

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)



УТВЕРЖДАЮ

Ректор университета, профессор

Е. В. Исаенко

Е. В. Исаенко

февраля 2023 г.

**ПРОГРАММА
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Уровень образовательной
программы**

Среднее профессиональное
образование

Специальность

**43.02.15 Поварское и кондитерское
дело**
*(на базе основного общего
образования)*

Квалификация

Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения

Очная

Курс

4

Семестр

8

Курск – 2023

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. №273–ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» освоение образовательных программ основного общего, среднего (полного) общего образования и профессиональных образовательных программ завершается обязательной итоговой аттестацией обучающихся. В соответствии с требованием ФГОС СПО, государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

Обучающиеся, успешно завершившие полный курс теоретического обучения по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», допускаются к государственной итоговой аттестации в Курском институте кооперации (филиал) АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права», которая включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационный экзамен

Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Демонстрационный экзамен проводится с применением механизма стандартов Ворлдскиллс Россия (WorldSkills Russia).

Сроки выполнения выпускной квалификационной работы и ее защиты определяются учебным планом университета по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Обучающемуся по положительным результатам защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена решением государственной экзаменационной комиссии (далее - ГЭК) присваивается квалификация «специалист по поварскому и кондитерскому делу» и выдается документ об уровне образования и о квалификации установленного Министерством образования и науки Российской Федерации образца.

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

1.1. Цели государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится с целью оценки уровня освоения дисциплин, оценки компетенций обучающихся и выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и выявления уровня подготовки выпускника к профессиональной деятельности.

1.2. Требования к результатам освоения образовательной программы

Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело, должен обладать следующими профессиональными компетенциями (далее - ПК):

Основные виды деятельности	Результат обучения
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных

	<p>изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p>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</p>	<p>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.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>

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

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
<p>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</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию</p>

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

1.3. Структура государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку к защите и защиту выпускной квалификационной работы, в том числе демонстрационный экзамен. Сроки и продолжительность подготовки выпускной квалификационной работы и ее защиты определяются учебным планом института по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Эти виды испытаний позволяют наиболее полно проверить уровень сформированности профессиональных компетенций выпускника, готовность к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО, профессиональными стандартами и стандартом Ворлдскиллс Россия (WorldSkills Russia) (WSR).

2. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И ПОРЯДКУ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ

2.1. Цели и задачи выпускной квалификационной работы

Целью выполнения выпускной квалификационной работы является выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения профессиональных задач, умений пользоваться учебной и технической литературой, стандартами, нормативными документами, а также знаниями современной техники и технологии.

Выполнение выпускной квалификационной работы призвано способствовать систематизации и закреплению полученных знаний и умений студента по специальности при решении конкретных задач, а также выяснить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускные квалификационные работы выполняются в форме дипломной работы. Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений.

Темы (тематика выпускных квалификационных работ) определяется выпускающей кафедрой университета совместно с работодателями профильных организаций. Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких модулей. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы. Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом ректора университета.

Дипломная работа представляет собой форму самостоятельного научного труда выпускника, в котором соединяются его теоретические знания, практические умения и практический опыт. Она должна отражать знание отечественных и зарубежных литературных источников, а также нормативно-правовых актов по исследуемой проблеме.

Дипломная работа выполняется на материалах конкретной организации за три ее отчетных периода, подлежит обязательному внешнему рецензированию и защищается студентом перед государственной экзаменационной комиссией.

Основными задачами дипломной работы и предъявляемыми к ее написанию требованиями являются:

- теоретическое обоснование актуальности и значимости исследуемой проблемы;
- систематизация, закрепление и расширение полученных теоретических и практических знаний по технологии продукции общественного питания;

- развитие навыков самостоятельной работы и овладение методикой научного исследования при решении разрабатываемых в выпускной работе проблемных вопросов;
- всесторонний, глубокий анализ и обобщение собранного фактического материала (в том числе полученного в период преддипломной практики) на основе творческого использования накопленных навыков аналитической работы;
- разработка и обоснование рекомендаций и конкретных практических предложений по совершенствованию работы предприятия питания;
- подтверждение освоения компетенций при подготовке выпускной квалификационной работы при выполнении заданий руководителя ВКР;
- освещение различных точек зрения по затронутым в работе дискуссионным вопросам с обязательной формулировкой своего отношения к ним (позиция автора по этим вопросам должна быть обоснована);
- выяснение степени подготовленности студентов-выпускников для самостоятельной практической работы по специальности в современных условиях.

Демонстрационный экзамен с применением механизма стандартов Ворлдскиллс Россия проводится с целью определения у экзаменуемых уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее – КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ.

Задания разрабатываются на основе конкурсных заданий Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) соответствующего года.

Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия университет выбирает из перечня размещенных в Единой системе актуальных требований к компетенциям www.esat.worldskills.ru КОД из расчета один КОД по одной компетенции для обучающихся одной учебной группы. При этом в рамках одной учебной группы может быть выбрано более одной компетенции. Выбор компетенций и комплектов оценочной документации для целей проведения демонстрационного экзамена осуществляется образовательной организацией самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы (или её части) по конкретной специальности.

2.2. Методика оценивания результатов освоения образовательной программы специалистов среднего звена

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. В дипломной работе обучающийся должен показать:

- углубленные теоретические знания по исследуемой теме и возможность проблемного изложения теоретического материала;
- умение анализировать и применять справочную, нормативную и правовую документацию;
- навыки решения практических задач;
- способность обобщать исследуемый теоретический и практический материал, делать выводы и предложения.

Выполнение дипломной работы должно носить исследовательский характер и отличаться новизной, оригинальностью суждений и решений обучающегося, она является обобщением теоретических знаний и умений, практического опыта, полученных обучающимся при освоении образовательной программы.

Дипломная работа выполняется по темам, рекомендуемым кафедрой технологии и организации общественного питания. Критериями выбора темы дипломных работ являются:

- необходимые теоретические знания по конкретной проблеме, которые накапливаются в процессе изучения учебных дисциплин (модулей), выполнения курсовых и других научных работ;
- доступность информации;
- наличие практических материалов;
- рекомендации руководителей;
- примерная тематика дипломных работ, одобренная кафедрой технологии и организации общественного питания и утвержденная приказом ректора университета.

Для сбора и анализа материалов выпускной квалификационной работы для обучающихся организуется преддипломная практика.

Дипломная работа выполняется в соответствии с требованиями, указанными в методических рекомендациях «Методические рекомендации по подготовке и защите выпускных квалификационных работ».

Типовая структура дипломной работы состоит из введения, двух глав и заключения.

Введение отражает решаемую проблему и актуальность темы, ее научную и практическую значимость; законодательную базу по теме, степень научной разработки и освещения проблемы в литературе; цель и задачи работы; методическую и теоретическую основу работы; объект, предмет и период исследования; структуру работы. Оно, как правило, должно составлять не более 3 страниц машинописного текста.

Первая глава дипломной работы содержит теоретический обзор изучаемой проблемы. При ее написании используются результаты фундаментальных и прикладных исследований, научных публикаций отечественных и зарубежных ученых, материалы научно-практических конференций, законодательные и другие нормативные акты. Она должна составлять не более 1/3 общего объема ВКР.

Вторая глава дипломной работы выполняется на основе практического материала. В ней проводится анализ деятельности исследуемого предприятия питания, осуществляется разработка его производственной программы, рецептуры и технологии фирменного блюда и технологической документации на него, представляются предложения по организации процессов производства и обслуживания. Объем второй главы должен составлять 30-33 страницы текста, не включая сложных расчетов и иллюстраций, которые рекомендуется включить в приложение ВКР.

В заключении работы кратко излагаются краткие выводы по содержанию каждой главы работы, положительные и отрицательные тенденции в работе организации по изучаемой проблеме, конкретные предложения по совершенствованию деятельности данной организации по исследуемому направлению. Заключение, как правило, не должно превышать 4 страниц текста.

Руководство выпускной квалификационной работы. Для подготовки выпускной квалификационной работы за обучающимся приказом ректора БУКЭП закрепляется руководитель выпускной квалификационной работы. Руководитель выпускной квалификационной работы:

- оказывает помощь в написании заявления с просьбой о закреплении темы выпускной квалификационной работы и согласование ее с руководителем;
- согласовывает план и график выполнения выпускной квалификационной работы;
- рекомендует студенту необходимую основную литературу, справочные и нормативные документы и другие источники по теме;
- проводит систематические консультации;
- проверяет выполнение работы (по частям и в целом);
- проверяет и оценивает в системе «Антиплагиат.ВУЗ» текст работы на наличие заимствований по доступным базам (Интернет, внутренняя база работ университета, доступные базы других вузов), подписывает справку о проверке работы в системе «Антиплагиат.ВУЗ»;
- проверяет выполнение обучающимся заданий при подготовке выпускной квалификационной работы, подтверждающих освоение компетенций;
- после окончательной проверки выпускной квалификационной работы подписывает ее и составляет письменный отзыв.

В отзыве руководитель указывает:

- актуальность темы;
- структуру и краткое содержание каждой главы работы;

теоретическую и практическую значимость результатов исследования;
замечания к работе;

отношение студента к выполнению работы;

оценку сформированности компетенций;

общую оценку работы (допускается к защите / не допускается к защите) с указанием возможности присвоения квалификации.

После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель выпускной квалификационной работы представляет заведующему выпускающей кафедрой письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы.

Рецензирование выпускной квалификационной работы. Для проведения рецензирования выпускной квалификационной работы указанная работа направляется заведующим кафедрой одному или нескольким рецензентам из числа лиц, не являющихся работниками БУКЭП, либо организации, в которой выполнена выпускная квалификационная работа. Рецензент проводит анализ выпускной квалификационной работы и представляет заведующему кафедрой письменную рецензию на указанную работу.

В рецензии рецензент указывает:

актуальность темы;

структуру и краткое содержание каждой главы работы;

практическую значимость результатов исследования;

замечания к работе; оценку сформированности компетенций;

оценку результатов работы с указанием возможности присвоения квалификации.

Условия допуска выпускной квалификационной работы к защите. Студент передает на кафедру не позднее, чем за 7 дней до защиты:

переплетенную выпускную квалификационную работу и ее электронную версию в виде одного файла в формате doc, docx или pdf; справку о проверке выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат.ВУЗ», подписанную руководителем ВКР и заведующим выпускающей кафедрой;

заказ организации на выполнение выпускной квалификационной работы (если имеется);

акт внедрения результатов исследования (если имеется).

Допуск выпускной квалификационной работы к защите. Заведующий кафедрой обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы. Расписка вкладывается в выпускную квалификационную работу при сдаче работы в архив.

Заведующий кафедрой обеспечивает размещение электронной версии выпускной квалификационной работы в электронной библиотеке системы дистанционного обучения БУКЭП. Справка о размещении подписывается руководителем Центра дистанционного обучения, которая заведующим

кафедрой вкладывается в выпускную квалификационную работу перед передачей в комиссию.

Заведующий кафедрой на основании отзыва, рецензии и отчета системы «Антиплагиат.ВУЗ» решает вопрос о допуске выпускной квалификационной работы к защите, делая об этом соответствующую запись на титульном листе выпускной квалификационной работы. В случае если заведующий кафедрой не считает возможным допустить работу к защите, он возвращает ее на доработку. Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Представление дипломной работы к защите. К защите обучающийся представляет доклад (продолжительностью не более 7–10 минут), в котором должны быть изложены:

- название темы выпускной квалификационной работы;
- краткая характеристика объекта и предмета исследования;
- исходные данные, используемые в работе;
- суть работы, основное содержание и особенности выполненных исследований;
- сравнительная оценка полученных результатов и существующих на практике;
- использованные в ходе исследований методы и методики;
- краткие выводы по полученным результатам.

Защита выпускной квалификационной работы. В период подготовки к государственной итоговой аттестации составляется расписание, предусматривающее дни заседания ГЭК. Сдача демонстрационного экзамена и защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

2.3. Оценочные материалы (фонд оценочных средств). Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ и сдачи демонстрационного экзамена, процедура оценивания результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Организация и проведение государственной итоговой аттестации выпускников регламентируется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования – программам подготовки специалистов среднего звена, Положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования – программам подготовки специалистов среднего звена, а также настоящей программой государственной итоговой аттестации.

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

Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной обучающимся выпускной квалификационной работы и результатам демонстрационного экзамена.

При защите выпускной квалификационной работы оценивается:

- оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена по итогам выполнения обучающимся заданий при подготовке дипломной работы для выявления уровня сформированности компетенций;
- содержание выпускной квалификационной работы (умение систематизировать и применять полученные знания при решении конкретных научных и практических задач в профессиональной сфере);
- оформление работы;
- качество представления и публичной защиты результатов исследования;
- отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу.

После закрепления приказом ректора университета за обучающимся темы выпускной квалификационной работы и назначении руководителя ВКР, обучающиеся получают доступ в личных кабинетах в электронной информационно-образовательной среде университета к заданиям, которые являются обязательными для выполнения в процессе подготовки выпускной квалификационной работы. Задания представлены в таблице 1.

Таблица 1

Задания на выпускную квалификационную работу в соответствии с компетенциями, указанными в ФГОС ВО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Перечень компетенций		Задания на выпускную квалификационную работу
Код	Характеристика	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Составить план график выполнения выпускной квалификационной работы. Сформулировать актуальность темы, цели и задачи выпускной квалификационной работы
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	Подготовить список источников, проанализировать информацию, в имеющихся литературных источниках по теме выпускной квалификационной

ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Проанализировать опыт повышения квалификации работников изучаемого предприятия общественного питания (база преддипломной практики)
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Изложить особенности работы трудового коллектива анализируемого предприятия общественного питания (база преддипломной практики)
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и	Подготовить доклад и презентацию для защиты выпускной квалификационной работы,
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	Проанализировать состояние индустрии питания в изучаемом регионе, перспективы её развития, роль в повышении качества жизни
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Отразить в дипломной работе результаты анализа соблюдения техники безопасности и охраны окружающей среды на изучаемом предприятии питания, наличие плана эвакуации (база
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Проанализировать штатное расписание изучаемого предприятия питания на предмет соблюдения требований трудового законодательств, условий работы и отдыха персонала.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Оформить текст выпускной квалификационной работы с использованием современных информационно-коммуникационных технологий
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Проанализировать должностные инструкции персонала на изучаемом предприятии питания (база преддипломной практики)

ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Сделать выводы по результатам исследования производственной деятельности предприятия общественного питания и разработать предложения по совершенствованию технологического процесса
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Использовать при выполнении ВКР нормативные документы РФ, международные стандарты, отечественные и зарубежные публикации на иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Проанализировать нормативные документы, регулирующие предпринимательскую деятельность и их применение на изучаемом предприятии питания
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Проанализировать организацию рабочих мест для приготовления полуфабрикатов, оснащение их оборудованием на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	При разработке рецептуры и технологии фирменного блюда в ВКР отразить особенности обработки 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	При разработке рецептуры и технологии фирменного блюда в ВКР отразить особенности приготовления полуфабрикатов для блюда
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Разработать рецептуру и технологию приготовления фирменного блюда с учетом потребностей 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	Проанализировать организацию рабочих мест для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, оснащение их оборудованием на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проанализировать организацию технологического процесса приготовления, оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Проанализировать организацию технологического процесса приготовления, хранения соусов сложного ассортимента на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)
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	Проанализировать организацию технологического процесса приготовления, оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)
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	Проанализировать организацию технологического процесса приготовления, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)

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	Проанализировать организацию технологического процесса приготовления, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики) или разработать рецептуру и технологию фирменного блюда из рыбы, нерыбного водного сырья
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	Проанализировать организацию технологического процесса приготовления, оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики) или разработать рецептуру и технологию фирменного блюда из мяса, домашней птицы, дичи и кролика
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	Разработать или адаптировать рецептуру и технологию фирменного горячего блюда
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Проанализировать организацию рабочих мест для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, оснащение их оборудованием на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)

ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Проанализировать организацию технологического процесса приготовления, хранения холодных соусов, заправок на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Проанализировать организацию технологического процесса приготовления, оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)
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	Проанализировать организацию технологического процесса приготовления, оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)
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.	Проанализировать организацию технологического процесса приготовления, оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)
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.	Проанализировать организацию технологического процесса приготовления, оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)

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.	Разработать или адаптировать рецептуру и технологию холодного блюда или закуски 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.	Проанализировать организацию рабочих мест для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента, оснащение их оборудованием на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)
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.	Проанализировать технологический процесс приготовления, оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)
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.	Проанализировать технологический процесс приготовления, оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)
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.	Проанализировать технологический процесс приготовления, оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)

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.	Проанализировать технологический процесс приготовления, оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Разработать или адаптировать рецептуру и технологию холодного или горячего десерта 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	Проанализировать организацию рабочих мест для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, оснащение их оборудованием на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Проанализировать технологический процесс приготовления, полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)
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	Проанализировать технологический процесс приготовления, оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)

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	Проанализировать технологический процесс приготовления, оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)
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	Проанализировать технологический процесс приготовления, оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Разработать или адаптировать рецептуру и технологию хлебобулочного или мучного кондитерского изделия с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проанализировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики) или разработать ассортимент кулинарной продукции для проведения банкета либо праздника
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Разработать производственную программу предприятия общественного питания

ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Произвести расчет суточного количества сырья и продуктов питания необходимых для выполнения производственной программы и результаты оформить в виде сводной сырьевой ведомости
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Проанализировать организационную структуру управления на изучаемом предприятии питания (базе преддипломной практики)
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Оценить организацию технологического процесса производства кулинарной продукции на исследуемом предприятии и внести предложения по его совершенствованию

Руководитель ВКР при поступлении выпускной квалификационной работы на проверку проводит оценку выполнения обучающимся заданий и делает отметку о выполнении в листе оценки результатов освоения ППСЗ (Таблица 2), который вместе с другими документами в составе выпускной квалификационной работой предоставляется государственной экзаменационной комиссии.

Таблица 2

Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ФИО обучающегося _____			
обучающегося _____ курса _____ формы обучения группы _____			
Перечень компетенций		Показатели оценки	Отметка о выполнении
Код	Характеристика		

В процессе защиты дипломной работы каждый из членов государственной экзаменационной комиссии самостоятельно оценивает уровень сформированности компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», в соответствии с критериями оценивания, установленными настоящей программой государственной итоговой аттестации и заполняет оценочный лист, представленный в таблице 3.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
результатов освоения программы подготовки специалистов среднего
звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ФИО обучающегося _____					
обучающегося ____ курса _____ формы обучения группы _____					
Перечень компетенций		ВКР (содержание и оформление)	Доклад	Вопросы	Отметка об освоении
Код	Характеристика				

По результатам защиты выпускной квалификационной работы председателем государственной экзаменационной комиссии на каждого выпускника, прошедшего процедуру защиты на основании коллегиального обсуждения и с учетом оценочных листов, заполненных членами государственной экзаменационной комиссии, заполняется Протокол по оценке результатов освоения ППСЗ по форме, представленной в таблице 4, который является основой для составления Протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

ПРОТОКОЛ
по оценке результатов освоения программы подготовки специалистов
среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское
дело»

ФИО обучающегося _____		
обучающегося ____ курса _____ формы обучения группы _____		
Перечень компетенций		Отметка об освоении
Код	Характеристика	

В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по приему государственного аттестационного испытания (форма протокола приведена ниже) отражаются: перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения председателя и членов государственной экзаменационной комиссии о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности

обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Кроме того, в протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии отражаются характеристика ответов на замечания, изложенные в отзыве руководителя выпускной квалификационной работы, а также в рецензии.

Протоколы заседаний комиссий подписываются председателем и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

ПРОТОКОЛ № _____
заседания государственной экзаменационной комиссии
(высшее образование)
« ____ » _____ 20__ г.

По рассмотрению выпускной квалификационной работы – дипломной работы студента (далее ВКР)

_____ (фамилия, имя, отчество)

_____ (факультет, специальность)

на тему:

Присутствовали: председатель _____

члены: _____

ВКР выполнена под руководством

_____ при консультации _____

В ГЭК представлены следующие материалы:

а) копия приказа ректора Университета о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;

- б) копия приказа ректора Университета о закреплении тем выпускных квалификационных работ за обучающимися и назначении руководителей;
- в) зачетная книжка студента;
- г) ВКР на _____ листах и чертежи на _____ листах;
- д) отзыв руководителя ВКР;
- е) рецензия на ВКР.

После сообщения о выполненной работе обучающемуся были заданы следующие вопросы: (указать ФИО лиц, задавших вопросы)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Характеристика ответов обучающегося на заданные ему вопросы, а также на замечания в отзыве руководителя и в рецензии

Мнения председателя и членов ГЭК: *(о выявленном уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач и выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося):*

Признать, что обучающийся выполнил и защитил ВКР с оценкой

Присвоить _____

(фамилия, имя, отчество)

квалификацию _____

Председатель ГЭК _____

Секретарь ГЭК _____

Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Результаты государственного аттестационного испытания определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

«отлично» – содержание и защита дипломной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника общих и профессиональных компетенций в полном объеме. Высокий уровень и качество выполнения дипломной работы, четкий и обоснованный доклад по всем разделам работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы, четко названы цель, задачи, предмет и объект исследования, правильные и содержательные ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии на защите работы. Выпускник уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. После каждого раздела автор работы делает самостоятельные выводы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Все они использованы в работе. Работа выполнена и представлена на кафедру в надлежащие сроки. Положительный отзыв руководителя и рецензента;

«хорошо» – содержание и защита дипломной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника общих и профессиональных компетенций.

Высокий уровень и качество выполнения дипломной работы, четкий и обоснованный доклад по всем разделам дипломной работы. Логика изложения, в общем и целом присутствует – одно положение вытекает из другого. Правильные ответы на большинство вопросов членов государственной экзаменационной комиссии на защите работы. Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. После каждого раздела автор работы делает выводы. Отдельные выводы имеют неточности. Использует наглядный материал. Автор ориентируется в использованных источниках. Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок. Работа выполнена и представлена на кафедру в надлежащие сроки. Положительный отзыв руководителя и рецензента (при наличии);

«удовлетворительно» – содержание и защита дипломной работы свидетельствуют о сформированности у выпускника общих и профессиональных компетенций. Выполнение дипломной работы в полном объеме, нечеткий или неполный доклад по разделам дипломной работы, ошибки или затруднения в ответах на дополнительные вопросы. Автор, в целом, владеет содержанием работы; но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Изучено около десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг. Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым

требованиям. Работа представлена на кафедру своевременно. Удовлетворительный отзыв руководителя и рецензента;

«неудовлетворительно» – содержание и защита дипломной работы свидетельствуют об отсутствии у выпускника профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО. Некачественное выполнение дипломной работы, доклад обучающегося не отражает существа темы и содержания дипломной работы. Автор не ориентируется в терминологии работы. Отсутствие ответов или неправильные ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии на защите. Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует. Автор совсем не ориентируется в использованных в работе источниках. Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок. Работа сдана с нарушением сроков представления работы на кафедру при удовлетворительном отзыве рецензента и руководителя.

Таблица 5

**Шкала оценивания результатов
защиты выпускной квалификационной работы**

Оценки	Уровень освоения компетенций
отлично	компетенции освоены
хорошо	
удовлетворительно	
неудовлетворительно	компетенции не освоены

Критерии оценивания выполнения задания демонстрационного экзамена:

Критерии оценки задания демонстрационного экзамена основываются на описание критериев по стандартам WorldSkills.

Объективные аспекты оценивания работы обучающихся:

- персональная гигиена – спецодежда соответствие требованиям и чистота;

- персональная гигиена – руки (в том числе работа с перчатками);

- персональная гигиена – снятие пробы пальцами;

- персональная гигиена – плохие привычки;

- гигиена рабочего места – чистый пол;

- гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок;

- гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок;

- расточительность;

- брак;

- корректное использование отдельных мусорных баков.

Субъективные аспекты оценивания работы обучающихся:

- кулинарные навыки – приготовление и оформление;

- навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса,

соответствующие продукту технологии;

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль;
- навыки работы с ножом - приготовление, эффективность, двойной контроль.

Объективные аспекты оценивания результата работы обучающегося:

- время подачи – корректное время подачи (± 1 минута от заранее определенного). после окончания корректного времени подачи, теряется по 0,16 балла за каждую минуту;

- температура подачи;
- использование обязательных ингредиентов;
- правильность подачи (соответствие заданию);
- соответствие массы блюда;
- чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Субъективные аспекты оценивания результата работы обучающегося:

- презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция);
- презентация: стиль и креативность;
- вкус – общая гармония вкуса и аромата;
- консистенция каждого компонента блюда;
- вкус каждого компонента в отдельности.

Выполнение задания демонстрационного экзамена оценивается соответствии с процедурами оценки чемпионатов «Ворлдскиллс Россия» (WorldSkills Russia) с привлечением независимых экспертов «Ворлдскиллс Россия».

Подведение итогов предусматривает:

- решение экспертной группы об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов демонстрационного экзамена, в том числе влияет соблюдение обучающимся требований охраны труда и техники безопасности;

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- оформление протоколов, обобщение результатов обучающегося с указанием бального рейтинга студентов.

После подведения итогов комиссией председатель государственной экзаменационной комиссии объявляет всем присутствующим результаты защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена.

Итоговая оценка по результатам Государственной итоговой аттестации, является комплексной, учитывающей: результаты демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» и качество выполнения дипломной работы и защиты дипломной работы. Решение о выставлении итоговой оценки является коллегиальным и определяется простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя.

При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа об уровне образования и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации – диплома о среднем профессиональном образовании.

2.3.1. Условия выполнения практического задания демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен имеет один модуль (А, С, D, H). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

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

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

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

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

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, С, D, H) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) +1 час для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Описание модуля А: Работа модуля

- В холодильниках должно быть организовано отдельное хранение сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно

- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты

- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.

- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта.

- 1 горячий соус на выбор участника

- Оформление горячего блюда – на выбор участника

- Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 220 г.

3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке

- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации

- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше

- Подаются три идентичных блюда

- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;

- Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта)

- Выпеченный элемент из теста

- Декоративный элемент из изомальта или карамели

- Соус холодный

- Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.
 - 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
 - Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
 - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
 - Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
 - Подаются три идентичных блюда
 - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля Н: Прозрачный бульон (консоме)

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы

- Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира)
 - Масса консоме минимум 250 г
- порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
 - Подаются три идентичных блюда
 - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
 - Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию

Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;

- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Необходимые приложения

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

2.3.2. Система оценивания выполнения заданий демонстрационного экзамена.

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может применяться схема перевода баллов из столбальной шкалы в оценки по пятибалльной шкале предложенная Минпросвещения России.

Таблица 6

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную

Оценка ГИА	"2" (неудовлетворительно)	"3" (удовлетворительно)	"4" (хорошо)	"5" (отлично)
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному	0-7,1	7,11-14,21	14,22-24,88	24,89-35,55

Детальная информация о распределении баллов и формате оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена представлена в таблице 7 ниже.

**Шкала оценивания результатов
защиты выпускной квалификационной работы**

Оценки	Уровень освоения компетенций
отлично	компетенции освоены
хорошо	
удовлетворительно	
неудовлетворительно	компетенции не освоены

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа об уровне образования и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации – диплома о среднем профессиональном образовании.

При повторном прохождении государственной итоговой аттестации по желанию обучающегося решением организации ему может быть установлена иная тема выпускной квалификационной работы.

**2.4 Примерная тематика выпускных квалификационных работ
(дипломных работ) для студентов СПО по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

1. Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции в комбинате школьного питания.
2. Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции в заготовочном предприятии индустрии питания
3. Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции в магазине «Кулинария»
4. Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции в гипермаркете.

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:

1. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в кафе на __ мест
2. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в кафе при вокзале на __ мест

3. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в кафе при автовокзале на __ мест
4. Организация процесса приготовления ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в кафе-вареничной на __ мест
5. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в кафе-блинной на __ мест
6. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в кафе-шашлычной на __ мест
7. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в кафе-чебуречной на __ мест
8. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в кафе-пиццерии на __ мест
9. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в детском кафе на __ мест
10. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в кафе-караоке на __ мест
11. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в молодежном кафе на __ мест
12. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в офисном кафе на __ мест
13. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в кафе, специализирующемся на _____ (указать вид национальной кухни – русской украинской, белорусской, кавказской, французской, итальянской и др.) кухне, на __ мест
14. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане, специализирующемся на _____ (указать вид национальной кухни – русской украинской, белорусской, кавказской, французской, итальянской и др.) кухне, на __ мест
15. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на __ мест
16. Организация процессов и ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в рыбном ресторане на ____ мест

17. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане с открытой кухней на ___ мест

18. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в ресторане при гостиничном комплексе на ___ мест

19. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в общедоступной столовой на ___ мест

20. Организация процессов и ведение процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции в столовой закрытого типа на _____ мест

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:

1. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции в кафе общего типа на ___ мест.

2. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции в закусочной на ___ мест

3. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции в кафе на ___ мест

4. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции в кафе при вокзале на ___ мест

5. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции в кафе при автовокзале на ___ мест

6. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции в детском кафе на ___ мест

7. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции в кафе-караоке на ___ мест

8. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции в молодежном кафе на ___ мест

9. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции в суши-баре на ___ мест на ___ мест

10. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции в кафе,

специализирующемся на _____ (указать вид национальной кухни – русской украинской, белорусской, кавказской, французской, итальянской и др.) кухне, на __ мест

11. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции в ресторане, специализирующемся на _____ (указать вид национальной кухни – русской украинской, белорусской, кавказской, французской, итальянской и др.) кухне, на __ мест

12. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции в ресторане на __ мест

13. Организация процессов и ведение процессов приготовления сложной сложной холодной кулинарной продукции в рыбном ресторане на ____ мест

14. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции в ресторане с открытой кухней на __ мест

15. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции в ресторане при гостиничном комплексе на __ мест

16. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции в общедоступной столовой на __ мест

17. Организация процессов и ведение процессов приготовления сложной холодной кулинарной продукции в столовой закрытого типа на ____ мест

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:

1. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложных десертов в ресторане на __ мест с национальной кухней

2. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложных десертов в ресторане на __ мест

3. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложных десертов в ресторане на __ мест с зарубежной кухней

4. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложных десертов в кофейне на __ мест

5. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложных десертов в кафе-кондитерской на __ мест

6. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложных десертов в кафе на ___ мест с зарубежной кухней

7. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложных десертов в кафе на ___ мест с национальной кухней

8. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложных десертов в кафе-блинной на ___ мест

ПМ.05 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:

1. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложных мучных кондитерских изделий в кафе-кондитерской на ___ мест

2. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложных мучных кондитерских изделий в кофейне на ___ мест

3. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложных мучных кондитерских изделий в кафе-чайной на ___ мест

4. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в кафе-пекарне на ___ мест

5. Организация процесса приготовления и ведение процессов приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в кафе-пирожковой на ___ мест

По нескольким профессиональным модулям:

1. Разработка ассортимента блюд для проведения праздничного банкета на ___ человек в ресторане на ___ мест

2. Разработка ассортимента блюд для проведения праздничного банкета на ___ человек в кафе на ___ мест

3. Разработка ассортимента блюд для проведения свадебного банкета на ___ человек в ресторане на ___ мест

4. Разработка ассортимента блюд для проведения свадебного банкета на ___ человек в кафе на ___ мест

5. Разработка ассортимента блюд для проведения новогоднего корпоратива на ___ человек в ресторане на ___ мест

6. Разработка ассортимента блюд для проведения детского праздника на ___ человек в кафе на ___ мест

2.7. Структура заданий для демонстрационного экзамена

Содержание демонстрационного экзамена разрабатывается ежегодно не позднее 1 декабря с учетом актуальных заданий Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia). Задания разрабатываются на основе конкурсных заданий Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) соответствующего года по компетенции «Поварское дело».

Задание включает в себя следующие разделы:

- формы участия;
- модули задания, критерии оценки и необходимое время;
- необходимые приложения.

2.8. Перечень литературных и иных источников для подготовки к государственной итоговой аттестации

2.8.1. Нормативные документы

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ №2300-1 от 17.02.1996 года (действующая редакция)
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ №184 от 27.12.2002 года. (действующая редакция)
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (в актуальной редакции).
4. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон РФ № 29-ФЗ от 12.01.00 г. (в актуальной редакции).
5. О стандартизации в Российской Федерации» N 162-ФЗ от 29.06.2015г.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
12. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
13. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

14. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания

15. ГОСТ Р 51705.1-2010 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

16. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

17. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.)

18. Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.).

2.8.2. Перечень литературных и иных источников для подготовки к государственной итоговой аттестации

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие [для студентов, обучающихся по специальности среднего профессионального образования "Технология продукции общественного питания"] / И. Н. Гатилова, Г. Г. Банчук; АНО ВО "Белгородский университет кооперации, экономики и права" 2-е изд. доп. и перераб.- Белгород : Изд-во БУКЭП, 2020 - 111с.

2. Контроль качества продуктов общественного питания на предприятиях потребительской кооперации : учеб. пособие для студентов направления подгот. 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / А. В. Моргунова; АНО ВО "Белгородский ун-т кооперации, экономики и права", Ставропольский ин-т кооп. (филиал)- Ставрополь : Ставропольский ин-т кооперации (филиал) БУКЭП, 2018 - 76с.

3. Контроль качества продукции и услуг : курс лекций для студентов спец. 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" / А. В. Моргунова, О. А. Дудникова; АНО ВО "Белгородский ун-т кооперации, экономики и права", Ставропольский ин-т кооп. (филиал)- Ставрополь : Ставропольский ин-т кооперации (филиал) БУКЭП, 2018 - 73с.

4. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия : учебник / И.М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2017. — 299 с. — Для СПО. <https://www.book.ru/book/922285>

5. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник / Шишмарев В.Ю. — Москва : КноРус, 2020. — 304 с. — (СПО). <https://book.ru/book/932576>

6. Оборудование предприятий общественного питания: Курс лекций для студентов специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания». – Курск, 2020. – 81 с. https://cdo.bukep.ru:441/close/store/books/%7B8E4305E5-AB27-43A5-9646-AEC1F9522E4D%7D/Dedkova_Kurs_Lec.pdf

7. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие для студентов спец. 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" / Э. В. Якубова, Р. Х. Кочкаров ; АНО ВО "Белгородский ун-т кооперации, экономики и права", Ставропольский ин-т кооп. (филиал). - Ставрополь : Ставропольский ин-т кооперации (филиал) БУКЭП, 2017. - 97 с.

8. Организация хранения и контроль запасов и сырья: Курс лекций /Т.С. Ядрицева. –Липецк:ЛИК, 2018. -44 с.

9. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах (для СПО). Учебник : учебник / Т.Р. Любецкая. — Москва : КноРус, 2019. — 246 с. <https://www.book.ru/book/930526>

10. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Курс лекций для обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». В 2-х частях. Часть 2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / составитель Н.С. Правильникова. – Липецк: ЛИК (филиал) БУКЭП, 2018. – 160с. http://cdo.bukep.ru/close/store/books/%7B7DC3596F-B954-4608-BBCE-28CCA6829CC3%7D/%D0%9F%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D0%B%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%9D%D0%A1_%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%D0%9F%D0%9E%D0%9F_%D0%A7%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%8C%D0%9A%D0%9B_%D0%A1%D0%9F%D0%9E_2018.pdf

11. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / Л. А. Радченко-М. : КноРус, 2018 - 321с.

12. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). (СПО). Учебное пособие : учебное пособие / Л.А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2019. — 236 с. <https://www.book.ru/book/930708>

13. Основы экономики, менеджмента и маркетинга : учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2020. — 224 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07411-4. — URL: <https://book.ru/book/932623> (дата обращения: 01.10.2020). — Текст : электронный. <https://book.ru/book/932623>

14. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Учебник+е-Приложение : учебник / Пястолов С.М. — Москва : КноРус, 2019. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06870-0. — URL: <https://book.ru/book/931838> (дата обращения: 01.10.2020). — Текст : электронный.

15. Охрана труда в организациях питания : учеб. для СПО / В. М. Калинина 2-е изд., стер.- М. : Академия, 2018 - 314с.

16. Охрана труда (для СПО). Учебное пособие / Ю.П. Попов, В.В. Колтунов. — Москва : КноРус, 2019. — 222 с. <https://www.book.ru/book/930571>
17. Охрана труда (СПО). Учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2019. — 181 с. <https://www.book.ru/book/929621>
18. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 275 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование).
19. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 265 с. : табл. - (Среднее профессиональное образование). <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046>
20. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 311 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование).
21. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 181 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054>
22. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 225 с. : табл. - (Среднее профессиональное образование). <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486048>
23. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебник / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, А.А. Кучеренко, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 213 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486043>
24. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 196 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055>
25. Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 196 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486056>
26. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ авторы-составители А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - Москва: Лада : Киев: Арий, 2019. - 679 с. : табл. - ISBN 978-5-94832-436-4
27. Технологическое **оборудование предприятий общественного питания** и торговли. Практикум: учеб. пособие для СПО и высш. образования / К. Я. Гайворонский. - М. : Форум ; М. : Форум-Инфра-М, 2017. - 104 с. - (Профессиональное образование)

28. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 376 с. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037>

29. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Курс лекций / Составитель: Е.В. Стригулина. – Липецк: ЛИК, 2018. –106с. http://cdo.bukep.ru/close/store/books/%7B48F80183-A3DE-482F-9545-715D373A750E%7D/СтригулинаЕВ_Технология%20пригот%20полуфабр%20для%20сл%20кулинарной%20прод_КЛ_СПО_2018.pdf

30. Технология приготовления ресторанной продукции: учеб. пособие / А. И. Мглинец. - 2-е изд., дор. - СПб. : Троицкий мост, 2018. - 208 с.

31. Физиология питания : учебник / Е.Д. Амбросьева, Г.К. Клеберг. —Москва : КНОРУС, 2017. — 242 с. — (Среднее профессиональное образование). <https://www.book.ru/book/922281>

2.8.3. Перечень Интернет-ресурсов

1. <http://www.economy.gov.ru> (официальный сайт Минэкономразвития РФ)

2. <http://www.gks.ru> (официальный сайт Федеральной службы государственной статистики (Росстата))

3. <http://www.rsl.ru> (официальный сайт Российской государственной библиотеки)

4. <http://www.nlr.ru> (официальный сайт Российской национальной библиотеки)

5. www.gost.ru. Официальный сайт Росстандарта , содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс].

6. <http://www.eurasiancommission.org/> Официальный сайт Евразийской экономической комиссии;

7. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);

8. <http://www.foodprom.ru>. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].

2.8.4. Перечень периодических изданий

1. Вестник Белгородского университета кооперации, экономики и права, Вопросы питания

2. Курская правда.

3. Российская кооперация.

4. Кондитерские изделия.

2.8.5 Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека)

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
BOOK.ru	Договор с ООО "КноРус медиа" № 18507305 от 30.06.2022 г.	с 01.09.2022 по 31.08.2023
Троицкий мост	Договор с ООО "ИТК Троицкий мост" № 3106/22С от 22.06.2022 г.	с 01.09.2022 по 31.08.2023
Университетская библиотека онлайн	Договор с ООО "НексМедиа" № 102-06/2022 от 28.06.2022 г.	с 01.09.2022 по 31.08.2023

2.8.6 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Наименование	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс	Договор с ООО «Инфо-Комплекс Плюс»	с 01.09.2018 по бессрочно
Электронный периодический справочник "Система Гарант"	Договор с ООО "Гарант-Плюс" № 00-67 395 от 14.12.2022 г.	с 01.01.2023 по 31.12.2023

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии. Протокол от «15» февраля 2023 года №6а

Председатель комиссии

О. А. Кривдина

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин от «15» февраля 2023 года №6а

И.о.зав. кафедрой товароведно-технологических дисциплин

к.э.н., доц.

Н. Д. Тутов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП, Пасечко Лиана Анатольевна, Руководитель

26.01.24 11:42 (MSK)

Сертификат 01B651CF0046AFB0A546696FD0C2A2DD61