

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ГЭК,
представитель работодателя



И.И. Якубовская
2024 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»



А.С. Авершина

2024 г.

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников
среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»

Протокол № 4

от «01» 12 2023 г.

РАССМОТРЕНА

на заседании цикловой методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения специальностей 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Протокол № 3
«16» 10 2023 г.

Председатель ЦК
В.Н. Сущенко / В.Н. Сущенко

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании методического совета Многопрофильного педагогического колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет»

Протокол № 3
«16» 11 2023 г.

Заместитель директора по УМР
М.И. Белоусова / М.И. Белоусова

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки России от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.05 Поварское и кондитерское дело».

Автор-составитель:

Сущенко В.Н., преподаватель дисциплин профессионального цикла МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ», преподаватель высшей категории.

Программа рассмотрена и одобрена как соответствующая требованиям государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, запросам и требованиям работодателей:

- решением Методического совета колледжа от 16.11.2023 (протокол № 3);
- решением Педагогического совета колледжа от 01.12.2023 (протокол № 4) с участием председателя Государственной экзаменационной комиссии 2024 года Л.Н. Якубовской, заведующей производством ресторана «Престиж», ИП Филимонова Я.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2.	ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	9
3.	ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	9
4.	СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	10
5.	ПРОВЕДЕНИЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА	11
5.1.	Условия проведения демонстрационного экзамена	11
5.2.	Требования к оцениванию демонстрационного экзамена	15
6.	ОРГАНИЗАЦИЯ РАЗРАБОТКИ ТЕМАТИКИ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ (РАБОТ)	24
7.	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЫПОЛНЕНИЕ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ (РАБОТ)	25
8.	ТРЕБОВАНИЯ К ДИПЛОМНОМУ ПРОЕКТУ (РАБОТЕ). ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ (РАБОТ)	26
8.1.	Требования к дипломным проектам (работам)	26
8.2.	Правила оформления дипломных проектов (работ)	28
8.3.	Рецензирование дипломных проектов (работ)	29
9.	ЗАЩИТА ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ (РАБОТ)	29
10.	СОДЕРЖАНИЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ, КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	31
11.	ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	33
12.	ХРАНЕНИЕ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ (РАБОТ)	35
13.	ПРИЛОЖЕНИЯ	36

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации подготовки выпускников (далее – Программа) является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа устанавливает правила организации и проведения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА), формы государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемых к проведению государственной итоговой аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации.

ГИА проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников в части требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа ГИА разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

– Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий, специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» ((Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 № 68887);

– Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

– Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 № 70167);

– Приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);

– Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 (ред. От 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);

– Положением о выпускной квалификационной работе, утвержденным приказом директора МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ» от 01.09.2023 № 66-ОД;

– иные нормативно-правовые акты, в том числе локальные нормативные акты Университета и Колледжа.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня готовности выпускника к самостоятельной деятельности по профилю специальности, сформированности общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа (ВКР) в форме дипломной работы (проекта) и демонстрационный экзамен являются обязательной частью ГИА.

Предметом ГИА является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе подготовки специалистов среднего звена.

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на

государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. 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 изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. 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:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение

горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

3. 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.

4. 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.

5. 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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

6. 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 категорий работников кухни на рабочем месте.

2. ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения студентами основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена (далее – ДЭ) и защиты дипломного проекта (работы) для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена по профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ГИА включает подготовку и защиту дипломного проекта (работы) и проведение демонстрационного экзамена.

Данный вид аттестации позволяет решить комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и время прохождения производственной практики;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовки выпускников.

В соответствии с ФГОС СПО, календарным графиком учебного процесса, объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации составляет 6 недель.

4. СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Сроки проведения ГИА:

- выполнение дипломного проекта (работы) – 4 недели;
- защита дипломного проекта (работы) – 1 неделя;
- выполнение заданий демонстрационного экзамена – 1 неделя.

График ГИА согласовывается с председателем государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК) и утверждается приказом ректора.

Место расположения центра проведения ДЭ, дата и время начала проведения ДЭ, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении ДЭ определяются планом проведения ДЭ, утверждаемым ГЭК совместно с колледжем не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения ДЭ.

Колледж знакомит с планом проведения ДЭ выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения ДЭ.

5. ПРОВЕДЕНИЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

5.1 Условия проведения демонстрационного экзамена

Условия проведения:

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения

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

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Обучающимся и лицам, привлекаемым к проведению демонстрационного экзамена, во время его проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Условия приема:

К сдаче демонстрационного экзамена допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по освоению образовательной программы по специальности.

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

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

Количество экзаменационных заданий:

Количество экзаменационных заданий определено комплектом оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена, разрабатываемой оператором, осуществляющим организационно-техническое и информационное обеспечение прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Время проведения:

Время проведения определено комплектом оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена, разрабатываемой оператором, осуществляющим организационно-техническое и информационное обеспечение прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему, оформлению и представлению:

Требования к содержанию, объему, оформлению и представлению определено комплектом оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена, разрабатываемой оператором, осуществляющим организационно-техническое и информационное обеспечение прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Оборудование:

Оборудование определено комплектом оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена, разрабатываемой оператором, осуществляющим организационно-техническое и информационное

обеспечение прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Учебно-методическая и справочная литература:

Учебно-методическая и справочная литература определена комплектом оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена, разрабатываемой оператором, осуществляющим организационно-техническое и информационное обеспечение прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Порядок подготовки:

Уровень демонстрационного экзамена и конкретные комплекты оценочной документации доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Знакомство с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

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

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

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется

главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность

Порядок проведения:

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

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

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

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

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

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

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

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

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения

Главного эксперта; в случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу; участник, нарушивший правила поведения на экзамене, и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается Главным экспертом и всеми членами Экспертной группы. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило; после повторного предупреждения участник удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Главного эксперта и всех членов Экспертной группы.

В случае опоздания к началу демонстрационного экзамена по уважительной причине студент допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляет. Дополнительные сроки для проведения демонстрационного экзамена не предусматриваются. Лицам, не принявшим участие в демонстрационном экзамене по уважительной причине, предоставляется возможность выполнить задания демонстрационного экзамена в полном объеме в дополнительные сроки в пределах утвержденного периода проведения демонстрационного экзамена.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена. Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

5.2 Требования к оцениванию демонстрационного экзамена

Оценку выполнения заданий ДЭ осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Допускается удаленное участие экспертной группы и/или главного эксперта с применением дистанционных

технологий и электронных ресурсов в проведении и/или оценке демонстрационного экзамена, в том числе с применением автоматизированной оценки результатов демонстрационного экзамена в соответствии с методическими рекомендациями, разработанными Минпросвещения России. Баллы за выполнение заданий ДЭ выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД.

Подведение итогов предусматривает

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в информационную систему;
- оформление протокола, обобщение результатов ДЭ с указанием балльного рейтинга студента.

Баллы, полученные на ДЭ должны быть переведены в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%.

№ п/п	Вид деятельности, вид профессиональной деятельности	Специалист должен знать	Баллы, %
1	2	3	4
1	Организация и управление работой	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> – Все нормативные документы индустрии; – Схему организации и структуру ресторанного бизнеса; – Важность эффективной командной работы; – Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; – Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; – Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях; – Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> – Соблюдать стандарты качества на 	5%

		<p>всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</p> <ul style="list-style-type: none">– Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.– Координировать действия при решении задач;– Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;– Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;– Эффективно выполнять соответствующие функции повсеместно на зонах производства;– Рассчитывать время и трудовые ресурсы;– Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;– Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;– Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;– Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;– Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;– Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;– Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;– Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;– Демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд;– Рационально использовать продукты и расходные материалы;– Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при	
--	--	--	--

		<p>решении производственных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Самостоятельно определять цели и достигать их; – Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие. 	
2	Навыки коммуникации и работы с клиентами	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; – Способы приготовления блюд в зависимости от типаобслуживания; – Важность меню как средства информации и инструмента продаж; – Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; – Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; – Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Следить за соблюдением правил личной гигиены; – Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; – Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; – Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; – Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; – Планировать и реализовывать рекламные кампании. 	5%
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Законодательство и принятые нормы, касающиесязакупки, хранения и подготовки сырья, приготовления подачи блюд; – Основы охраны труда и правила техники безопасностипри организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; 	15%

		<ul style="list-style-type: none"> – Причины порчи пищи; – Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР); – Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; – Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; – Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; – Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 	
4	Знания об ингредиентах и меню	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; – Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; – Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; – Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; – Пищевую ценность ингредиентов; – Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; – Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; – Виды и стили составления меню; – Баланс при составлении меню; – Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; – Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; – Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, 	5%

		<p>бюджетом и обстоятельствами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Понимать и использовать маркировку ингредиентов; – Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; – Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; – Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; – Подбирать продукты для фирменных блюд; – Составлять меню для различных событий и ситуаций; – Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; – Составлять меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя. 	
5	Подготовка ингредиентов	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; – Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; – Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; – Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; – Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; – Части рыбы, используемые в кулинарии; – Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; – Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; – Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; – Способы приготовления основных бульонов и их применение; – Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; – Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. 	20%

		<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; – Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; – Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи; – Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; – Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; – Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; – Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; – Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; – Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; – Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; – Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; – Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов; – Готовить различные виды макаронных изделий. 	
6	Применение различных методов тепловой обработки	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; – Влияние тепловой обработки на ингредиенты; – Виды соусов и правила их приготовления; – Виды супов и правила их приготовления; – Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выбирать соответствующее технологическое оборудование в 	15%

		<p>зависимости от метода обработки продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; – Применять все методы тепловой обработки; – Учитывать сроки обработки сырья; – Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; – Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; – Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; – Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; – Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; – Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; – Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: супы и соусы; закуски горячие и холодные; салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; овощные и вегетарианские блюда; фирменные и национальные блюда; блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. – Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; – Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; – Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); – Применять современные технологии и методы приготовления пищи. 	
7	Изготовление и презентация блюд	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Важность презентации блюд как 	25%

		<p>части комплексного впечатления;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; – Тенденции в презентации блюд; – Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; – Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; – Важность контроля выхода порций в предприятии питания. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; – Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; – Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; – Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; – Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; – Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; – Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; – Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; – Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; – Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; – Изготавливать различные виды макаронных изделий. 	
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Сезонность и колебание цен на ингредиенты; – Рыночные принципы торговли; – Существующих местных, государственных и международных поставщиков; 	10%

		<ul style="list-style-type: none"> - Общие условия оплаты и доставки; - Процесс заказа продуктов и оборудования; - Факторы, влияющие на стоимость блюд; - Методы калькуляции цены на блюда; - Важность экономии при приготовлении блюд; - Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; - Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; - Доступные решения для хранения продуктов. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; - Составлять заказы на день; - Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; - Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; - Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку; - Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; - Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; - Отчитываться за потери при хранении; - Рассчитывать затраты на хранение; - Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; - Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий; - Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также 	
--	--	--	--

		корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.	
Итого			100,00

**Схема перевода результатов демонстрационного экзамена
из сто балльной шкалы в пятибалльную**

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется в последний день ДЭ одновременно с оформлением Протокола, обобщающим результаты ДЭ с указанием балльного рейтинга студента.

Главный эксперт заполняет Протокол перевода оценок в баллы, заверяет его своей подписью и передает документ на утверждение председателю ГЭК. Председатель на заседании ГЭК утверждает выставленные оценки и передает секретарю для внесения в Протокол заседания ГЭК.

Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с установленными критериями, объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ РАЗРАБОТКИ ТЕМАТИКИ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ (РАБОТ)

Обязательным требованием для дипломного проекта (работы) является соответствие его тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных компетенций.

Темы дипломных проектов (работ) разрабатываются преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются цикловой методической комиссией по специальности. Тема может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки для практического применения.

Темы дипломных проектов (работ) должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования и иметь практико-ориентированный характер.

При определении темы следует учитывать, что ее содержание может основываться на обобщении результатов: выполненной ранее обучающимся

курсовой работы (проекта), в рамках соответствующего профессионального модуля; выполненных ранее практических заданий; конкретных производственных данных предприятия – базы производственной практики.

Закрепление тем дипломных проектов (работ) (с указанием руководителя и сроков выполнения) за обучающимися оформляется приказом ректора. Тематика дипломного проекта (работы) должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость в прикладной отрасли, отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЫПОЛНЕНИЕ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ (РАБОТ)

При подготовке дипломного проекта (работы) приказом ректора каждому обучающемуся назначается руководитель и консультанты по отдельным частям дипломного проекта (работы).

В обязанности руководителя дипломного проекта (работы) входит:

- разработка задания на подготовку дипломного проекта (работы);
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения дипломного проекта (работы);
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта (работы);
- рекомендации по сбору необходимого для выполнения дипломного проекта (работы) материала, оказание помощи в подборе необходимых информационных источников;
- консультирование выпускника по возникающим в ходе выполнения дипломного проекта (работы) вопросам теоретического и практического характера;
- консультирование по оформлению всех частей дипломного проекта (работы) в соответствии с требованиями образовательной организации к оформлению документов;
- контроль хода выполнения дипломного проекта (работы) в соответствии с установленным графиком в форме обсуждения хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты дипломного проекта (работы);
- предоставление письменного отзыва на дипломный проект (работу).

Выполненный дипломный проект (работа) в целом должен:

- соответствовать разработанному заданию;
- продемонстрировать требуемый уровень подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой. Задание на дипломный проект (работу)

рассматривается на заседании цикловой методической комиссии, утверждается председателем цикловой методической комиссии и подписывается руководителем дипломного проекта (работы).

В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Задание на дипломный проект (работу) выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики, что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

Контроль выполнения требований к оформлению дипломного проекта (работы) (соответствие нормам и требованиям действующих государственных, отраслевых стандартов и других нормативных документов, оформление текста, списка литературы, чертежей и т.д.) осуществляет руководитель дипломного проекта (работы).

Руководитель дипломного проекта (работы) имеет право возвращать дипломный проект (работу) в случаях несоответствия требованиям, небрежного выполнения, отсутствия необходимых подписей, отсутствия документов, на которые имеются ссылки в работе и т.д.; требовать от студента разъяснений и дополнительных материалов по возникшим при проверке вопросам; не подписывать дипломный проект (работу) в случаях не выполнения требований.

По завершении обучающимся подготовки дипломного проекта (работы) руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебно-методической работе.

В отзыве руководителя дипломного проекта (работы) указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению дипломного проекта (работы), проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося продемонстрированные им при выполнении дипломного проекта (работы), а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению.

Заканчивается отзыв общей оценкой руководителя по дипломному проекту (работе).

Одновременно, кроме основного руководителя, назначаются руководитель по отдельным вопросам дипломного проекта (работы).

В обязанности консультанта дипломного проекта (работы) входит:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломного проекта (работы) в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;

– контроль хода выполнения дипломного проекта (работы) в части содержания консультируемого вопроса.

Часы консультирования входят в общие часы руководства дипломным проектом (работой).

8. ТРЕБОВАНИЯ К ДИПЛОМНОМУ ПРОЕКТУ (РАБОТЕ). ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ (РАБОТ)

8.1 Требования к дипломному проекту (работе)

Дипломный проект (работа) обучающегося должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- демонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Тема дипломного проекта (работы) должна отражать актуальность одной из социальных, экономических, правовых и других проблем общественной жизни. Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Тема – краткая словесная формулировка проблемы исследования. Тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного из нескольких профессиональных модулей, входящих в ОПОП СПО.

Структурными элементами дипломного проекта (работы) являются:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Введение должно включать: актуальность темы исследования; объект и предмет исследования; цель, задачи исследования; методы исследования; четкое описание теоретической базы исследования (т.е. перечислены все наиболее значимые авторы, проводившие научные или научно-практические исследования по данной проблеме; сформулировано и обосновано отношение обучающегося к их научным позициям); практическую значимость работы;

описание краткого содержания последующих глав дипломного проекта (работы).

Работу над введением целесообразно начать с характеристики актуальности, важности темы исследования, ее востребованности на рынке услуг. Во введении важно четко и правильно сформулировать объект и предмет исследования, определить его цели и решаемых для ее достижения задач.

Основная часть дипломного проекта (работы) включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа). Основная часть дипломного проекта (работы) должна содержать, как правило, две главы, каждая из которых представлена 2-3 параграфами.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета дипломного проекта (работы). В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме дипломного проекта (работы). В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время преддипломной практики. В этой главе содержится: анализ конкретного материала по избранной теме; описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме; описание способов решения выявленных проблем. В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики. Каждая из глав должна иметь выводы, которые отделяются от основного текста одной пропущенной строкой. Выводы по главам не являются самостоятельной частью дипломного проекта (работы), поэтому они не вносятся в содержание в качестве отдельного пункта. Выводы по главам не должны дословно дублироваться в заключении дипломного проекта (работы).

Заключение должно содержать: краткое изложение вопросов, которые были решены для организации с помощью разработки; полученный опыт проектирования, разработки и внедрения; вопросы возникшие, после внедрения разработки; перспективы развития разработки.

В заключении дается краткий перечень наиболее значимых выводов и предложений (рекомендаций), содержатся обобщенные выводы и предложения по совершенствованию общественных отношений в сфере экономики, управления, права и т.д., указание дальнейших перспектив работы над проблемой. По логике изложения заключение должно соответствовать обозначенным во введении цели и задачам, отражать практическую значимость исследования, пути и дальнейшие перспективы работы над проблемой.

8.2 Правила оформления дипломного проекта (работы)

Требования к оформлению дипломного проекта (работы) устанавливаются в Методических рекомендациях по выполнению дипломных проектов (работ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рассмотренных и утвержденных на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

8.3 Рецензирование дипломных проектов (работ)

ВКР подлежат обязательному рецензированию. Внешнее рецензирование проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные ВКР рецензируются педагогическими работниками образовательных организаций высшего образования, специалистами из числа работников предприятий, организаций, хорошо владеющими вопросами, связанными с тематикой дипломных работ.

Рецензенты ВКР определяются не позднее, чем за месяц до защиты и назначаются приказом по колледжу.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения ВКР.

На рецензирование одной дипломной работы предусмотрено 2 часа.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломной работы. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает выпускную квалификационную работу в Государственную экзаменационную комиссию (далее – ГЭК).

9. ЗАЩИТА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Защита дипломных работ проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

В ГЭК должны быть представлены следующие документы:

- приказ об организации и проведении ГИА по образовательной программе;
- настоящая Программа ГИА;
- выполненные ВКР с отзывом и рецензией;
- зачетные книжки обучающихся;

- сводная ведомость итоговых оценок;
- приказ об утверждении тем выпускных квалификационных работ;
- приказ об утверждении состава ГЭК;
- приказ о допуске студентов к защите ВКР.

Также ГЭК могут быть предъявлены документы, подтверждающие учебные достижения обучающегося (грамоты и дипломы участника олимпиад, конкурсов, научно-практических конференций и т.д.).

На защиту дипломной работы отводится до 30 минут на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленную презентацию, иллюстрирующую основные положения ВКР.

При определении оценки защиты ВКР учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- свободное владение материалом ВКР;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- отзыв руководителя ВКР;
- мнение рецензента ВКР;
- практическая значимость работы.

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

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае ГЭК может признать целесообразным повторную защиту студентом той же дипломной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на дипломную работу и определить срок повторной защиты в соответствии с установленным Порядком проведения ГИА.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы, выдается справка об обучении (периоде обучения) установленного образца, которая обменивается на диплом в соответствии с решением ГЭК после успешной повторной защиты студентом дипломной работы.

Для защиты ВКР отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов ГЭК;
- места для выпускников, родителей выпускников, социальных партнеров;
- компьютер, мультимедиа проектор, экран;
- программное обеспечение общего назначения.

10. СОДЕРЖАНИЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ, КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Фонд оценочных средств включает в себя:

1. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.
2. Темы выпускных квалификационных работ.
3. Задания на выпускную квалификационную работу.
4. Критерии оценки ВКР руководителем ВКР.
5. Форма отзыва на ВКР руководителя.
6. Критерии оценки ВКР рецензентом.
7. Форма рецензии на ВКР.
8. Критерии оценивания защиты ВКР.

Оценивание защиты выпускной квалификационной работы

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Оценка «5 (отлично)»: тема дипломной работы актуальна, и актуальность ее в работе обоснована; сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе; содержание и структура исследования соответствует поставленным целям и задачам; изложение текста работы отличается логичностью, смысловой завершённостью и анализом представленного материала; комплексно использованы методы исследования, адекватные поставленным задачам; итоговые выводы обоснованы, чётко сформулированы, соответствуют задачам исследования; в работе отсутствуют орфографические и пунктуационные ошибки; дипломная работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу – положительные; публичная защита дипломной работы показала уверенное владение материалом, умение чётко, аргументировано и корректно отвечать на поставленные вопросы, отстаивать собственную точку зрения; при защите использован наглядный материал (презентация, таблицы, схемы и др.).

Оценка «4 (хорошо)»: тема работы актуальна, имеет теоретическое обоснование; содержание работы в целом соответствует поставленной цели и задачам; изложение материала носит преимущественно описательный характер; структура работы логична; использованы методы, адекватные поставленным задачам; имеются итоговые выводы, соответствующие

поставленным задачам исследования; основные требования к оформлению работы в целом соблюдены, но имеются небольшие недочеты; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу – положительные, содержат небольшие замечания; публичная защита дипломной работы показала достаточно уверенное владение материалом, однако допущены неточности при ответах на вопросы; ответы на вопросы недостаточно аргументированы; при защите использован наглядный материал.

Оценка «3 (удовлетворительно)»: тема работы актуальна, но актуальность ее, цель и задачи работы сформулированы нечетко; содержание не всегда согласовано с темой и (или) поставленными задачами; изложение материала носит описательный характер, большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников; самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально; нарушен ряд требований к оформлению работы; в положительных отзывах и рецензии содержатся замечания; в ходе публичной защиты работы проявилось неуверенное владение материалом, неумение отстаивать свою точку зрения и отвечать на вопросы; автор затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.

Оценка «2 (неудовлетворительно)»: актуальность исследования автором не обоснована, цель и задачи сформулированы неточно и неполно, либо их формулировки отсутствуют; содержание и тема работы плохо согласуются (не согласуются) между собой; работа носит преимущественно реферативный характер; большая часть работы списана с одного источника, либо заимствована из сети Интернет; выводы не соответствуют поставленным задачам (при их наличии); нарушены правила оформления работы; отзыв и рецензия содержат много замечаний; в ходе публичной защиты работы проявилось неуверенное владение материалом, неумение формулировать собственную позицию; при выступлении допущены существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно.

При выставлении итоговой оценки по защите дипломных работ (проектов) учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- качество наглядного материала, иллюстрирующего основные положения;
- глубина и точность ответов на вопросы,
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Для получения итоговой оценки защиты дипломного проекта заполняется сводный лист оценки защиты ВКР, в который заносятся оценки в пятибалльной системе всех членов ГЭК. В столбце «Итоговая оценка» проставляется итоговая оценка, которая рассчитывается как среднеарифметическое значение от оценок членов ГЭК данному студенту. В случае если среднеарифметическая оценка «спорная» между двумя значениями, председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

На основании сводного листа оценки защиты ВКР заполняется

Протокол заседания ГЭК.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

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

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

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

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

11. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

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

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава

ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов Агентства, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

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

Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений: об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА; об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не

более четырех месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

12. ХРАНЕНИЕ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Выполненные ВКР хранятся после их защиты в колледже. Срок хранения определяется в соответствии с Перечнем типовых управленческих документов, образующихся в деятельности организаций, с указанием сроков хранения. Рекомендуемый срок хранения – в течение пяти лет после выпуска обучающихся из образовательной организации.

Списание ВКР оформляется соответствующим актом. Лучшие ВКР, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах образовательной организации.

По запросу предприятия, учреждения, образовательной организации руководитель образовательной организации имеет право разрешить снимать копии ВКР выпускников.

ШАБЛОН ЗАДАНИЯ НА ВКР (ДИПЛОМНАЯ РАБОТА(ПРОЕКТ))

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

**МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

УТВЕРЖДАЮ
Председатель цикловой
методической комиссии

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ год

З А Д А Н И Е*
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ СТУДЕНТУ

_____ (фамилия, имя, отчество студента)

1. Тема выпускной квалификационной работы _____

руководитель выпускной квалификационной работы _____,

_____ (фамилия, имя, отчество)

тема утверждена приказом ФГБОУ ВО «ЛГПУ» от «__» _____ 20__ г. № ____

2. Срок подачи студентом выпускной квалификационной работы _____

3. Исходные данные к выпускной квалификационной работе _____

4. Содержание выпускной квалификационной работы (перечень подлежащих разработке вопросов)

5. Перечень графического материала (с точным указанием обязательных чертежей)

6. Консультанты разделов

Раздел	Фамилия, инициалы и должность консультанта	Подпись, дата	
		задание выдал	задание принял

7. Дата выдачи задания _____

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование этапов выполнения выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)	Срок выполнения

Студент

_____ (подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

Руководитель
выпускной квалификационной работы

_____ (подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

*Задание на выпускную квалификационную работу печатается на 1 листе с двух сторон

**ШАБЛОН ОТЗЫВА РУКОВОДИТЕЛЯ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ (ДИПЛОМНАЯ
РАБОТА (ПРОЕКТ))**

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

**МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)**

ОТЗЫВ*

руководителя на выпускную квалификационную работу

обучающегося (-ейся)	Фамилия Имя Отчество <i>(в родительном падеже)</i>
по специальности	Код, наименование специальности
Форма обучения	очная/заочная
Тип ВКР	Дипломный проект (работа)
Тема ВКР	« _____ »
Руководитель:	должность, Фамилия Имя Отчество

Примерное содержание отзыва:

1. Актуальность выбранной темы *(новизна, практическая значимость работы)*.
2. Соответствие содержания работы ее теме *(соответствие содержания работы плану, полнота раскрытия вопросов темы, аргументированность основных положений работы, конкретность результатов исследования)*.
3. Положительные и отрицательные стороны работы *(выполнение требований руководителя, степень проработанности темы, самостоятельность, творческий подход к разработке темы, умение работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией, правильность и обоснованность выводов, использование в работе своего профессионального опыта, возможность практического применения материалов работы)*.
4. Оформление работы и ее качество *(соблюдение требований к оформлению ВКР, стиль изложения, грамотность, аккуратность оформления работы, соответствие приложений содержанию работы, оценка качества представленного аналитического и практического материала)*.
5. Общее заключение по работе *(соответствие работы предъявляемым требованиям к выпускной квалификационной работе, какой оценки она заслуживает, рекомендуется ли выполненная работа к защите, заслуживает ли автор ВКР присвоения соответствующей квалификации по избранному направлению подготовки)*.

Руководитель выпускной квалификационной работы:

Должность _____
_____ *(инициалы, фамилия)*
_____ *подпись*

« ____ » _____ 20__ г.

С отзывом ознакомлен: _____
_____ *(инициалы, фамилия)*
_____ *подпись*

« ____ » _____ 20__ г.

***Отзыв руководителя на ВКР печатается на 1 листе с двух сторон**

ШАБЛОН РЕЦЕНЗИИ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ(ДИПЛОМНАЯ РАБОТА(ПРОЕКТ))

РЕЦЕНЗИЯ*
на выпускную квалификационную работу

обучающегося по специальности _____
(код, наименование специальности)

Фамилия Имя Отчество (в родительном падеже)

на тему: « _____ »

Рецензент _____
Ф.И.О., место работы, должность, ученое звание, ученая степень (при наличии)

Рецензия на выпускную квалификационную работу отражает:

- актуальность и значимость темы ВКР;
- степень и уровень раскрытия темы;
- анализ основных положений работы, их достоинства и недостатки;
- степень самостоятельности проведенного исследования;
- использование и обобщение современной специальной литературы, в том числе иностранных изданий;
- умение автора использовать, обрабатывать и анализировать фактический материал, делать аргументированные выводы;
- использование в работе математических и статистических методов обработки информации и современных информационных технологий;
- аргументированность выводов по итогам выполненной работы;
- оценку обоснованности мероприятий, предложенных для совершенствования деятельности рассматриваемого предприятия (рассматриваемой сферы деятельности);
- достоинства и недостатки по содержанию и оформлению работы.

Представленная ВКР заслуживает оценки _____.
(отлично, хорошо, удовлетворительно, удовлетворительно)

Рецензент:

Ученая степень, ученое звание, _____

должность _____ подпись _____ И.О. Фамилия

МП

« ____ » _____ 20 ____ г.

С рецензией ознакомлен: _____
подпись _____ И.О. Фамилия

« ____ » _____ 20 ____ г.

*Рецензия на ВКР печатается на 1 листе с двух сторон

Приложение 4

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СВОДНЫЙ ЛИСТ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНАЯ РАБОТА(ПРОЕКТ))

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа: _____

Дата: «__» _____ 2025 года

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Оценка руководителя ВКР	Оценка рецензента	Оценки членов ГЭК					Общая сумма баллов	Средний балл	Итоговая оценка
				№1	№2	№3	№4	№5			
1.											
2.											
3.											
...											
...											
15.											

Председатель ГЭК _____

Заместитель председателя _____

Члены ГЭК _____

Секретарь ГЭК _____

Приложение 5

ВЕДОМОСТЬ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ(ДИПЛОМНАЯ РАБОТА(ПРОЕКТ) № __

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа _____

Дата _____

№ п/п	ФИО обучающегося	Оценка		Вопросы члена комиссии	Оценка члена комиссии	Итоговая оценка
		Отзыв	Рецензия			
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						

Член комиссии _____

ПОДПИСЬ

_____ ФИО

ШАБЛОН ПРОТОКОЛА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(МПК ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

ПРОТОКОЛ №

государственной итоговой аттестации
по результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена
в форме защиты выпускной квалификационной работы
(дипломного проекта)

студента (ки) _____

на тему _____

по специальности _____

квалификация _____

срок освоения ППССЗ __ года __ месяцев

Дата проведения _____

Состав государственной экзаменационной комиссии:

председатель государственной экзаменационной комиссии
_____ ;

ФИО, место работы и должность

заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии
_____ ;

ФИО, место работы и должность

члены государственной _____ ;

экзаменационной _____ ФИО, место работы и должность ;

комиссии _____ ;

_____ ФИО, место работы и должность ;

_____ ;

_____ ФИО, место работы и должность

Дипломный проект выполнен:
под руководством _____ ;

ФИО, должность

На рассмотрение государственной экзаменационной комиссии предоставлены материалы:

1. Выпускная квалификационная работа
2. Рецензия
3. Отзыв руководителя
4. Презентация

В ходе защиты дипломного проекта студенту заданы следующие вопросы:

№ п/п	Содержание вопроса	Ф.И.О. члена комиссии, задавшего вопрос
1.		
2.		

3.		
4.		
5.		

По результатам рассмотрения сводных ведомостей оценок, дневников, отчетов, характеристик от предприятий о выполнении программ преддипломной практики, защиты дипломного проекта государственная экзаменационная комиссия приняла решение:

1. Установить, что студент (ка) _____

защитил выпускную квалификационную работу на оценку _____

2. Присвоить студенту (ке) _____

квалификацию _____

по специальности _____

3. Выдать диплом **О СРЕДНЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ**

Председатель государственной
экзаменационной комиссии

М.П.

Заместитель председателя государственной
экзаменационной комиссии

М.П.

Члены государственной экзаменационной
комиссии:
