Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:41:09
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ec1c5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447

Образовательное частное учреждение высшего образования

«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор Международного
дипломатического колледжа
_____ Н.И. Платонова
«16» февраля 2026г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная, заочная

на базе среднего общего образования

Москва

Программа государственной итоговой аттестации. Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом № 1565 от 09.12.2016 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик:	Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова»
Ответственный рецензент:	В.С. Тучков, генеральный директор ООО «ФАНФУД» *(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание, должность)*

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и одобрена на заседании Международного дипломатического колледжа «16» февраля 2026 г., протокол №6

Директор Международного
дипломатического колледжа _____/Н.И. Платонова

Согласовано от Библиотеки _____/О. Е. Стёпкина

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) разработана в соответствии с:

- Федеральным законом 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 01.09.2022 № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»(Зарегистрирован 11.10.2022 № 70461).
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. №800"Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями от 05.05.2022г.).
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г.№ 1565;
- Положением «Об государственной итоговой аттестации выпускников (СПО)».

Программа ГИА определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности43.02.15Поварское и кондитерское дело.

1.1. Область применения программы

ГИА является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (далее ФГОС СПО) специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Виды профессионально деятельности, общие и профессиональные компетенции выпускника, оцениваемые в ходе ГИА:

Общие компетенции, оцениваемые в ходе ГИА:

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;

ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции, оцениваемые в ходе ГИА:

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

ПК 1.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

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;

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, ПК 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 категорийпотребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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;

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

ПК5.1 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;

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.1 -Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорийработников кухни на рабочем месте.

Освоение профессии рабочих Повар

ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места;

ПК 7.2 Выполнять задания повара поприготовлению, презентации ипродаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.2. Цели и задачи ГИА

ГИА проводится с целью оценки степени и уровня освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена и определения соответствия результатов освоения требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15Поварское и кондитерское дело.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Структура и форма проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

2.2. Сроки, объем и этапы проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с ФГОС СПО, учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и календарному учебному графику учебного процесса определены сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Всего - 6 недель, при очной форме обучения:

- выполнение и защита дипломной работы.

Распределение времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации представлено в таблице 1.

Таблица 1

Распределение времени на подготовку и проведение ГИА

№ п/п	Этапы подготовки и проведения государственной итоговой аттестации выпускников	Объем времени в неделях/часах
1	Выполнение дипломной работы	5 недель/180 часов
2	Защита дипломной работы	1 неделя/36 часов

Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается ректором и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

2.3 Структура и содержание дипломной работы

По структуре дипломная работа состоит из содержания,введения, основной части, заключения, списка использованной литературы и приложения.

Содержание работы составляется с таким расчетом, чтобы в достаточной мере раскрыть логику исследования и изложения избранной темы. План должен быть согласован с научным руководителем. В процессе написания работы план может корректироваться или уточняться. Содержание дипломной работы содержит введение, 2-3 главы, разбитые на 2-3 параграфа, заключение, список литературы, приложения.

Введение: отражает актуальность, цель, задачи, объект, предмет исследования, разработанность проблемы в теоретических и практических исследованиях, теоретическую и практическую значимость, методы исследования, структуру работы. **Основная часть работы.**

Основную часть следует делить на главы и параграфы. Рекомендуемое количество глав – 2-3, объемом 20 страниц каждая. Рекомендуемое количество параграфов –2-3, объемом от 7 до 10 страниц.

Первая глава носит теоретический характер, в ней следует:

- дать характеристику предприятия общественного питания «название предприятия»

- привести организацию работы предприятия общественного питания;

- описать организацию охраны труда структурного подразделения;

Во второй главе исследование и изложение материала носят практический характер. Здесь должны быть представлены результаты проделанных расчетов:

- разработка производственной программы предприятия;

- разработка и адаптация рецептур на фирменное блюдо;

- организация работы трудового коллектива структурного подразделения;

В третьей главе (экономический раздел) необходимо представить калькуляцию блюда (изделия) из меню проектируемого предприятия

Между параграфами и между главами необходимы смысловые связки, чтобы текст дипломной работы был логично выстроен и не содержал разрывов в изложении материала. Необходимо по каждой главе формулировать краткие выводы.

В заключении исследования раскрывается значимость рассмотренных вопросов для практики; делаются выводы по всей проделанной работе. Выводы могут оформляться в виде тезисов, рекомендаций, предложений.

После заключения приводится список источников в установленном порядке и приложения к дипломной работе.

Список используемой литературы: отражает список литературы, проработанный автором, независимо от того имеются ли в тексте ссылки на нее или нет. Дипломная работа должна иметь не менее 10-15 источников.

Приложения призваны облегчить восприятие содержания работы, и могут включать: дополнительные материалы, иллюстрации вспомогательного характера, анкеты, методики, документы, материалы, содержащие первичную информацию для анализа, таблицы статистических данных и т.д.

2.5. Предлагаемая тематика дипломных работ

Темы дипломных работ должны иметь практико-ориентированный характер.

Обязательное требование - соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Перечень тем дипломных работ разрабатываются руководителями дипломных работ, рассматриваются на заседании предметной (цикловой) комиссии и на заседании кафедры и утверждаются ректором ФГБОУ ВО «ДГТУ».

Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложение своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Таблица 2

Примерная тематика дипломных работ

Наименование профессионального модуля	Тематика дипломных работ
ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Совершенствование технологии и расширение ассортимента канапе и фаршированных закусок на примере _____

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	Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных прозрачных и пюреобразных супов на примере _____ Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных заправочных супов на примере _____ Формирование ассортимента сложных жареных блюд из птицы с решением вопросов совершенствования организации технологического процесса на примере _____
ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусокподготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Совершенствование технологии приготовления и сервировки, расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из рыбы на примере _____ Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса на примере _____ Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы на примере____ Совершенствование технологии приготовления и сервировки, расширение ассортимента сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов на примере____ _____
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	Оптимизация ассортимента и технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов на примере _____ Формирование ассортимента и направления совершенствования технологических приѐмов приготовления сложных десертов на примере _____ Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков на примере_____
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	Разработка ассортимента и совершенствование процесса приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента на примере _____ Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на примере _____ Разработка ассортимента и совершенствование процесса приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента на примере _____
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

При определении темы дипломной работы, ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Выбор темы дипломной работы обучающимся осуществляется до началапреддипломной практики, что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

3. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для консультаций и допуска к ГИА предполагается наличие кабинета.

При выполнении дипломной работы предусматривается оборудование кабинета:

- рабочее место для консультантов и руководителей дипломных работ;
- персональные компьютеры для обучающихся и преподавателей;
- программное обеспечение.

Для защиты дипломных работ отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочие места для членов ГЭК;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

3.2. Информационное обеспечение

1. Программа государственной итоговой аттестации.
2. Методические рекомендации по разработке дипломных работ.
3. Нормативная документация по специальности.
4. Литература по специальности.
5. Периодические издания по специальности.

3.3. Кадровое обеспечение

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением дипломных работ: наличие высшего образования, соответствующего профилю специальности.

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК), создаваемыми образовательной организацией по каждой укрупненной группе профессий, специальностей среднего профессионального образования либо по усмотрению образовательной организации по отдельным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей.

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

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

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

3.4. Условия организации защиты дипломных работ

Руководители дипломных работ назначаются приказом ректора по университету.

Одновременно, кроме основного руководителя, могут назначаться консультанты по отдельным частям дипломной работы.

Закрепление тем дипломных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом ректора университета.

Для каждого обучающегося руководитель дипломной работы выстраивает последовательность выполнения дипломной работы с разработкой индивидуальных заданий. В отдельных случаях допускаетсявыполнение дипломной работы группой обучающихся. При этом, индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Общее руководство и контроль за ходомвыполнения дипломных работосуществляют руководители дипломных работ. Основными функциями руководителя дипломной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование повопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источниковилитературы;
- контроль хода выполнения дипломной работы;
- подготовка письменного отзыва на дипломную работу.

Основными функциями консультанта дипломных работ являются:

- разработка индивидуального заданияв части содержания консультируемого вопроса;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказание помощи обучающемуся вподборенеобходимой литературы вчасти содержания консультируемого вопроса;
- контроль хода выполнения дипломной работы.

Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, специалистами отрасли,имеющими звания и хорошо владеющих вопросами,связанными с тематикой дипломных работ.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломной работы и задания на нее;
- оценку качества выполнения разделов дипломной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений(предложений), теоретической и практической значимости работы; - оценку в целом дипломной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения, обучающегося не позднее, чем за день до защиты дипломной работы. Внесение измененийвдипломную работу после получениярецензий не допускается.

Заведующий кафедрой, после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает дипломную работу в Государственную экзаменационную комиссию (далее ГЭК). РешениеГЭК принимается назакрытом заседании простымбольшинством 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. Решение ГЭК оформляетсяпротоколом, который подписываетсяпредседателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем), членами ГЭК и секретарем ГЭК.

На заседание государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- программа ГИА;
- приказ ректора о допуске студентов к ГИА;
- сведения об успеваемости студентов, документы, подтверждающие освоение студентами компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности;
- зачетные книжки студентов.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ СТЕПЕНИ УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОБРАЗОВАВТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Оценка результатов выполнения дипломной работы

Оценивание выполнения дипломной работы осуществляется на основе следующих принципов:

- соответствия содержания дипломной работы ФГОС СПО по специальности, учѐта требований работодателей;
- достоверности оценки – оценка выполнения и защиты дипломной работы должна базироваться на общих и профессиональных компетенциях, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения и защиты дипломной работы;
- адекватности оценки – оценка выполнения и защиты дипломной работы должна проводиться в отношении тех компетенций, которые были определены заданием для выполнения дипломной работы;
- использование критериальной системы оценивания;
- комплексности оценки – система оценивания выполнения и защиты дипломной работы должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции выпускников;

 объективности оценки – оценка выполнения и защиты дипломной работы должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений членов ГЭК.

Таблица 3

Критерии оценки дипломной работы

Компетенции оценивания обучающихся	Показатель оценки	Критерии оценки
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 гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; **ОК 07** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	- содержание темы работы; - обоснованность выбора методов решения поставленной задачи; - соблюдение требований по качеству оформления работы; - практическая ценность работы и возможностивнедрения; - применение информационных технологий при написании; - качество доклада о выполненнойработе; - правильность и полнота ответов на вопросы.	«Отлично» Высокий уровень знаний, умение последовательно, технически грамотно, используя профессиональную терминологию, излагать материал. В докладе нашли отражение вопросы практической ценности и оригинальности решений отдельных вопросов темы. Ответы правильные, уверенные, осмысленные, аргументированные. «Хорошо» Хорошие знания, правильное использование профессиональной терминологии,логичность изложенного материала. Допущены отдельные неточности, ошибки.

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; **ОК10** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке **ОК 11** Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере **ПМ 01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** **ПК 1.1** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; **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; **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий**		«Удовлетворительно» Удовлетворительные знания, сложности в построении доклада (отсутствие уверенности, последовательности при изложении материала по теме дипломной работы). Допущены значительные ошибки в ответах, отсутствие ответов на отдельные вопросы. «Неудовлетворительно» Полное неумение построить доклад. Отсутствие знания материала. Полное отсутствие ответов.

потребителей, видов и форм обслуживания		

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, ПК 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 сложногоассортимента; **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. **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** **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; **ПК3.3** 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 иподготовку 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 **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** **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 сучетом 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 игорячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых,		

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,		

видов и форм обслуживания; **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** **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 числеавторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности**		

подчиненного персонала ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и		

кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **ПК6.2** 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 категорийработников кухни на рабочем месте. **Освоение профессии рабочих Повар** **ПК 7.1** Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места; **ПК 7.2** Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий		

При оценке защиты дипломной работы учитываются отзыв руководителя и рецензия. Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Диплом осреднем профессиональном образовании по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выдается выпускникам, освоившим образовательную программу в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования и прошедшим ГИА. Основанием для выдачи диплома является решение ГЭК, которое оформляется в книге протоколов ГИА по специальности.

Приложение 1

Образец задания на выполнение дипломной работы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации СПО ОЧУ ВО «Московский университет имени А.С. Грибоедова»

Факультет: СПО

Специальность: 43.02.15Поварское и кондитерское дело.
Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.
Уровень образования: основное общее образование. Кафедра:
ТППОПиТ.

ЗАДАНИЕ
на выполнение дипломной работы

Студенту(ке) 4 курса _____ группы_____
_____

Тема:_____

Утверждена приказом ректора №___ от __. ___. 20__ г.

Основные вопросы, подлежащие разработке:

1.
2.
3.

Основная литература

1.
2.
3.

Дата выдачи задания «__» _____ 20__ г.

Дата сдачи дипломной работы на кафедру « __» _____ 20__ г.

Студент _____ _____
подпись Ф.И.О.

Руководитель _____ _____
подпись Ф.И.О.

Приложение 2

Образец индивидуального плана-задания на выполнение дипломной работы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации СПО
ОЧУ ВО «Московский университет имени А.С. Грибоедова»

Факультет: СПО

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Уровень образования: основное общее образование. Кафедра: ТППОПиТ.

Индивидуальный план-задание
выполнения выпускной квалификационной работы

Студента(ки) 4 курса _____ группы_____
_____

Тема:_____

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН
ВЫПОЛНЕНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

№ п/п	Этапы выполнения дипломных работ и их содержание	Срок выполнения	Отметка о выполнении	Подпись руководителя
1.	Выбор темы дипломной работы			
2.	Определение цели, задач, объекта, предмета, методов исследования			
3.	Составление плана работы			
4.	Подбор литературы			
5.	Консультация по выполнению обзора литературы			
6.	Накопление, систематизация и анализ практических материалов			
7.	Написание и представление в готовом виде: Введения (2-3 стр.), Первой главы.			
8.	Написание и представление Второй главы.			
9.	Написание и представление Третьей главы.			
10.	Представление в готовом виде основной части (30-40 стр.)			
11.	Работа над разделом Заключение			
12.	Переработка (доработка) дипломной работы в соответствии с замечаниями			
13.	Сдача дипломной работы руководителю для подготовки отзыва и рецензии			
14.	Подготовка к защите дипломной работы: презентации и тезисов доклада			