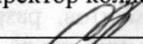


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Лесняк Елена Николаевна
Должность: Директор
Дата подписания: 03.03.2026 10:35:40
Уникальный программный ключ:
4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503309a6b8cc637f77303946

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Согласовано
Председатель ГЭК
 Н.Ю. Петров

« 21 » 11 2025г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
 Е.Н. Лесняк

« 21 » 11 2025г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*Составители: С.М. Васечко
Е.Ю. Жукова*

Волгоград,
2025

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательная программа) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (квалификация – «специалист по поварскому и кондитерскому делу»), реализуемая в Автономной некоммерческой профессиональной образовательной организации «Академический колледж» (далее по тексту – АНПОО «Академический колледж») представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 № 1565.

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) разработана для образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по очной форме обучения и на базе среднего общего образования по очной и заочной форме обучения

Нормативные сроки освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

1.1. Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения государственной итоговой аттестации

Программа ГИА составлена в соответствии с требованиями следующих нормативных правовых документов, регулирующих вопросы организации и проведения ГИА:

- Федеральным закон РФ: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ);

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552.

- Приказ Минпросвещения России от 01.09.2022 №796 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования", вступающим в силу с 22.10.2022;

- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями).

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказ Минпросвещения России от 17.05.2022 №336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 апреля 2023 г. № 285 «Об операторе демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования»;

1.2 Цель государственной итоговой аттестации и результаты освоения образовательной программы

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Подготовка и защита дипломной работы способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при решении разрабатываемых в дипломной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия знаний, умений, навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующего формированию презентационных навыков.

Задания на дипломную работу (ДР):

- разрабатываются преподавателями образовательной организации, рассматриваются на заседании кафедры с участием председателя ГЭК. Перечень тем согласовывается с представителями работодателей;
- выдаются обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики;
- сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломной работы.

При выполнении ДР выпускник должен руководствоваться методическими указаниями по выполнению ДР.

Программа ГИА, требования к ДР, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

1.3. Формы государственной итоговой аттестации

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки студентов в целях определения соответствия результатов освоения основных профессиональных образовательных программ соответствующим требованиям ФГОС СПО

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

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

Демонстрационный экзамен направлен на определение профильного уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

II. СВОДНАЯ СОДЕРЖАТЕЛЬНО-КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МАТРИЦА ДР

Наименование объектов контроля и оценки		Перечень подлежащих разработке задач/вопросов	Трудоемкость решения, час
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Правильность выбора производственного инвентаря, оборудования в соответствии с технологическим процессом	Подобрать производственный инвентарь, оборудование в соответствии с технологическим процессом	216
	Правильность подготовки рабочих мест для приготовления полуфабрикатов	Правильно выполнить подготовку рабочих мест для приготовления полуфабрикатов	
	Соблюдение норм безопасности и требований охраны труда	При выполнении задания соблюдать правила техники безопасности и охраны труда	

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления блюд	Оценить органолептически м способом качество сырья для приготовления блюд	
	Точность расчета количества сырья для приготовления блюд	Рассчитать количество сырья для приготовления блюд	
	Правильность составления технологических карт по приготовлению блюд	Составить технологическую карту по приготовлению блюд	
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд	Организовать рабочее место для приготовления блюд	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению по обработке редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Последовательно выполнить технологические операции по обработке 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.	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для подготовки блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Организовать рабочее место для подготовки блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
	Соблюдение последовательности технологических операций по подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Последовательно выполнить технологические операции по подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	

		ассортимента	
	Выбор вида тепловой обработки для приготовления полуфабрикатов	Правильность выбора вида тепловой обработки для приготовления полуфабрикатов	
	Определение готовности полуфабрикатов	Определить готовность полуфабрикатов, перечислить показатели готовности	
	Оценка качества готового полуфабриката	Дать оценку качества готового полуфабриката	
1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов	Рассчитать количество сырья для приготовления полуфабрикатов	
	Правильность составления технологических карт по приготовлению полуфабрикатов	Составить технологическую карту по приготовлению полуфабриката	
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.	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Организовать рабочее место для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
	Правильность подготовки рабочих мест для приготовления блюд и изделий	Правильно выполнить подготовку рабочих мест для приготовления блюд и изделий	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления блюда	

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Точность расчета количества сырья для приготовления блюда	Рассчитать количество сырья для приготовления блюда	
	Правильность составления технологических карт по приготовлению блюд	Составить технологическую карту по приготовлению блюда	
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюда	Организовать рабочее место для приготовления блюда	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению блюда	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению блюда	
	Соответствие оформления готовых блюд требованиям стандарта	Оформить блюдо в соответствии с требованиями стандарта	
	Оценка качества готового блюда	Дать оценку качества блюда	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления горячих соусов сложного ассортимента	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления горячих соусов сложного ассортимента	
	Точность расчета количества сырья для приготовления горячих соусов сложного ассортимента	Рассчитать количество сырья для приготовления горячих соусов сложного ассортимента	
	Правильность составления технологических карт по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента.	Составить технологическую карту по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента	
	Правильная организация рабочего	Организовать рабочее место	

		места: выбор оборудования и производственного инвентаря	
		Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента
		Оценка качества горячих соусов сложного ассортимента	Дать оценку качества 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.		Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления блюд
		Точность расчета количества сырья для приготовления блюд	Рассчитать количество сырья для приготовления блюда
		Правильность составления технологических карт по приготовлению блюд	Составить технологическую карту по приготовлению блюда
		Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюда	Организовать рабочее место для приготовления блюда
		Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению блюда	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению блюда
		Соответствие оформления готовых	Оформить блюдо в соответствии с

	блюд требованиям стандарта	требованиями стандарта	
	Оценка качества готового блюда	Дать оценку качества блюда	
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	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
	Точность расчета количества сырья для приготовления блюд	Рассчитать количество сырья для приготовления блюд	
	Правильность составления технологических карт по приготовлению блюд	Составить технологическую карту по приготовлению блюд	
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов	Организовать рабочее место для приготовления сложных горячих соусов	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации	
	Оценка качества готовых блюд	Дать оценку качества готовых блюд	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы,	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	

нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	сложного ассортимента	сложного ассортимента
	Точность расчета количества сырья для приготовления блюд	Рассчитать количество сырья для приготовления блюд
	Правильность составления технологических карт по приготовлению блюд	Составить технологическую карту по приготовлению блюд
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд	Организовать рабочее место для приготовления блюд
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	Оценка качества готовых блюд	Дать оценку качества готовых блюд
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	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
	Точность расчета количества сырья для приготовления блюда	Рассчитать количество сырья для приготовления блюда
	Правильность составления технологических карт	Составить технологическую карту по

и обслуживания	форм	по приготовлению блюда	приготовлению блюда
		Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюда	Организовать рабочее место для приготовления блюда
		Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
		Оценка качества готовых блюд	Дать оценку качества готовых блюд
ПК Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2.8. с	Точность расчета количества сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Рассчитать количество сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Правильность составления технологических карт по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Составить технологическую карту по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного	Организовать рабочее место для приготовления блюд

	инвентаря для приготовления блюд, изделий	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению блюд, изделий	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению блюд
	Соответствие оформления готовых блюд, изделий требованиям нормативных документов	Оформить блюдо, изделие в соответствии с требованиями нормативных документов
	Определение готовности изделия	Определить готовность изделия, перечислить показатели готовности
	Оценка качества готового блюда, изделия	Дать оценку качеству готового блюда, изделия
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовать рабочее место для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	Правильность подготовки рабочих мест для приготовления блюд и изделий	Правильно выполнить подготовку рабочих мест для приготовления блюд и изделий
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных холодных соусов, заправок	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления сложных холодных соусов, заправок
	Точность расчета количества сырья для приготовления	Рассчитать количество сырья для приготовления

потребителей, видов и форм обслуживания	сложных холодных соусов, заправок	сложных холодных соусов, заправок
	Правильность составления технологических карт по приготовлению сложных холодных соусов, заправок	Составить технологическую карту по приготовлению сложных холодных соусов, заправок
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря	Организовать рабочее место
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению и непродолжительному хранению сложных холодных соусов, заправок	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению и непродолжительному хранению сложных холодных соусов, заправок
	Оценка качества сложных холодных соусов, заправок	Оценить качество сложных холодных соусов, заправок
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Точность расчета количества сырья для приготовления салатов сложного ассортимента	Рассчитать количество сырья для приготовления салатов сложного ассортимента
	Правильность составления технологических карт по приготовлению салатов сложного ассортимента	Составить технологическую карту по приготовлению салатов сложного ассортимента
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления и творческого оформления салатов сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления и творческого оформления салатов сложного ассортимента
	Соблюдение последовательности технологических	Последовательно выполнить технологические

		операций по приготовлению и творческому оформлению салатов сложного ассортимента	операции по приготовлению и творческому оформлению салатов сложного ассортимента	
		Оценка качества готового полуфабриката	Дать оценку качеству полуфабриката	
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		Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
		Точность расчета количества сырья для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Рассчитать количество сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок сложного ассортимента	
		Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
		Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
		Оценка качества канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Дать оценку качества канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
ПК 3.5. Осуществлять		Правильная оценка органолептическим	Оценить органолептическим	

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.	способом качества сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	способом качество сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
	Точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Рассчитать количество сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
	Оценка качества холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Дать оценку качества холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для	Оценить органолептическим способом качество сырья для	

оформление и подготовку реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	
	Точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Рассчитать количество сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	
	Оценка качества холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Дать оценку качества холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных	

<p>том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>закусок, в том числе автор-ских, брендовых, региональных</p>	<p>изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>
	<p>Точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>Рассчитать количество сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>
	<p>Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>Организовать рабочее место для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>
	<p>Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>
	<p>Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>Дать оценку качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Правильность выбора производственного оборудования, инвентаря, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Правильно выбрать производственное оборудование, инвентарь, сырьё, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
	Правильная организация рабочего места: производственного оборудования, инвентаря, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовать рабочее место: производственное оборудование, инвентарь, сырьё, материалы 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	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	
	Точность расчета количества сырья для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	Рассчитать количество сырья для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	
	Соблюдение последовательности	Последовательно выполнить	

		технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных десертов сложного ассортимента	технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных десертов сложного ассортимента	
		Оценка качества холодных десертов сложного ассортимента	Дать оценку качества холодных десертов сложного ассортимента	
ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4.3.	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	
		Точность расчета количества сырья для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	Рассчитать количество сырья для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	
		Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	
		Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих десертов сложного ассортимента	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих десертов сложного ассортимента	
		Оценка качества горячих десертов сложного	Дать оценку качества горячих	

		ассортимента	десертов сложного ассортимента
ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4.4.	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		Точность расчета количества сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента	Рассчитать количество сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления холодных напитков сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных напитков сложного ассортимента
		Оценка качества холодных напитков сложного ассортимента	Дать оценку качества холодных напитков сложного ассортимента
ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом	4.5.	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления горячих напитков сложного ассортимента	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления холодных горячих напитков сложного ассортимента
		Точность расчета количества сырья для	Рассчитать количество сырья

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовления горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>для приготовления горячих напитков сложного ассортимента</p>	
	<p>Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>Организовать рабочее место для приготовления горячих напитков сложного ассортимента</p>	
	<p>Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	
	<p>Оценка качества горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>Дать оценку качества горячих напитков сложного ассортимента</p>	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Точность расчета количества сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>Рассчитать количество сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	
	<p>Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>Организовать рабочее место для приготовления холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	
	<p>Соблюдение последовательности</p>	<p>Последовательно выполнить</p>	

	технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных	технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных	
	Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных	Дать оценку качества холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Правильность выбора производственного оборудования, инвентаря, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Правильно выбрать производственное оборудование, инвентарь, сырьё, материалы для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
	Правильная организация рабочего места: производственного оборудования, инвентаря, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовать рабочее место: производственное оборудование, инвентарь, сырьё, материалы для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
	Правильная оценка	Оценить	

ПК Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5.2.	органолептическим способом качества сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	органолептическим способом качество сырья для приготовления холодных горячих напитков сложного ассортимента	
		Точность расчета количества сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Рассчитать количество сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
		Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Организовать рабочее место для приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
		Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация хранения	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организовать хранение	
		Оценка качества отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дать оценку качества отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК Осуществлять	5.3.	Правильная оценка органолептическим	Оценить органолептическим	

приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	способом качества сырья для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	способом качество сырья для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
	Точность расчета количества сырья для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	Рассчитать количество сырья для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
	Оценка качества хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	Дать оценку качества хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для	Оценить органолептическим способом качество сырья для	

оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Точность расчета количества сырья для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Рассчитать количество сырья для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организовать рабочее место для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	

	Оценка качества мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Дать оценку качества мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
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	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Точность расчета количества сырья для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента	Рассчитать количество сырья для пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации пирожных и тортов сложного	

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		Оценка качества пирожных и тортов сложного ассортимента	Дать оценку качества пирожных и тортов сложного ассортимента	
ПК Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	5.6.	Точность расчета количества сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	Рассчитать количество сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	
		Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	Организовать рабочее место для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	
		Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	

		Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	Дать оценку качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6.1.	Изучение спроса населения на услуги предприятий общественного питания для разработки ассортимента выпускаемой продукции	Определение и разработка ассортимента выпускаемой продукции с учетом спроса населения	

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		Планирование работы исполнителями в соответствии с установленными целями и функциями организации	Оформление планов работы по установленной форме	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		Определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы. Оформление учетно-отчетной документации согласно учетной политике организации	Определить состав и количество необходимых ресурсов для выполнения работы. Оформить учетно-отчетную документацию согласно учетной политике организации	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		Использование различных методов контроля работы исполнителей	Проверка и анализ документов	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий		Разработка комплекса конкретных мероприятий по инструктированию и обучению подчиненного персонала по	Проверка комплекса мероприятий по инструктированию и обучению подчиненного персонала по	

работников кухни на рабочем месте	предупреждению несчастных случаев	предупреждению несчастных случаев	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Организация технологического процесса, оценка качества готового изделия	Организовать технологический процесс по производству определенного вида блюда (изделия), оценить качество готового блюда (изделия) в соответствии с требованиями стандарта	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Выполнение анализа предметной области	Выполнить анализ предметной области	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Оценка собственного продвижения, личностного развития	Оценить собственное продвижение, личностное развитие	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Эффективность установления позитивного стиля общения в коллективе	Установить позитивный стиль общения в коллективе	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Использование при выполнении ДР электронных источников информации	Использовать при выполнении ДР электронных источников информации	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>Результативность проявления познавательного интереса и активной учебной позиции в ходе овладения профессиональными умениями и навыками. Демонстрация на лабораторных занятиях</p>	<p>Продемонстрировать на занятиях заинтересованности в овладении профессиональными компетенциями активной учебной позицией</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>Демонстрация правильной организации рабочего места, использования технологического оборудования в процессе производства с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии</p>	<p>Организовать рабочее место, продемонстрировать работу на технологическом оборудовании с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>Оценка собственного физического развития посредством сдачи нормативов по дисциплине «Физическая культура»</p>	<p>Оценить собственное физическое развитие посредством сдачи нормативов по дисциплине «Физическая культура»</p>	
<p>ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Использование в профессиональной деятельности и при выполнении ВКР профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Использовать в профессиональной деятельности и при выполнении ВКР профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	
Всего час (недель)			216 (6 нед.)

III. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Порядок проведения государственной итоговой аттестации разрабатывается и утверждается нормативными документами АНПОО «Академический колледж» и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации. Обучающиеся обеспечиваются программами проведения государственной итоговой аттестации, им создаются необходимые для подготовки условия, включая проведение консультаций.

Защита дипломных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей АНПОО «Академический колледж», имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

На основании защиты обучающимся дипломная работа Государственная экзаменационная комиссия (далее - ГЭК):

- осуществляет комплексную оценку уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- выносит решение о присвоении квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» по результатам государственной итоговой аттестации;
- разрабатывает рекомендации по совершенствованию подготовки выпускников по профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

Критерием оценки уровня подготовки обучающихся по специальности является:

- уровень освоения обучающимся теоретического материала, предусмотренного программами дисциплин и профессиональных модулей;
- уровень практических умений, продемонстрированных выпускниками во время выполнения практического задания;
- обоснованность, логичность, лаконичность ответов;
- соответствие дипломной работы заданию на нее;
- качество выполнения каждого раздела дипломной работы;
- степень разработки новых вопросов, оригинальность решений (предложений),
- теоретическая и практическая значимость;
- оценка дипломной работы руководителем и рецензентом.

Решения государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса. Все решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколами.

3.1. Особенности проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен - вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования или по их части, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности.

Компетенция, выносимая на демонстрационный экзамен - вид деятельности, определенный через необходимые знания и умения, проверяемые в рамках выполнения задания на демонстрационном экзамене (далее - компетенция).

Выбор компетенций и комплектов оценочной документации для целей проведения демонстрационного экзамена осуществляется колледжем самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»..

Для проведения демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» на основании заявлений выпускников определен базовый уровень.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена базового уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Колледж обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Запрещается использование при реализации образовательных программ методов и средств обучения, образовательных технологий, наносящих вред физическому или психическому здоровью студентов.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ) на базе колледжа, который представляет собой аккредитованную площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации,

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

Дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с колледжем не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Колледж знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

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

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки.

3.2. Требования к дипломной работе

Дипломная работа выполняется обучающимся на заключительном этапе обучения с целью систематизации знаний, практических навыков в решении сложных комплексных задач, а также для определения уровня подготовки обучающегося к практической работе в соответствии с получаемой специальностью.

В дипломной работе решаются следующие задачи:

- самостоятельное исследование актуальных вопросов профессиональной деятельности;
- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний по дисциплинам профессионального цикла;
- углубление навыков обучающегося самостоятельной исследовательской работы, работы с различными источниками справочной, специальной и периодической литературы, а также с электронными и сетевыми информационными ресурсами;
- овладение методикой исследования при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем;
- приобретение обучающимся способности формировать основные выводы и предложения по результатам выполнения конкретной темы.

Качество выполнения дипломной работы определяется тем, насколько обучающийся овладел навыками сбора исходной информации, ее обработки, анализа, а также формулировки обоснованных выводов, содержащихся в предлагаемых решениях.

Требования к оформлению дипломной работы должны соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД.

Единые требования к работе не исключают, а предполагают широкую инициативу и творческий подход к разработке каждой темы.

Перечень тем дипломных работ, закрепление их за обучающимися, назначение руководителей и консультантов по отдельным частям осуществляются приказом директора АНПОО «Академический колледж».

В дипломной работе обучающийся должен показать:

- достаточную теоретическую подготовку по специальности и способность проблемного изложения теоретического материала;
- умение изучать и обобщать нормативные акты и литературные источники;
- способность решать практические организационно-экономические и технологические задачи;
- навыки комплексного анализа ситуаций, моделирования и расчетов, владения современными информационными технологиями;
- умение грамотно применять методы оценки экономической и социальной эффективности предлагаемых проектных решений;
- умение логически строить текст, формулировки выводов и предложений;
- самостоятельность, способность вырабатывать и защищать оригинальные подходы к решению исследовательских и практических задач.

При завершении обучающимся рекомендуется проверять подготовленный материал на соответствие представленным требованиям.

В целях оказания помощи при написании дипломной работы, а также для осуществления контроля по каждой теме назначается руководитель.

В обязанности руководителя входят:

- разработка задания на подготовку дипломной работы;
- разработка совместно с обучающимся плана дипломной работы;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения дипломной работы;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;

- контроль хода выполнения дипломной работы в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты дипломной работы;
- предоставление письменного отзыва на дипломную работу.

График написания и оформления дипломной работы помогает рационально распределить время на изучение теоретического материала, своевременно подготовить, оформить и представить к защите дипломную работу. Утвержденные сроки сдачи в графике должны соответствовать срокам, установленным учебным планом АНПО «Академический колледж».

Содержание дипломной работы должно соответствовать теме. Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций.

Выполненная дипломная 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.

Дипломная работа включает в себя (Примерный план):

- Титульный лист
- Содержание

ВВЕДЕНИЕ.
 ГЛАВА 1. ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)
 ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
 ГЛАВА 3 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА(ИЗДЕЛИЯ)
 ЗАКЛЮЧЕНИЕ
 СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ
 ПРИЛОЖЕНИЯ

Объем дипломной работы должен составлять 30-40 страниц печатного текста (без приложений). Текст должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм).

Титульный лист является первым листом дипломной работы (не нумеруется) и заполняется по форме.

Содержание включает наименование всех разделов, подразделов и пунктов с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала разделов, подразделов или пунктов.

Во введение необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет дипломной работы. Объем введения должен быть в пределах 4 -5 страниц.

Первая глава дипломной работы является теоретической частью и должна иметь название, отражающее сущность изложенного в нем материала. В этой главе рассматриваются такие вопросы как: химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент, факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров. Объем главы 10-15 листов.

Во второй главе дается характеристика торгового предприятия, организация торгово-технологического процесса; анализ ассортимента и контроль качества товаров, организация хранения и анализ режима хранения товаров, реализуемых в торговом предприятии. Объем главы 15-20 страниц.

Заключение является важнейшей структурной частью дипломной работы, в которой проводится анализ выполненной работы. Объем 3-5 страниц.

В список использованных источников и литературы включаются все материалы, которыми пользовался обучающийся при выполнении и написании дипломной работы.

В конце списка использованных источников и литературы должна быть **подпись обучающегося** и дата окончания оформления дипломной работы.

Все материалы дипломной работы должны быть сброшюрованы в папку формата А 4 (210x297 мм) твердый переплет синего цвета.

Текст дипломной работы должен быть отпечатан компьютерным способом через полтора межстрочных интервала шрифтом Times New Roman, размер шрифта – 14.

Шрифт, используемый в иллюстративном материале (таблицы, графики, диаграммы и т.п.), при необходимости может быть меньше, но не менее 10 пт.

Поля страницы должны быть установлены следующие:

- левое поле – 30 мм,
- правое поле – 15 мм,
- верхнее поле – 20 мм,
- нижнее поле – 20 мм.

Каждый абзац начинается с «красной строки» и должен содержать законченную мысль и состоять, как правило, из 4-5 предложений.

При печати работы необходимо установить запрет «висячих строк», то есть не допускается перенос на новую страницу или оставление на предыдущей странице одной строки абзаца, состоящего из нескольких строк. Следует избегать также оставления на последней строке абзаца одного слова или даже части слова. В этом случае лучше изменить формулировку предложения так, чтобы на последней строке абзаца оставалось не менее трех-четырёх слов.

Каждая глава работы начинается с новой страницы.

В работе допускаются общепринятые сокращения и аббревиатуры, установленные правилами орфографии и соответствующими нормативными документами, например: с. – страница; г. – год; гг. – годы; мин. – минимальный; макс. – максимальный; абс. – абсолютный; отн. – относительный; т.е. – то есть; т.д. – так далее; т.п. – тому подобное; др. – другие; пр. – прочее; см. – смотри; номин. – номинальный; наим. – наименьший; наиб. – наибольший; млн – миллион; млрд – миллиард; тыс. – тысяча, экз. – экземпляр; прим. – примечание; п. – пункт; разд. – раздел; сб. – сборник; вып. – выпуск; изд. – издание; б.г. – без года; сост. – составитель; Мн. – Минск, Спб. – Санкт-Петербург и другие.

В тексте не допускается никаких выделений курсивом, жирным шрифтом и подчеркиванием.

ТЕМАТИКИ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на предприятии общественного питания.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента: канапе, легких и холодных закусок на предприятии общественного питания.
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента: холодных блюд из рыбы на предприятии общественного питания.
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента: холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы на предприятии общественного питания.

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента: холодных соусов, на предприятии общественного питания.
6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: сложных супов, на предприятии общественного питания.
7. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: сложных горячих соусов, на предприятии общественного питания.
8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: блюд из овощей, грибов и сыра, на предприятии общественного питания.
9. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: блюд из рыбы, на предприятии общественного питания.
10. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, на предприятии общественного питания.
11. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, на предприятии общественного питания.
12. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, на предприятии общественного питания.
13. Организация и ведение процессов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на предприятии общественного питания
14. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на предприятии общественного питания.
15. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов, напитков сложного ассортимента, на предприятии общественного питания.
16. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов, напитков сложного ассортимента, на предприятии общественного питания.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000: текст с изменениями и дополнениями на 01.03.2020 г.: [Принят Государственной думой 1.12.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23.12. 1999г.] - Текст: непосредственный.
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012 № 1007) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 27 июня 2013г. № 192-ст: дата введения 01.01.2015.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.

4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 27 июня 2013 № 195-ст: дата введения 01.01.2015.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 № 1674-ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 27 мая 2014г. № 459- ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2015.- Текст: непосредственный.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 № 1676-ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 № 1675-ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 27 июня 2013г. № 196-ст: дата введения 01.01.2015.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
10. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 27 мая 2014г. № 458ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2015.- Текст: непосредственный.
11. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 9 декабря 2011 г. № 743-ст: дата введения 01.01.2013.-Москва: Стандартинформ, 2012.- Текст: непосредственный.
12. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 25 ноября 2015 г. № 1979-ст: дата введения 07.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2016.- Текст: непосредственный.
13. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 19 ноября 2015

№ 1888-ст: дата введения 01.07.2016.-Москва: Стандартинформ, 2016.- Текст: непосредственный.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Авт.-состав. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М. И. Пересичный.- М.: Лада: АЙРИС-пресс, 2024.-688с.-Текст:непосредственный.

Основные источники:

1. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531218>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491831>
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488005>
4. Андонова, Н.И. 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: учебник для студентов СПО/Н.И. Андронова, Т.А. Качурина.- 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 256с.-Текст: непосредственный
5. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.П.Самородова.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.- Текст: непосредственный
6. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник /А.Т. Васюкова.- Москва: КНОРУС, 2018., - Текст: непосредственный
7. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. -Москва: КНОРУС, 2018.-216 с.-ISBN-5-406-06222-7.-Текст: непосредственный.
8. Бурчакова, И.Ю. 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: учебник для студентов учреждений СПО /И.Ю. Бурлакова, С.В. Ермилова – 4-е изд., перераб., и доп. - М:Образовательно-издательский центр «Академия», 2023.- 320с-ISBN 978-5-0054-0514-2.- Текст: непосредственный.
9. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538280>
10. Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров : учеб. пособие / С. Н. Рыжиков. – Ростов н/Д : Феникс, 2020. – 347 с. : ил. – (СПО): Текст: непосредственный
11. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. —

343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510311>

12. Бурчакова. И.Ю. 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: учебник для студентов СПО /И.Ю. Бурчакова.- 4-е издание, стер.-М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024.-320с Текст: непосредственный.
13. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие для вузов / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/486433> (дата обращения: 14.09.2022).

Рецензирование дипломной работы

Дипломная работа подлежит обязательному рецензированию. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии заявленной теме и заданию на неё;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения дипломной работы.

Подпись на рецензии должна быть заверена печатью предприятия – места работы рецензента.

Подготовка к защите дипломной работы

Руководитель проверяет дипломную работу, подписывает титульный лист и дает письменный отзыв. В отзыве руководитель характеризует отношение обучающегося к выполнению дипломной работы, дается анализ уровня его общей и специальной подготовки, умения работать со специальной технической литературой, соблюдения выполнения графика.

Поступившая на кафедру дипломная работа регистрируется в специальном журнале. Вопрос о допуске к защите решается на заседании кафедры за три дня до защиты.

Заведующий кафедрой на основании ознакомления с дипломной работой, отзывом руководителя и рецензией делает соответствующую запись на титульном листе дипломной работы.

Готовность к защите определяется заведующим отделением и оформляется приказом директора АНПОО «Академический колледж».

Процедура защиты дипломной работы определяется «Порядком о государственной итоговой аттестации» выпускников уровня среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 968 от 16.08.2013 г. (изменения, внесенные Приказом Минобрнауки России от 17.11.2017 N 1138)

В соответствии с этим к государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности, и в полном объеме выполнивший учебный план образовательной программы.

Защита проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту ДР отводится до одного академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Критерии оценки:

Оценки **«отлично»** заслуживает дипломная работа, удовлетворяющая следующим характеристикам: содержание работы изложено на высоком теоретическом уровне, носит исследовательский характер, теоретическая и практическая часть взаимосвязаны, правильно сформулированы выводы и предложения, оформление работы соответствует предъявляемым требованиям.

Оценки **«хорошо»** заслуживает дипломная работа содержание которой носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, взаимосвязанную с практической частью, правильно сформулированы выводы, однако предложения не вполне обоснованы, оформление работы соответствует предъявляемым требованиям.

Оценки **«удовлетворительно»** заслуживает дипломная работа, в содержании которой даны недостаточно аргументированные теоретические обобщения и изложение собственного мнения по рассматриваемым вопросам.

Оценки **«неудовлетворительно»** заслуживает дипломная работа, которая не соответствует содержанию, не раскрыта цель работы, нет обоснованных выводов, оформление работы не соответствует предъявляемым требованиям.

IV. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И МЕТОДИКА ПЕРЕВОДА БАЛЛОВ В ИТОГОВУЮ ОЦЕНКУ

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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

Оценка демонстрационного экзамена	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%-49,99%	50,00%-64,99%	65,00%-89,99%	90,00%-100,00%
	0,00-4,99	25,00-32,49	32,50-44,99	45,00-50,00