

Министерство образования и науки Курской области
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
_____ Е.Н. Брежнев
«14 » января 2025 г.

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1565, (зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 20 декабря 2016 г., регистрационный N 44828)

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»

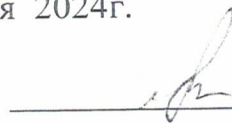
Разработчики:

Никитова Е.В., заместитель директора по УР;
Чопивская Л.С., преподаватель спец. дисциплин, председатель. ПЦК
отделения технологий и сервиса в общественном питании;
Мышко Е.О. зав. методкабинетом

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК отделения технологий и сервиса в общественном питании.

Протокол № 3 от «20» декабря 2024г.

Председатель ПЦК

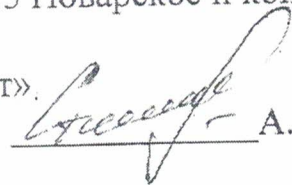
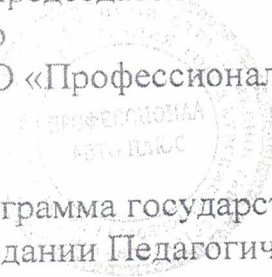


Л.С. Чопивская

Согласовано:

Председателем ГЭК по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ООО «Профессионал Авто Плюс» кафе «Антракт».

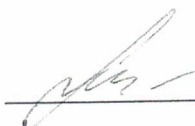


А.А. Старков

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и одобрена на заседании Педагогического совета

Протокол № 3 от «10» января 2025 г.

Заместитель директора по учебной работе



Е.В. Никитова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
1.1 Область применения программы ГИА	4
1.2 Структура ГИА.....	8
1.3 Цели и задачи ГИА.....	8
2. Структура и содержание ГИА.....	9
2.1 Форма, вид и условия проведения ГИА.....	9
2.2 Структура и содержание выпускных квалификационных (дипломных) работ.....	10
2.3 Перечень тем выпускных квалификационных (дипломных) работ.....	12
3. Условия реализации программы ГИА.....	18
3.1 Материально-техническое обеспечение при выполнении ВКР.....	18
3.2 Материально-техническое обеспечение при защите ВКР.....	18
3.3 Информационное обеспечение ГИА.....	18
3.4 Общие требования к организации и проведению ГИА.....	19
3.5 Кадровое обеспечение ГИА.....	19
4. Условия подготовки и процедура проведения защиты выпускных квалификационных (дипломных) работ	20
5. Критерии оценки уровня выпускной квалификационной (дипломной) работы.....	21
6. Результаты защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы.....	23
Приложения.....	24

1. Общие положения

1.1 Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) выпускников по специальности, является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части присвоения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу, освоения профессии (Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94): Повар, видов профессиональной деятельности (далее ВПД) и соответствующих им профессиональных компетенций (далее ПК):

Виды профессиональной деятельности у выпускника и сформированные профессиональные компетенции:

КОД	Наименование результата обучения
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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.
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.
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		
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.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 5.1.		Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.		Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.		Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.		Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
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.

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09 декабря 2016 года, Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. Регистрационный N 44828;
- Приказом Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. Ns762 (об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования);
- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в областном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Курский государственный техникум теологий и сервиса» утвержденного приказом директора №324/о от 23.09.2024г.

1.2 Структура ГИА

На проведение ГИА учебным планом отведено 6 недель:

№	Аттестационные испытания	Объем времени итоговых аттестационных испытаний
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6 недель
ГИА.02	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 недели
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы:	2 недели

1.3 Цели и задачи ГИА

Целью государственной (итоговой) аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Задачи ГИА:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС;
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче выпускнику документа государственного образца об уровне образования и квалификации;
- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Структура и содержание ГИА

2.1 Форма, вид и условия проведения ГИА

Форма ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – защита выпускной квалификационной работы (далее ВКР) – дипломной работы (проекта). Темы ВКР определяются техникумом самостоятельно.

Обязательным требованием для ВКР является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей ПМ.01-ПМ.06. Студенту предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Для подготовки ВКР студенту назначается руководитель и при необходимости, консультанты. Закрепление за студентами тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора техникума.

Целью написания ВКР является выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами.

Для качественной организации по подготовке и выполнению ВКР составляется график, в котором прописываются все этапы работы и сроки их выполнения:

1. Выбор темы, руководителя. Закрепление темы ВКР до 07.04.2025г.
2. Выдача заданий (Приложение2) обучающимся учебных групп до 14.04.2025г.
3. Разработка, выполнение и оформление разделов ВКР. Выполнение графической и практической части до 06.06.2025 г.
4. Представление работы для написания отзыва руководителя

до 11.06.2025г.

5. Представление ВКР на рецензию до 11.06.2025г.

6. Представление ВКР на утверждение и допуск к защите до 14.06.2025г.

Срок защиты выпускной квалификационной работы – с 16.06.2025 г. по 30.06.2025 г.

Сроки проведения ГИА доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за три месяца до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

С целью качественной подготовки студентов к ГИА составляется график проведения консультаций, проводимых преподавателями профессионального цикла.

К ГИА ОБПОУ «КГТТС» допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ГИА является завершающей частью обучения.

2.2 Структура и содержание выпускных квалификационных (дипломных) работ

2.2.1 Структура и содержание выпускной квалификационной (дипломной) работы, включают в себя: пояснительную записку, состоящую из: титульного листа; содержания; введения; основной части; заключения; списка использованных источников; приложений (при необходимости).

2.2.2 Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 3-4 страниц.

2.2.3 Основная часть ВКР включает разделы и подразделы в соответствии с логической структурой изложения. Название раздела не должно дублировать название темы. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть раздела.

2.2.4 Основная часть ВКР содержит две главы.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные в таблицах и графиках.

2.2.5 Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного в том числе во время производственной практики (преддипломной). 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.

2.2.6 Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более четырех страниц текста. Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

2.2.7 Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20). Год выпуска издания должен быть не старше пяти лет. В случае использования источников более поздних годов издания, необходимо иметь обоснования целесообразности их использования. На все приведенные в списке литературы источники должны быть сделаны ссылки в основной части работы.

2.2.8 Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

2.2.9 Подробное описание требований к написанию разделов ВКР

определяется программой ГИА, а также методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по конкретной специальности. Объем ВКР должен составлять 40-50 страниц печатного текста (без приложений).

2.2.10. Обучающийся может применять для оформления документации ВКР автоматизированные системы проектирования и управления (САПР).

2.2.11 Требования к оформлению ВКР должны соответствовать требованиям ГОСТ 2.105-95 ЕСКД Общие требования к текстовым документам, ГОСТ 7.32-2001 "Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе", ГОСТ 7.1-2003 "Библиографическая запись. Библиографическое описание", ГОСТ 7.82-2001 "Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов" и(или) другим нормативным документам (в т.ч. документам СМК).

2.3 Перечень тем выпускных квалификационных (дипломных) работ

Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ закрепляются (с указанием руководителя) за студентом и оформляются приказом директора ОБПОУ «КГТТС». Тематика ВКР, включенных в программу государственной итоговой аттестации соответствует содержанию профессиональных модулей:

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

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

– ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Перечень тем для выполнения ВКР

№	Тема ВКР
1	Расширение ассортимента салатов-коктейлей и сложных салатов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
2	Расширение ассортимента салатов ресторанной кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
3	Совершенствование технологии и расширение ассортимента бутербродов для проведения банкетов-фуршетов, на примере блюда «...»
4	Расширение ассортимента холодных блюд и закусок из мяса путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
5	Расширение ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
6	Расширение ассортимента супов-пюре путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
7	Расширение ассортимента супов-крем путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
8	Расширение ассортимента прозрачных супов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
9	Расширение ассортимента соусов путём совершенствования технологии приготовления соусов «...»
10	Расширение ассортимента блюд из картофеля путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
11	Расширение ассортимента блюд из грибов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
12	Расширение ассортимента блюд из овощей путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»

13	Расширение ассортимента горячих закусок из птицы путём совершенствования технологии приготовления закуски «»
14	Расширение ассортимента горячих закусок из мяса путём совершенствования технологии приготовления закуски «...»
15	Расширение ассортимента блюд из говядины путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
16	Расширение ассортимента фаршированных блюд из птицы путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
17	Расширение ассортимента блюд из телятины путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
18	Расширение ассортимента блюд из птицы путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
19	Расширение ассортимента фаршированных блюд из мяса путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
20	Расширение ассортимента блюд из субпродуктов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
21	Расширение ассортимента блюд из домашней птицы путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
22	Расширение ассортимента блюд из мяса диких животных путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
23	Расширение ассортимента блюд из кролика путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
24	Расширение ассортимента блюд из дичи путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
25	Расширение ассортимента блюд из мясной рубленой массы путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
26	Расширение ассортимента блюд из свинины путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
27	Расширение ассортимента блюд из баранины путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
28	Расширение ассортимента блюд из нерыбных продуктов моря путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
29	Расширение ассортимента блюд из рыбы путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
30	Расширение ассортимента блюд из рыбы жареной путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
31	Расширение ассортимента горячих закусок из рыбы путём совершенствования технологии приготовления закуски «»
32	Расширение ассортимента блюд из рыбной рубленой массы путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»

33	Расширение ассортимента холодных десертов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»	
34	Расширение ассортимента горячих десертов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»	
35	Расширение ассортимента замороженных десертов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»	
36	Расширение ассортимента горячих напитков путём совершенствования технологии приготовления напитка «»	
37	Расширение ассортимента холодных напитков путём совершенствования технологии приготовления напитка «»	
38	Расширение ассортимента коктейлей путём совершенствования технологии приготовления коктейля «»	
39	Расширение ассортимента блюд из сыра путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»	
40	Расширение ассортимента блюд из круп путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»	
41	Расширение ассортимента блюд из бобовых путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»	
42	Расширение ассортимента блюд из макаронных изделий путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»	
43	Расширение ассортимента блюд из паст путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»	
44	Расширение ассортимента открытых пирогов типа «пицца» путём совершенствования технологии приготовления открытого пирога «...»	
45	Расширение ассортимента бисквитных пирожных, путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...»	
46	Расширение ассортимента изделий из бисквитного теста путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...»	
47	Расширение ассортимента птифур и миниатюр путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...»	
48	Расширение ассортимента антреме путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...»	
49	Расширение ассортимента многоярусных тортов путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...»	
50	Расширение ассортимента изделий из песочного теста путём совершенствования технологии приготовления мучного кондитерского изделия «...»	
51	Расширение ассортимента изделий из заварного теста путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...»	

52	Расширение ассортимента изделий из воздушного теста путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...»
53	Расширение ассортимента изделий из воздушно-орехового теста путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...»
54	Расширение ассортимента изделий из слоёного теста путём совершенствования технологии приготовления изделия «...»
55	Расширение ассортимента изделий из медового теста путём совершенствования технологии приготовления кондитерского изделия «...»
56	Расширение ассортимента кексов путём совершенствования технологии приготовления мучного кондитерского изделия «...»
57	Расширение ассортимента пирогов путём совершенствования технологии приготовления мучного кондитерского изделия «...»
58	Расширение ассортимента пирогов из дрожжевого теста путём совершенствования технологии приготовления хлебобулочного изделия «...»
59	Расширение ассортимента изделий из дрожжевого теста путём совершенствования технологии приготовления хлебобулочного изделия «...»
60	Расширение ассортимента простого и праздничного хлеба путём совершенствования технологии приготовления хлебобулочного изделия «...»
61	Расширение ассортимента блюд итальянской кухни, путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
62	Расширение ассортимента блюд японской кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
63	Расширение ассортимента роллов путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
64	Расширение ассортимента блюд китайской кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
65	Расширение ассортимента блюд французской кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
66	Расширение ассортимента блюд азиатской кухни с использованием различных пряностей и приправ путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
67	Расширение ассортимента блюд кавказской кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
68	Расширение ассортимента блюд русской кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»

69	Расширение ассортимента блюд грузинской кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
70	Расширение ассортимента блюд армянской кухни путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
71	Расширение ассортимента кулинарной продукции для школьного питания путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»
72	Расширение ассортимента кулинарной продукции для лечебно-профилактического питания путём совершенствования технологии приготовления блюда «...»

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседании ПЦК.

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость. Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать 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.

При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках

соответствующего профессионального модуля;

- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала преддипломной, практики (что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения).

3. Условия реализации программы ГИА

3.1 Материально-техническое обеспечение при выполнении ВКР

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для руководителя ВКР, оборудованное компьютером;
- рабочие места для студентов;
- график проведения консультаций по ВКР;
- график поэтапного выполнения ВКР (Приложение 5);
- комплект учебно-методической документации.

3.2 Материально-техническое обеспечение при защите ВКР

Для защиты ВКР отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

Для защиты ВКР отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран.

3.3 Информационное обеспечение ГИА

Состав информационного обеспечения:

- положение о государственной итоговой аттестации;
- федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. Регистрационный N 44828;

- программа государственной итоговой аттестации;
- копия приказа об утверждении Председателя ГЭК;
- копия приказа директора об утверждении состава ГЭК;
- копия приказ директора о допуске студентов к итоговой государственной аттестации;
- сведения об успеваемости студентов (сводные ведомости студентов);
- зачетные книжки студентов;
- бланки протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

3.4 Общие требования к организации и проведению ГИА

Состав информационного обеспечения:

- положение о государственной итоговой аттестации;
- федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 9 декабря 2016 года, Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. № 44828;

- программа государственной итоговой аттестации;
- копия приказа об утверждении Председателя ГЭК;
- копия приказа директора об утверждении состава ГЭК;
- копия приказ директора о допуске студентов к итоговой государственной аттестации;
- сведения об успеваемости студентов (сводные ведомости студентов);
- зачетные книжки студентов;

- бланки протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

3.5 Кадровое обеспечение ГИА

Квалификация педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ:

– наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины (модуля);

– наличие высшей или первой квалификационной категории.

Квалификация председателя ГИА от организации (предприятия):

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю подготовки выпускников.

4. Условия подготовки и процедура проведения защиты выпускных квалификационных (дипломных) работ

Защита ВКР производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

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.

Решение ГЭК оформляется протоколом (Приложение 6), который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

На защиту ВКР отводится до 1 академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (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 подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР. На защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы отводится до 45 минут. Защита ВКР включает:

- зачитывание заключения о ВКР;
- доклад выпускника (не более 15 минут);
- вопросы членов государственной экзаменационной комиссии и ответы выпускника на вопросы.

ВКР оценивается государственной экзаменационной комиссией в баллах: отлично (5), хорошо (4), удовлетворительно (3), неудовлетворительно (2).

По результатам государственной итоговой аттестации выпускников принимается решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении уровня квалификации и выдаче выпускнику документа государственного образца о среднем профессиональном образовании.

5. Критерии оценки выпускной квалификационной (дипломной) работы

ГИА является завершающим этапом освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Критерии оценки защиты ВКР

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной (дипломной) работы учитываются:

- актуальность, практическая значимость и новизна работы;
- соответствие содержания работы её плану (заданию) и полнота раскрытия темы;
- знание теоретического аспекта исследования и умение использовать литературные источники;
- умение анализировать предметную область;

- качество выводов и предложений по результатам работы;
- качество оформления ВКР;
- содержание доклада выпускника по разделам ВКР;
- ответы на вопросы членов государственной аттестационной комиссии
- оценка рецензента и отзыв руководителя.

«Отлично» выставляется за следующую ВКР:

- актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности; сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе;
- содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы; тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы; в каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы;
- приведены практические рекомендации по использованию результатов ВКР;
- соблюдены все правила оформления работы;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую ВКР:

- работа содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- приведены практические рекомендации по использованию результатов

ВКР;

– при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

– работа содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

– в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

– при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

– работа не содержит анализа и практического разбора, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

– не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

– в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

– при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

6. Результаты защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы

6.1 После окончания государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет отчет о работе комиссии. Отчет

предъявляет заместитель директора по учебной работе в трехдневный срок за подписью председателя государственной экзаменационной комиссии. В отчете дается анализ результатов ГИА обучающихся.

6.2 Анализ результатов государственной итоговой аттестации обучающихся представляется по форме (таблица 1).

Результаты государственной итоговой аттестации

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения	
		Кол.	%	Очная (Заочная)	
				Кол.	%
1.	Принято к защите ВКР				
2.	Защищено ВКР				
3.	Оценки: «Отлично» «Хорошо» «Удовлетворительно» «Неудовлетворительно»				
4.	Количество ВКР выполненных:				
4.1.	по темам, предложенным студентами				
4.2.	по заявкам предприятий				
4.3.	В области фундаментальных и поисковых научных исследований				
5.	Количество ВКР рекомендуемых:				
5.1.	к опубликованию				
5.2.	к внедрению				
5.3.	внедренных				
6.	Количество ВКР с отличием				

Директору ОБПОУ «КГТТС»

Брежневу Е. Н.

студента (ки) группы _____

специальности _____

(Ф.И.О. полностью)

Заявление

Прошу закрепить за мной следующую тему выпускной квалификационной (дипломной) работы: _____

« _____ » _____ 20__ г.

(подпись)

Руководитель ВКР

(подпись)

(расшифровка подписи)

Министерство образования и науки Курской области
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»

Согласовано

Должность, организация

_____/_____/_____
«__» _____ 20__ г.

Утверждаю
заместитель директора
по учебной работе

_____/_____/_____
«__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на выпускную квалификационную (дипломную) работу

Студенту _____
(фамилия, имя, отчество)

Обучающегося(ей)ся по специальности

Тема:

утверждена приказом директора техникума № _____ от «__» _____ 20__ г.

срок предоставления выпускной квалификационной (дипломной) работы к защите «__» _____ 20__ г.

Содержание пояснительной записки

Введение

1. Теоретические аспекты изучаемого объекта и предмета

1.1. Обоснование требований к комплексу

1.2. Описание функциональной структуры

- 1.3. Характеристика
- 1.4. Организация
- 2. Анализ практического материала
 - 2.1 Анализ конкретного материала по избранной теме
 - 2.2 Описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме
 - 2.3 Описание способов решения выявленных проблем

Заключение

Список использованных источников

Приложения

Перечень графического материала (обязательные таблицы, схемы, графики и др. при наличии):

Консультанты:

Расчет эффективности

_____ (инициалы, фамилия)

Методика экономического обоснования

.....

_____ (инициалы, фамилия)

Нормоконтроль

_____ (инициалы, фамилия)

Руководитель выпускной
квалификационной
(дипломной) работы

_____ (дата, подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

Задание принял к исполнению

_____ (дата, подпись)

_____ (инициалы, фамилия)

Министерство образования и науки Курской области
 областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «Курский государственный техникум технологии и сервиса»

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную (дипломную) работу

Тема:

Студент (Ф.И.О.) _____

Специальность _____

Группа № _____

Заключение о соответствии выпускной квалификационной (дипломной) работы заданию

Оценка качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной (дипломной) работы _____

Оценка теоретической и практической значимости выпускной квалификационной (дипломной) работы, степень разработки вопросов, оригинальности решений (предложений) _____

Оценка профессиональных компетенций выпускника _____

Оценка выпускной квалификационной (дипломной) работы: _____

Рецензент выпускной квалификационной (дипломной) работы

_____ / _____ /
 (М.П.)

« _____ » _____ 20 _____ г.

Министерство образования и науки Курской области
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологии и сервиса»

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную (дипломную) работу

Тема:

Студент (Ф.И.О.) _____

Специальность _____

Группа № _____

Заключение о соответствии выпускной квалификационной (дипломной)
работы заявленной теме: _____

Оценка качества выполнения выпускной квалификационной (дипломной)
работы:

Оценка степени обладания общими и профессиональными компетенциями:

Выпускная квалификационная (дипломная) работа рекомендована (не
рекомендована) к защите на заседании ГЭК с оценкой _____

Руководитель выпускной квалификационной (дипломной) работы:

_____/_____/

« _____ » _____ 20__ г.

Календарный план выпускной квалификационной работы

1.	Выбор темы, руководителя. Закрепление темы ВКР	07.04.2025г.
2.	Утверждение задания на ВКР	14.04.2025г.
3.	Подготовка и утверждение плана (содержания) ВКР	18.04.2025г.
4.	Подбор и анализ информационных источников для выполнения ВКР	21.04.2025 – 25.04.2025г.
5.	Выполнение теоретической части задания по теме ВКР	28.05.2025 – 08.05.2025г.
6.	Работа над практическими разделами ВКР и устранение замечаний руководителя	12.05.2025 – 23.05.2025г.
7.	Работа над заключением ВКР	26.05.2025 – 30.05.2025г.
8.	Оформление и представление руководителю полного текста работы.	До 06.06.2025г.
9.	Получение рецензии руководителя ВКР	До 11.06.2025г.

РЕШЕНИЕ КОМИССИИ:

В результате обсуждения доклада, ответов на вопросы с учетом оценки рецензента, отзыва руководителя постановили:

1. Признать, что уровень подготовки студента _____ соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности _____

2. Признать, что указанный студент защитил выпускную квалификационную (дипломную) работу с оценкой _____

3. Присвоить _____
(фамилия, имя, отчество)

квалификацию _____ и
выдать диплом о среднем профессиональном образовании без отличия, с отличием (ненужное зачеркнуть)

Особое мнение государственной экзаменационной комиссии

Председатель
комиссии

Заместитель
председателя

Члены комиссии:

Секретарь комиссии

Министерство образования и науки Курской области
 областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «Курский государственный техникум технологий и сервиса»

Допущен к защите
 Зам. директора по УР

_____ /

« _____ » _____ 20 _____ г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

ТЕМА:

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Разработчик

_____ (подпись, _____ инициалы, фамилия)

Группа 4 «Спец» А

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 (код, наименование)

Руководитель

_____ (дата, подпись) _____ (инициалы, фамилия)

Консультанты:

Расчет эффективности

_____ (дата, подпись) _____ (инициалы, фамилия)

Методика экономического обоснования

_____ (дата, подпись) _____ (инициалы, фамилия)

Нормоконтроль

_____ (дата, подпись) _____ (инициалы, фамилия)

Курск - 2025