).

2.3.4 Защита дипломной работы

На защиту в ГЭК предоставляются следующие документы:

- требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- приказ о закреплении тем и руководителей за обучающимися по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- сведения об успеваемости обучающихся;
- зачетная книжка обучающегося;
- протокол заседания государственной экзаменационной комиссии.

Защита начинается докладом студента о содержании дипломной работы. Продолжительность доклада не должна превышать 10 мин. Доклад необходимо умело иллюстрировать графиками, схемами, представленными в видеоролике или презентации.

По окончании доклада зачитывается отзыв руководителя, рецензия, студент отвечает на вопросы и замечания рецензента, а также на вопросы членов ГЭК.

На закрытой части заседания ГЭК дается оценка качества выполнения дипломной работы и ее защиты. При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются: доклад выпускника по каждому разделу работы; ответы на вопросы рецензента; ответы на вопросы членов ГЭК; отзыв руководителя.

3. ПОРЯДОК ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Критерии оценки публичной защиты дипломной работы

№ п/п	Критерии	Max кол-во баллов	Баллы
Оценка методологических характеристик			max 5
1.1.	В ходе выступления доказано, что объект, предмет, цель и задачи дипломной работы соответствуют выбранной теме	1	
	Из доклада следует, что цель и задачи дипломной работы направлены на раскрытие темы	3	
1.2.	Представленная работа содержит выводы по главам и итоговое заключение	1	
	Выводы, заключения и приложения, содержащиеся в ВКР, соотносятся с целями и задачами дипломной работы	2	
Оценка содержания дипломной работы			max 6
2.1.	Тема выбрана в соответствии с современными запросами работодателей	1	
	Проведенное практическое исследование соответствует месту преддипломной практики и нашло отражение в выводах, заключении, приложениях	2	
2.2.	Результаты работы представлены в выводах и соотносятся с целями и задачами	1	
	Полученные результаты нашли отражение в главе 2 и подтверждены материалами, полученными в ходе преддипломной практики	2	
	Содержание дипломной работы имеет практическое значение	4	
Оценка публичной защиты дипломной работы			max 10
3.1.	Актуальность темы не представлена в ходе защиты	0	
	Актуальность темы обозначена, но не раскрыта	1	
	Актуальность темы обоснована убедительно и всесторонне	2	
3.2.	Презентационный материал не отражает содержания доклада	0	
	Презентационный материал отражает минимально необходимые сведения о дипломной работе	1	
	Презентационный материал отражает актуальность, цели, задачи и результаты дипломной работы	2	
	Презентационный материал раскрывает суть дипломной работы. Явно выражена связь между целями и задачами исследования и полученными результатами	3	
	Доклад полностью соответствует презентационным материалам, раскрывает суть дипломной работы и свидетельствует о самостоятельно проведенном практическом исследовании	4	
3.3.	Выступление сбивчивое, непоследовательное	1	
	В ходе защиты дипломной работы соблюдены нормы публичной речи, присутствуют паузы для выделения смысловых блоков своей речи	2	
	В ходе защиты дипломной работы демонстрируется свободное владение материалом, изложение чёткое и грамотное	3	
3.4.	Регламент выступления превышен	0	
	Соблюден установочный регламент защиты дипломной работы (7-10 минут)	1	
Ответы на вопросы членов ГЭК			max 4
4.1.	Не отвечает на вопросы или дает неправильные ответы	0	
	Ответы на дополнительные вопросы неполные и требуют уточнения	2	
	Ответы на дополнительные вопросы демонстрируют понимание сущности вопроса, знание представленной темы и умение аргументировано отвечать	4	
	Общее количество баллов		**max 25**

Оценка «Отлично» выставляется государственной экзаменационной комиссией в том случае, если обучающийся набрал при публичной защите от 25 до 23 баллов и выполнены следующие критерии:

- 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;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно;
- в работе проведен анализ проблемы, который подкрепляет теорию разработанными практическими выводами;
- 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» выставляется государственной экзаменационной комиссией в том случае, если обучающийся набрал при публичной защите от 22 до 18 баллов и выполнены следующие критерии:

- 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 практикой;
- в работе проведен анализ проблемы, который подкрепляет теорию разработанными практическими выводами продуктом;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломной работы;
- составлена библиография по теме работы.

Оценка «Удовлетворительно» выставляется государственной экзаменационной комиссией в том случае, если обучающийся набрал при публичной защите от 17 до 12 баллов и выполнены следующие критерии:

- 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 практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется государственной экзаменационной комиссией в том случае, если обучающийся набрал при публичной защите от 11 до 0 баллов и выполнены следующие критерии:

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;

– работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений.

Результаты защиты дипломной работы обсуждаются Государственной экзаменационной комиссией на закрытом заседании и объявляются в тот же день после оформления протоколов работы комиссии.

3.2 Критерии оценки демонстрационного экзамена

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена – 75. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 1.

Таблица 1 – Перевод баллов демонстрационного экзамена в оценку

Оценка	Неудовлетворительно «2»	Удовлетворительно «3»	Хорошо «4»	Отлично «5»
Оценка в баллах	0 – 37,4	37,5 – 48,6	48,7 – 67,4	67,5 – 75

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 утверждённый главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передаётся в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Данные к образцу задания модуля 1

Список продуктов

№ п/п	Наименование	Ед. изм.	Максимальное количество на одного участника	Код зоны площадки
1	Сыр Пармезан	кг	0,1	А
2	Сыр Гауда	кг	0,1	А
3	Сыр Творожный	кг	0,35	А
4	Сыр Маскарпоне	кг	0,2	А
5	Яйца перепелиные	шт	10	А
6	Молоко 3,2%	кг	0,5	А
7	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	кг	1,0	А
8	Сливки 22%	кг	1,0	А
9	Сметана 20%, 25%	кг	0,3	А
10	Масло сливочное 82,5%	кг	0,5	А
11	Яйцо куриное	шт	20	А
12	Брокколи свежая	кг	0,2	А
13	Капуста белокочанная	кг	0,2	А
14	Баклажан	кг	0,2	А
15	Сельдерей (корень)	кг	0,2	А
16	Сельдерей стебель	кг	0,1	А
17	Томаты	кг	0,3	А
18	Томаты черри	кг	0,2	А
19	Цуккини зелёный	кг	0,2	А
20	Имбирь	кг	0,05	А
21	Картофель крахмальный	кг	0,5	А
22	Тыква	кг	0,3	А
23	Свекла красная	кг	0,2	А
24	Лук репчатый	кг	0,3	А
25	Лук порей	кг	0,2	А
26	Грибы шампиньоны	кг	0,2	А
27	Перец чили	кг	0,05	А
28	Перец сладкий болгарский	кг	0,1	А
29	Чеснок	кг	0,05	А
30	Морковь	кг	0,4	А
31	Апельсин	кг	0,3	А
32	Зелёное яблоко Грени Смит	кг	0,2	А
33	Яблоки красные (сладкие)	кг	0,2	А
34	Груша	кг	0,2	А
35	Лайм	кг	0,1	А
36	Лимон	кг	0,2	А
37	Брокколи	кг	0,2	А
38	Облепиха	кг	0,2	А
39	Смородина красная	кг	0,2	А
40	Смородина чёрная	кг	0,2	А
41	Тесто катаифи	кг	0,2	А
42	Тесто слоёное бездрожжевое	кг	0,2	А
43	Тесто слоёное дрожжевое	кг	0,2	А
44	Тесто фило	кг	0,2	А
45	Цветная капуста	кг	0,2	А
46	Черника	кг	0,2	А
47	Ежевика	кг	0,2	А
48	Клюква	кг	0,2	А
49	Шпинат	кг	0,2	А
50	Горошек зелёный	кг	0,2	А
51	Клубника	кг	0,2	А
52	Вишня	кг	0,2	А
53	Малина	кг	0,2	А
54	Агар-агар	кг	0,02	А

55	Желатин гранулированный	кг	0,03	А
56	Желатин листовой	кг	0,03	А
57	Пектин	кг	0,02	А
58	Белый рис (длиннозёрный)	кг	0,1	А
59	Булгур	кг	0,1	А
60	Киноа	кг	0,1	А
61	Полента	кг	0,1	А
62	Крупа гречневая	кг	0,1	А
63	Кус-кус	кг	0,1	А
64	Какао порошок	кг	0,05	А
65	Какао масло	кг	0,2	А
66	Шоколад темный	кг	0,2	А
67	Шоколад молочный	кг	0,2	А
68	Шоколад белый	кг	0,2	А
69	Грецкий орех (очищенный)	кг	0,1	А
70	Кунжут белый	кг	0,05	А
71	Мак	кг	0,05	А
72	Миндаль орех (очищенный)	кг	0,1	А
73	Орех кедровый (очищенный)	кг	0,1	А
74	Орех фундук (очищенный)	кг	0,1	А
75	Подсолнечник семена (очищенные)	кг	0,05	А
76	Тыквенные семена (очищенные)	кг	0,05	А
77	Изюм (чёрный, без косточки)	кг	0,2	А
78	Курага	кг	0,2	А
79	Чернослив	кг	0,2	А
80	Масло оливковое	кг	0,3	А
81	Масло растительное	кг	0,5	А
82	Уксус 9%	кг	0,05	А
83	Оливки зелёные	кг	0,05	А
84	Оливки чёрные	кг	0,05	А
85	Томаты в собственном соку	кг	0,2	А
86	Томатная паста	кг	0,05	А
87	Уксус винный белый	кг	0,03	А
88	Уксус винный красный	кг	0,03	А
89	Пекарский порошок	кг	0,02	Б
90	Глюкоза (сироп)	кг	0,3	Б
91	Дрожжи сухие	кг	0,02	Б
92	Сахар	кг	0,3	Б
93	Сахарная пудра	кг	0,4	Б
94	Мёд цветочный	кг	0,1	Б
95	Изомальт	кг	0,05	Б
96	Сухари панировочные	кг	0,2	Б
97	Хлеб пшеничный	кг	0,2	Б
98	Мука пшеничная	кг	0,8	Б
99	Мука миндальная	кг	0,1	Б
100	Крахмал картофельный	кг	0,05	Б
101	Крахмал кукурузный	кг	0,05	Б
102	Курица тушка	кг	1,8	Б
103	Бекон сырокопчёный	кг	0,2	А
104	Ванильный сахар	кг	0,01	А

Заявка на продукты

Участник: _____ Дата_____

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Данные к образцу задания модуля 3

Форма меню

Номер участника _____

МЕНЮ

Модуль 1 **Горячее блюдо из птицы (курица)**	
Модуль 2 **Пирожное бисквитное**	

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Форма отзыва о дипломной работе

ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

ОТЗЫВ О ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ

Студента ..... Группа .....
фамилия, имя, отчество номер группы

Тема .....
.....

В отзыве следует указать: задачи, поставленные перед студентом, как он справился с их решением; в какой мере проявлены самостоятельность и инициатива в работе; какова теоретическая подготовка и профессиональные навыки студента; результаты работы, их теоретическая и практическая ценность, основные недостатки дипломной работы.

Руководитель .....
должность, фамилия, имя, отчество, место работы

МП

Подпись _____

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
Форма рецензии на дипломную работу

ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

РЕЦЕНЗИЯ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

Студента ..... Группа .....
фамилия, имя, отчество номер группы

Тема .....

.....

В рецензии следует дать общую характеристику дипломной работы, изложить результаты и недостатки работы, включая сюда ошибки в расчетах, определениях, формулировках, недостатки в изложении и оформлении. Указать степень использования студентом последних достижений науки и техники. Оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) должна вытекать из содержания рецензии.

Рецензент

МП .....
должность, фамилия, имя, отчество, место работы

Подпись _____