Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области
«Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Рассмотрено	**Согласовано**	**Утверждаю**
на заседании педагогического совета	Вице - президент сообщества Шеф-поваров и кондитеров «Chefs team Russia»	Директор ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»
Протокол № 2	_____ П.Е. Зубарев	_____ М.А. Галанина
«10» 10 2023 г.	«10» 10 2023 г.	«09» 11 2023 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

студентов, завершающих обучение
по программе среднего профессионального образования
программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на 2024 год

Квалификация:
специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения:
очная

Срок получения образования:
3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Тюмень, 2023

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Программа государственной итоговой аттестации студентов ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», завершающих обучение по программе среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – выпускники), является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной 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 Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565.

Срок получения образования по программе среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Результатом государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» по программе среднего профессионального образования программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является решение о присвоении квалификации специалиста среднего звена – специалист по поварскому и кондитерскому делу и выдаче выпускнику соответствующего диплома государственного образца о среднем профессиональном образовании.

1.2 Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» (далее – техникум) по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 №29200);
- Приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ от 9 декабря 2016 г. N 1565);
- Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» (в ред. 01.04.2020); письмом Минобрнауки РФ от 20.07.2015 г. № 06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;

- Оценочными материалами демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (комплект оценочной документации КОД 43.02.15-1-2024), утвержденными Педагогическим советом ФГБОУ ДПО ИРПО 24.08.2023 г., протокол № 9;

- Уставом и локальными правовыми актами ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».

1.2 Сокращения, используемые в программе:

ФГОС – федеральный государственный образовательный стандарт;

СПО – среднее профессиональное образование;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен профильного уровня;

ВКР – выпускная квалификационная работа дипломная работа;

ГЭК – Государственная экзаменационная комиссия;

ВД – вид деятельности;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль.

1.3 ГИА представляет собой форму оценки степени и уровня освоения выпускниками ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения выпускниками ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО.

1.4 ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). По решению техникума государственный экзамен проводится в виде демонстрационного экзамена. На основании заявлений выпускников, по решению техникума ДЭ проводится по профильному уровню.

1.5 Результатом освоения ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело являются сформированные у выпускников общие и профессиональные компетенции в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Код	Наименование компетенции
Код	Наименование общих компетенций
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности

Код	Наименование компетенции
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
Профессиональные компетенции	
ВПД 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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВПД 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.
ВПД 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

Код	Наименование компетенции
	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.
ВПД 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.
ВПД 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

Код	Наименование компетенции
	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.
ВПД 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.
ВПД 7	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
ПК 7.1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.3	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 7.4	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.
ВД 08	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
ПК 8.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 8.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 8.3	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 8.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 8.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 8.6	Осуществлять разработку рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 09	Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело
ПК 9.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 9.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья:

Код	Наименование компетенции
	овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 9.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 9.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.5	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 9.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.7	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 9.8	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 9.9	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 9.10	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 9.11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.12	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.13	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 9.14	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.15	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.16	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.17	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 9.18	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 9.19	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

Код	Наименование компетенции
ПК 9.20	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 9.21	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 9.22	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

2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

2.1 К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план. Допуск выпускника к ГИА оформляется приказом директора техникума.

2.2Объем времени на подготовку и проведение ГИА устанавливается в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком, составляет 6 недель. Сроки проведения ГИА с 14 июня 2024 г. по 27 июня 2024 г., в том числе проведение ДЭ и защита ВКР. ГИА проводится в соответствии с расписанием, утвержденным директором техникума. Утвержденное расписание проведения ГИА доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала проведения ГИА путем размещения информации на официальном сайте техникума в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: https://mck72.ru/

2.3 Определение соответствия результатов освоения выпускниками ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводит ГЭК, созданная на основании приказа директора техникума.

2.4 ГИА проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. На заседания ГЭК представляются следующие документы: ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, программа ГИА, приказ директора техникума о допуске обучающихся к ГИА, сведения об успеваемости обучающихся, зачетные книжки обучающихся, бланки ведомостей и протокола заседания ГЭК.

2.5 О порядке проведения ДЭ

2.5.1 ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2.5.2 ДЭ проводится с использованием единых оценочных материалов ДЭ, включающих в себя комплект оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, размещённых на официальном сайте оператора - Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» - в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» https://bom.firpo.ru.

2.5.3 Из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов для проведения ДЭ в рамках ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для учебной группы ПКД-20-9-1 техникумом выбран комплект оценочной документации КОД 43.02.15-1-2024, профильный уровень ДЭ, разработанный на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

Выбранный КОД размещается в сети «Интернет» на официальном сайте техникума» https://mck72.ru в разделе Обучающимся – Демонстрационный экзамен – 2024.

2.5.4 ДЭ проводится в центре проведения ДЭ (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. Центры проведения ДЭ располагаются на территории техникума. Выпускники проходят ДЭ в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

2.5.5 Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения ДЭ, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения ДЭ, технические перерывы в проведении ДЭ определяются утвержденным планом проведения ДЭ, не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения ДЭ. Техникум знакомит с планом проведения ДЭ выпускников, сдающих ДЭ и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

2.5.6 Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность. Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

2.5.7В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

2.8 О порядке защиты ВКР

2.8.1 ВКР направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

2.8.2 ВКР предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником дипломной работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

2.8.3 Тематика ВКР определена техникумом в соответствии с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Тематика ВКР представлена в Приложении А.

2.8.4 Выпускнику предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2.8.5 Для подготовки ВКР выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

2.8.6 Закрепление за выпускниками тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора техникума.

2.8.7 Для выполнения ВКР обучающемуся выдается задание, разработанное руководителем ВКР по утвержденной теме, задание рассматривается предметно-цикловой комиссией, утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе. Задание на ВКР выдается не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ГИА
МЕТОДИКА ОЦЕНИВАНИЯ ДЭ И ВКР

3.1 Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Отметка проставляется за защиту ВКР и государственный экзамен в виде ДЭ. Результаты проведения ГИА объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

3.2 Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. На заседании могут присутствовать руководители ВКР, рецензенты, а также студенты выпускных групп. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя – его заместителем), секретарем ГЭК и членами ГЭК, хранится в архиве техникума.

В протоколе записываются: оценка за ГИА, в том числе оценка за защиту ВКР, оценка за государственный экзамен в виде ДЭ, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

3.3 Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями КОД.

3.4 Баллы выставляются в протоколе проведения ДЭ, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы. При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

3.5 Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения ДЭ далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА. Оригинал протокола проведения ДЭ передается на хранение в техникум в составе архивных документов.

3.6 Для перевода результатов выполнения заданий ДЭ применяется шкала перевода баллов в отметку на основании приказа ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» от 13.12.2023 №1354/02-од, размещенного на официальном сайте техникума https://mck72.ru/ в информационно - коммуникационной сети «Интернет» (раздел Обучающимся - Демонстрационный экзамен – 2024).

Шкала перевода баллов в оценку при проведении демонстрационного экзамена

Оценка	Неудовлетворительно «2»	Удовлетворительно «3»	Хорошо «4»	Отлично «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%
Количество баллов, полученных при сдаче демонстрационного экзамена профильного уровня (совокупность инвариантной и вариативной частей), максимальный балл 100	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 - 100,00

3.7 Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведённых Агентством (Союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)") либо международной организацией "WorldSkillsInternational", в том числе "WorldSkillsEurope" и "WorldSkillsAsia", и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам "Ворлдскиллс" выпускника по профилю ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело засчитывается в качестве, оценки "отлично" по ДЭ в рамках проведения ГИА по ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.8 Оценка результатов выполнения ДЭ является оценкой государственного экзамена в виде ДЭ.

3.9 ВКР выполняется в соответствии с Методическими указаниями по выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанными предметно-цикловой комиссией индустрии питания и сервиса техникума.

3.10 Защита ВКР проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

3.11 Выпускник предоставляет ГЭК следующие материалы и документы: выполненную в соответствии с методическими указаниями ВКР, отзыв руководителя ВКР, рецензию, протокол нормоконтроля.

3.12 Перед началом защиты председатель ГЭК знакомит выпускников с порядком проведения защиты ВКР. При защите ВКР, на доклад отводится до 10 минут. Заседание ГЭК во время защиты ВКР организует секретарь ГЭК. В ходе защиты ВКР заслушивается доклад выпускника, рассматриваются материалы ВКР, включая презентацию. Рекомендуется в процессе доклада использовать компьютерную презентацию работы, заранее подготовленный наглядный графический (таблицы, схемы) или иной материал (например, проекты уставов, нормативных актов и т.д.), иллюстрирующий основные положения работы. Члены ГЭК и присутствующие на заседании задают вопросы.

3.13 По окончании доклада секретарь ГЭК зачитывается отзыв руководителя и рецензию. Оценки за защиту ВКР объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

3.14 Процедура оценивания результатов выполнения ВКР осуществляется членами ГЭК по 100-балльной системе в соответствии с критериями оценивания (приложение Б).

3.15 По результатам защиты ВКР применяется схема перевода баллов из 100-балльной шкалы в оценку по 5-балльной шкале в соответствии с рекомендуемой схемой (приложение Б).

3.16 Оценка результатов защиты ВКР является оценкой ГИА в форме защиты ВКР.

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ (в случае наличия среди выпускников по ОПОП СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)

4.1 Создание специальных условий при проведении ГИА для выпускников осуществляется на основании письменного заявления выпускников о необходимости специальных условий или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников, поданных в техникум не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или

заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

4.2 В случае наличия среди выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

4.3 При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

4.4 Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми

нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка) .

5. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГИА

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

5.2 Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума, состав которой утвержден приказом директора техникума.

5.3 Апелляция о нарушении Порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

5.4 Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

5.5 Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

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

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

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.

5.8 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.

5.9 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.

5.10 Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

5.11 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 четырёх месяцев после подачи апелляции.

5.12 В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении ДЭ, 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 ДЭ (при наличии).

5.13 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.

5.14 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.

5.15 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.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

№ п/п	Темы ВКР
1.	Совершенствование организации процесса приготовления мучных кондитерских изделий для праздника «День Святого Валентина» в интернет - кафе на 65 мест
2.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для рождественского стола в европейском ресторане
3.	Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления холодной кулинарной продукции для ресторана первого класса при вокзале на 120 мест
4.	Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции для пиццерии на 50 мест
5.	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента супов с использованием различных пряностей и приправ в ресторане с европейской кухней
6.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане паназиатской кухни
7.	Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления горячей кулинарной продукции в ресторане высшего класса, специализирующегося на русской кухне на 85 мест
8.	Совершенствование организации процесса приготовления мучных кондитерских изделий для праздника «День знаний» в детском кафе на 50 мест
9.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции в ресторане из быстрозамороженных полуфабрикатов с использованием современных технологий и оборудования
10.	Совершенствование организации процесса приготовления холодной кулинарной продукции молодежного интернет- кафе на 60 мест
11.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из говядины в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
12.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление, оформление сложных горячих банкетных блюд из мяса в ресторане
13.	Исследование и совершенствование организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов в ресторане с использованием инновационных технологий
14.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
15.	Анализ и совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса птицы в ресторане
16.	Анализ и совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из рыбы в ресторане
17.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования сложных кондитерских изделий в ресторане
18.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования сложных фирменных салатов в ресторане с европейской кухней
19.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования сложных хлебобулочных изделий в ресторане
20.	Анализ и совершенствование организации процесса приготовления и декорирования сложных горячих десертов в ресторане европейской кухни с использованием современных технологий и оборудования

21.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования изделий из дрожжевого теста в ресторане с русской кухней
22.	Анализ и совершенствование организации процесса приготовления и презентации горячей сложной продукции из дичи в ресторане
23.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования сложных холодных десертов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
24.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции из птицы и дичи в ресторане с русской кухней
25.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием современных технологий и оборудования
26.	Исследование и совершенствование организации процесса приготовления и презентация фирменной горячей сложной продукции из птицы с использованием современных технологий и оборудования
27.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования горячих блюд из свинины в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
28.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования закусочных бутербродов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
29.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из баранины, ягнятины в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
30.	Анализ и совершенствование организации процесса приготовления горячей кулинарной продукции для школьного питанияс использованием современных технологий и оборудования
31.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования сложной кулинарной продукции для шведского стола
32.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования салатов и винегретов с использованием современных тенденций по оформлению
33.	Исследование и совершенствование организации процесса приготовления и презентация сложной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней
34.	Исследование и совершенствование организации процесса приготовления и декорирования сложной кулинарной продукции для банкетов в ресторане
35.	Исследование и совершенствование организации процесса приготовления сложных холодных и горячих закусок в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
36.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленного мяса в ресторане с национальной кухней
37.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования изделий из сахара и шоколада с использованием современных технологий и оборудования
38.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования мелкоштучных кондитерских изделий в ресторане европейской кухни с использованием современных технологий и оборудования
39.	Совершенствование организации процесса приготовления и оформление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане из рыбы класса «премиум»
40.	Совершенствование организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из сыра и с сыром в ресторане с использованием современных технологий
41.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования сложных холодных десертов в предприятиях общественного питания
42.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования

	сложной кулинарной продукции для проведения банкета-фуршет в ресторане
43.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования сложных кондитерских изделий из шоколада с использованием субтропических и тропических плодов
44.	Совершенствование организации процесса приготовления и презентации сложных горячих блюд из рыбы Тюменского региона с использованием современных технологий и оборудования
45.	Анализ и совершенствование организации процесса приготовления и декорирования сложных горячих блюд из мяса в ресторане с использованием современных соусов
46.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление стейков в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
47.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования современных десертов с использованием современных технологий
48.	Совершенствование организации процесса приготовления горячей кулинарной продукции для студенческого питания с использованием современных технологий и оборудования
49.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования сложных хлебобулочных изделий с использованием современных технологий и оборудования
50.	Анализ технологического процесса и разработка ассортимента шашлычной на 32 посадочных места. Технологические расчеты горячего цеха
51.	Анализ и разработка организации банкета-фуршет на 80 человек в ресторане высшего класса.Технологические расчеты холодного цеха
52.	Анализ процесса и разработка организации банкета-фуршет по типу «кейтеринг» в ресторане высшего класса
53.	Анализ и разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции для лечебного питания с использованием современных технологий и оборудования
54.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных блюд из гусиной и утиной печени в ресторане с европейской кухней
55.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования сложных горячих десертов в предприятиях общественного питания
56.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в специализированном кафе с использованием современных технологий и оборудования
57.	Совершенствование организации процесса приготовления горячих блюд из говядины в ресторане национальной кухни с использованием современных технологий и оборудования
58.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленного мяса в ресторане с национальной кухней
59.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питанияс использованием современных технологий
60.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из сыра и с сыром в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
61.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
62.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для пасхального стола в европейском ресторане
63.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для вегетарианского ресторана

64.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление канапе в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
65.	Совершенствование организации процесса приготовления сложных пюреобразных супов для ресторана с использованием современных технологий и оборудования
66.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из свинины в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
67.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с национальной кухней
68.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных салатов и закусок в ресторане с европейской кухней
69.	Совершенствование организации процесса приготовления кондитерских изделий в ресторане европейской кухни с использованием современных технологий
70.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования сложной кулинарной продукции в специализированном кафе с использованием современных технологий
71.	Совершенствование организации процесса приготовления и декорирования сложных хлебобулочных изделий в ресторане
72.	Совершенствование организации процесса приготовления и сложных горячих блюд из кролика и птицы с использованием современных технологий и оборудования
73.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с японской кухней
74.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из локального сырья Тюменского региона с использованием современных технологий
75.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий в ресторане
76.	Совершенствование организации процесса приготовления и презентация сложных десертов в предприятиях общественного питания
77.	Совершенствование организации процесса приготовления блюд из субпродуктов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
78.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление стейков в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
79.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей и кулинарной продукции из пернатой дичи с использованием современных технологий и оборудования
80.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок в ресторане с использованием современных технологий и оборудования

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВКР И СХЕМА ПЕРЕВОДА БАЛЛОВ В ОЦЕНКУ

1. Критерии оценки ВКР

№ п/п	Критерии оценки ВКР	Показатели, составляющие критерий		Кол-во баллов
1	2	3		4
1	Содержательность рассматриваемой ВКР	Соответствие темы содержанию Полнота раскрытия темы Наличие проблематики и ее разрешенность Использование терминологии Применение методов исследования	0-3 0-3 0-3 0-3 0-3	0-15
2	Качество устной презентации, ответы на вопросы комиссии	Последовательность и логичность изложения Умение обосновать результаты Знание профессиональной терминологии Правильность, оригинальность и обоснованность ответов на вопросы Содержательность и четкость изложения	0-3 0-3 0-3 0-3 0-3	0-15
3	Обоснованность и оригинальность	Умение выделить и обосновать новизну темы Умение выделить и обосновать актуальность темы Умение выделить и обосновать практическую значимость	0-3 0-3 0-4	0-10
4	Продуктивность использования времени	Умение правильно распределять время на введение, основную часть, заключение Умение раскрыть значимость самостоятельных предложений Умение структурировать работу	0-1 0-1 0-2	0-5
5	Использование профессиональных инструментов/ методик/ подходов к решению задания	Правильность изложения Правильность структуры (соподчиненность) Логика изложения – от общего к частному Постановка проблемы, цели, задачи Наличие аналитического материала	0-3 0-3 0-3 0-3 0-3	0-15
6	Использование презентации	Соответствие презентации цели и аудитории Связность и логичность презентации Умение выделять ключевую информацию, выстраивать структуру слайда и презентации Умение презентовать себя	0-2 0-2 0-2 0-3	0-10
7	Нормоконтроль	Показатели изложены и оценены в протоколе нормоконтроля ВКР, оценивают степень самостоятельности, дисциплинированности, и правильность оформления ВКР	0-10	0-10

8	Рецензия	Соответствие содержания ВКР теме задания Логичность содержания работы, полнота раскрытия темы Соответствие материала современному уровню (наличие и степень разработки новых вопросов; оригинальность решений, предложений) Соответствие выполненной работы квалификационным требованиям Осуществление студентом самостоятельного решения поставленных задач Теоретическая и практическая значимость выполненной работы Соблюдение специальной терминологии, грамотность изложения Использование нормативно-справочной документации Соблюдение сроков выполнения задания на ВКР	0-1 0-1 0-1 0-1 0-1 0-1 0-1 0-1 0-1	0-10
9	Отзыв руководителя ВКР	Соответствие содержания ВКР теме задания Логичность содержания работы, полнота раскрытия темы Соответствие материала современному уровню (наличие и степень разработки новых вопросов; оригинальность решений, предложений) Соответствие выполненной работы квалификационным требованиям Осуществление студентом самостоятельного решения поставленных задач Теоретическая и практическая значимость выполненной работы Соблюдение специальной терминологии, грамотность изложения Использование нормативно-справочной документации Соблюдение сроков выполнения задания на ВКР	0-1 0-1 0-1 0-1 0-1 0-2 0-1 0-1 0-1	0-10
		Итоговое количество баллов ВКР	0-100	0-100

2. Схема перевода баллов из 100-балльной шкалы в оценку по 5-балльной шкале

Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
88-100 баллов	76-87 баллов	61-75 баллов	Менее 61 баллов