

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБПОУ «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

С.В. Самохвалов

« 12 » января 2023 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Волгоград

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения	4
2 Процедура проведения	9
3 Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания	13
4 Оценка государственной итоговой аттестации	17
5 Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации	21
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Примерная тематика дипломных работ с учетом	23
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 Пример оформления титульного листа ВКР	26
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 Пример оформления задания для ВКР	27
ПРИЛОЖЕНИЕ 4 Пример отзыва руководителя	28
ПРИЛОЖЕНИЕ 5 Пример рецензии на ВКР	29
ПРИЛОЖЕНИЕ 7 Анализ результатов защиты выпускных квалификационных работ выпускников специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	32

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) предназначена для студентов, обучающихся по специальности по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

1.2. Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы указанной специальности.

1.3. Целью государственной итоговой аттестации является установление готовности выпускника к видам профессиональной деятельности и оценки сформированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с Федеральным Государственным Образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

Программа ГИА определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

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

Требования к результатам освоения образовательной программы

Повар, кондитер базовой подготовки должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид деятельности	Результат обучения	
	Код	Наименование
	2	3
ВД 1. Организации 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 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
	ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями регламентами
ВД 2. Организации и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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 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

1	2	3
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления 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 сложного ассортимента 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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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

1	2	3
ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий 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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 сложного 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 и 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 и 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 и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1	2	3
ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.№.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.4.	Осуществлять реализацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ВД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии «Повар»)	ПК 7.1.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии «Повар»)

2 Процедура проведения Вид государственной итоговой аттестации (ГИА)

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) государственная итоговая аттестация включает в себя:

- подготовку и защиту выпускной (квалификационной) работы (ВКР) в форме дипломной работы.

Выпускная квалификационная работа подтверждает соответствие профессиональной подготовки обучающегося требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности и призвана обеспечивать наиболее глубокую и системную оценку готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации (ГИА)

Объем времени на государственную итоговую аттестацию установлен ФГОС СПО – 6 недель, в том числе

на подготовку выпускной квалификационной работы - 4 недели

на проведение защиты выпускной квалификационной работы ГИА - 2 недели

Сроки и процедура проведения государственной итоговой аттестации.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определены учебным планом и календарным учебным графиком по специальности: подготовка выпускной квалификационной работы с 18.05 по 14 июня 2023 года, защита выпускной квалификационной работы с 15 июня по 28 июня 2023 года.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с рабочим учебным планом составляет:

- подготовка ВКР работы - 4 недели;

Расписание ГИА утверждается директором колледжа и доводится до общего сведения не позднее, чем за две недели до начала ГИА.

Процедура допуска к защите дипломной работы

К защите ВКР допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план, своевременно сдавшие на проверку, выполненную в полном объеме, дипломную работу.

Обязательным условием допуска студентов к защите дипломной работы является:

- наличие ВКР, выполненной в соответствии с индивидуальным заданием, в сроки, установленные графиком;
- наличие отзыва руководителя ВКР;
- наличие рецензии специалиста отраслевой организации (предприятия) или другой образовательной организации;
- наличие производственной характеристики с места прохождения преддипломной практики.

Процедура защиты ВКР

Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) с участием не менее двух третей ее состава.

Состав ГЭК утверждается распорядительным актом колледжа. ГЭК формируется из педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

В состав ГЭК входят также эксперты союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы Ворлдскиллс Россия» (далее – союз)».

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

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в колледже, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих

образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор колледжа является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в колледже нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей директора колледжа или педагогических работников колледжа.

ГЭК действует в течение одного календарного года.

Для процедуры защиты необходимо наличие следующих документов:

- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

- Приказ о составе ГЭК.
- Приказ об утверждении тем и руководителей выпускных квалификационных работ.
- Сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость).
- Зачетные книжки студентов.
- Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы
- Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Выпускная квалификационная работа, выполненная в соответствии с предъявляемыми требованиями и допущенная к защите.

На защиту отводится до 45 минут. Процедура защиты, как правило, включает в себя: доклад студента (не более 10 минут), ознакомление с отзывом и рецензией, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

На одно заседание ГЭК по защите дипломных работ выносятся не более 15 работ.

Защита дипломных работ проводится публично. На заседании ГЭК присутствуют руководители дипломных работ и могут приглашаться рецензенты. Защита начинается с зачитывания рецензии, затем дипломник излагает основные положения работы. После изложения содержания работы зачитывается отзыв.

Выпускнику могут быть заданы вопросы по теме работы.

Дипломная работа представляется в виде переплетенного текста и на электронном носителе, в виде электронной презентации. Презентация создается в программе PowerPoint, выполняется в едином стиле. Цветовая гамма и использование анимации не должны препятствовать адекватному восприятию информации. Количество слайдов в презентации не более 25. После защиты сдается в архив для хранения вместе с протоколами заседания государственной аттестационной комиссии секретарем ГЭК.

Нормативное обеспечение государственной итоговой аттестации

5.1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

5.2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 465;

5.3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 465 (ред.от 21.10.2019) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 N 32672)

5.4. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

5.5. Письма Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846 «Методические рекомендации по

организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;

5.6. Положение о ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли».

5.7. Информации Рособнадзора от 15.01.2018 г. «Об изменениях, внесенных в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

5.8. Устава ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»;

Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ

6.1. Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость, учитывать запросы работодателей, особенности развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется образовательной организацией, разрабатывается преподавателями профессионального цикла, при возможности, совместно со специалистами предприятий/социальными партнерами.

Тематика ВКР рассматривается и утверждается на заседании кафедры профессионального цикла, согласовывается на методическом совете колледжа.

Примерная тематика ВКР представлена в приложении №1.

Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем (приложение 1). Выпускник имеет право предложить на согласование методическому совету собственную тему дипломной работы с обоснованием целесообразности ее разработки.

6.2 Закрепление тем выпускных квалификационных работ за студентами оформляется приказом руководителя образовательной организации не менее, чем за три месяца до предполагаемой даты защиты ВКР. Данным приказом одновременно назначаются руководители преддипломной практики, выпускных квалификационных работ и, при необходимости, консультанты по отдельным частям (разделам, вопросам) ВКР, при возможности рецензенты.

Руководитель преддипломной практики является руководителем выпускной квалификационной работы.

Рецензентами могут быть руководящие и педагогические работники образовательных организаций, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую квалификационную категорию, а также представители предприятий или их объединений (социальные партнеры).

6.3 По утвержденным и закрепленным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

6.4 Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются кафедрой профессионального цикла, подписываются руководителем работы и утверждаются заведующей кафедрой профессионального цикла и выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной преддипломной практики.

6.5 В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому студенту.

6.6 Задания на ВКР сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение, задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей (разделов) выпускной квалификационной работы.

6.7. Рассмотрение и утверждение темы, кандидатуры руководителя и консультантов осуществляется на заседании кафедры профессионального цикла не позднее, чем за 6 месяцев до защиты ВКР.

Организация выполнения выпускных квалификационных работ

При выполнении ВКР студенту необходимо показать умение выявить наиболее

целесообразные в техническом и экономическом отношении технологические процессы, выбрать и рассчитать необходимое оборудование, приспособления и инструменты, спроектировать пространственное размещение оборудования и рабочих мест в цехах. Следует продемонстрировать умение творчески решать поставленные задачи, использовать новейшие достижения науки и техники по вопросам технологии, оборудования, экономики, организации и проектирования предприятий общественного питания.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора по учебной работе, заведующая кафедрой профессионального цикла.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам структуры, содержания и последовательности выполнения, оформления ВКР в сроки, установленные индивидуальным графиком консультаций;
- оказание помощи студентам в определении перечня вопросов и материалов, которые необходимо изучить и собрать во время преддипломной практики;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы, нормативно-технических документов; индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;
- разработка индивидуального для каждого студента календарного графика выполнения ВКР, включающего в себя основные этапы работы с указанием сроков получения задания, сбора материалов в период преддипломной практики, выполнения отдельных составных частей ВКР и представление их на просмотр руководителю, предварительную защиту;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу;
- присутствие при защите студентом ВКР на государственной (итоговой) аттестации.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более восьми студентов. В случаях написания выпускной квалификационной работы группой студентов, руководство на которой/которыми осуществляет один руководитель количество студентов может превышать восемь человек. Превышение данного норматива возможно при осуществлении руководства ВКР преподавателем, чья продолжительность рабочего времени не более 36 часов в неделю.

В период написания выпускной квалификационной работы руководителями и консультантами по отдельным частям (разделам, вопросам) ВКР проводятся групповые, индивидуальные консультации, нормоконтроль.

По окончании выполнения студентом выпускной квалификационной работы руководитель в соответствии с календарным планом выполнения ВКР организует предварительную защиту работы с обязательным участием консультантов, преподавателей кафедры профессионального цикла. В процессе предзащиты корректируются ошибки в выполненной работе, в представленной речи и презентации. По результатам защиты выносится решение о рекомендации (допуске) ВКР к защите на государственной итоговой аттестации.

Сформированная в соответствии с требованиями выпускная квалификационная работа переплетается. Отзыв руководителя остается отдельным документом.

Руководитель ВКР подписывает работу и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть.

Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензия даётся на полностью законченную, оформленную и переплетенную ВКР, имеющую отзыв руководителя.

Рецензентами могут быть руководящие и педагогические работники образовательных организаций, а также представители предприятий или их объединений (социальные партнеры), назначаемые приказом руководителя образовательной организации.

Рецензия должна включать:

- заключения о соответствии ВКР заданию на нее,
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы,

- оценку степени разработки новых вопросов, теоретической и практической значимости работы,

- оценку выпускной квалификационной работы в целом.

Содержание рецензии доводится до студента не позднее, чем за три дня до защиты ВКР на государственной итоговой аттестации.

Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается. Вопросы, замечания, указанные в отзыве и рецензии должны быть учтены в защитной речи студента

3. Требования к структуре выпускной квалификационной работе. Правила оформления выпускной квалификационной работы

Структура и содержание ВКР:

- титульный лист (см. приложение);
- содержание, 1 страница;
- введение, 1-2 страницы (см. приложение);
- основная часть:
 - 1 глава – теоретическая часть, 5 – 8с.
 - 2 глава – технологическая часть 10 -15с.
 - разработка фирменных блюд (см. приложения)
 - 3 глава – организационная часть 8-10 с.
- заключение (выводы и предложения) 2-3 с. (см. приложение);
- список литературы (не менее 15 наименований учебной и методической литературы, включая нормативные документы) (см. приложение);
- приложения (фото фирменных блюд).

Содержание включает введение, номера и название глав, разделов и подразделов, заключение, список используемой литературы и приложения.

Во введении обосновывается выбор темы, ее актуальность на данный момент, формулируются цели с учетом формирования профессиональных компетенций и соответствующие задачи, направления решения поставленных задач, обосновывается объект и предмет ВКР; дается краткий исторический обзор литературы с представлением сведений по теме ВКР.

Цель написания ВКР обозначается в общих чертах в целевой установке.

Задачи составляют содержание и последовательность достижения цели написания ВКР. Введение должно составлять 2-3% всего объема ВКР (2-3 стр. формата А 4, т.е. 1/10 часть от объема ВКР).

Примечание: **объект** - это имя существительное, которое определяет, что именно исследуется автором в данной ВКР; **предмет** ВКР – это, по сути, «повод» для изучения объекта.

Тема ВКР, цель и задачи, задание на работу должны быть взаимосвязаны.

Основная часть работы может содержать теоретическое обоснование и описание практического исследования, анализ литературы, историю вопроса, гипотезы, ход рассуждений и доказательства основных положений, анализ существующей практики. Основная часть ВКР включает следующие главы:

1. Ознакомление с предприятием. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

1.1 Характеристика предприятия

Описание типа предприятия и его фото, адрес, режим работы

1.2 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.

Формы документов и порядок их заполнения:

- Устав организации питания.
- Перспективы технического, экономического, социального развития предприятия;
- Организационная структура управления предприятия общественного питания.
- Нормативно-техническая и технологическая документация.
- Организация материальной ответственности в организации, порядок приёма на

работу материально ответственных лиц и заключение договора о материальной ответственности.

- Особенности формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.

- Ассортиментный перечень выпускаемой продукции, технологическое оборудование, посуда, инвентарь.

- Производственная программа предприятия и структурных подразделений.

1.3. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню.

Управление персоналом в организациях питания. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала

- Составление производственной программы (участка, цеха). Его назначение и содержание.

- Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Разработка новых фирменных блюд.

- Составление акта проработки. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.

- Разработка различных видов меню.

- Порядок составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.

- Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.

- Условия хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.

1.4. Расчет основных производственных показателей. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями.

- Источники поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.

- Заполнение доверенности, составление счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, составление закупочного акта.

- Порядок заполнения документов по производству. Составление ведомости учёта движения посуды и приборов. Составление требования в кладовую, накладной на отпуск товаров.

- Порядок заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.

- Организация контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Инвентаризация на производстве.

2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала

2.1 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

- Действующая система материального и нематериального стимулирования труда.

- Обязанности менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.

- Принятие управленческих решений.

2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха

- Принятие управленческих решений в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.

- Основные категории производственного персонала на данном предприятии, квалификационные требования к нему, организация и планированием его труда.

- Функции, должностные обязанности, права и ответственность менеджера (зав. производством, технолог, повара, кондитера).

3. Контроль за качеством приготовления продукции производства

3.1 Контроль качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции

- Соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
- Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, методы предупреждения и устранения.
- Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
- Требования к организации производства кулинарной продукции в соответствии с ХАССП

Выводы и предложения

Мнение о состоянии предприятия, выявленных тенденциях его производственной деятельности, перспективах, а также направлениях и средствах устранения имеющихся проблем.

Приложение (технологические схемы приготовления блюд, Технологические карты, Техничко-технологические карты, фото блюд)

В заключении (выводы и предложения) обобщаются результаты ВКР, полученные в разделах (главах), делаются выводы. Заключение характеризует степень и качество выполнения поставленных перед обучающимся задач, оно должно быть четким и лаконичным по форме, содержать основные выводы и предложения по повышению качества объекта исследования.

Примерный объем 1,5 - 3 стр. формата А-4 (1/10 часть от объема работы).

Список используемой литературы является важной частью курсовой работы и отражает степень изученности обучающимся данной темы.

Список используемой литературы должен содержать нормативные документы, литературные источники, материалы периодической печати, интернет-ресурсы.

Приложения включают дополнительный материал необходимый для подтверждения рассматриваемых положений работы: заполненные документы, таблицы, диаграммы, схемы, иллюстрации вспомогательного характера и прочие материалы. Фото разработанных фирменных блюд. Каждое приложение оформляется на отдельном листе.

Формат бумаги для курсовой работы унифицирован. Бумага должна быть белого цвета и формат листа А 4 (210 X 297). На каждой странице должны быть оставлены поля: размер левого – 20 мм, правого – 10 мм, верхнего – 20 мм, нижнего – 20 мм. Шрифт Times New Roman.

Объем работы не должен превышать 25-30 страниц текста, напечатанного через 1,5 интервала 14 шрифт, отступ (красная строка) – 1,25 см.; нумерация страниц сквозная; ориентация книжная; выравнивание по ширине. Все рисунки в тексте должны быть сгруппированы; обтекание рисунков текстом – по контуру или вокруг рамки. В этот объем не входят приложения.

Защита выпускной квалификационной работы

9.1 Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО в части требований к результату освоения компетенций, приобретенному практическому опыту, знаниям, умениям, готовности выпускника к профессиональной деятельности

При защите ВКР выпускник демонстрирует:

- уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи;
- умение работать с технологической и нормативной документацией;
- выбор оптимальных технологических операций, параметров и режимов ведения процесса, средств труда;
- умение прогнозировать и оценивать полученный результат;
- владение экономическими, экологическими, правовыми параметрами профессиональной деятельности;
- компетенции по анализу профессиональные задачи и аргументированному их решению в рамках определенных полномочий.

9.2 Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК). В числе присутствующих на ГИА могут быть руководители, консультанты, рецензенты ВКР, преподаватели колледжа, студенты.

4. Критерии оценивания выпускной квалификационной работы

Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ

При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, если он присутствует на заседании ГЭК.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Критериями оценки являются:

- актуальность темы;
- полнота и обстоятельность изложения теоретической и практической части работы;
- правильность и полнота использования источников информации;
- степень самостоятельности автора в разработке ВКР;
- качество доклада (сообщения) и ответов на вопросы при защите ВКР.

Самостоятельно ств в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Студент недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчатые, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы. Студент не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора со студентом руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в работе	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Студент четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора со студентом руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в работе
Источники	Студент совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых источников информации. Изучено менее 5 источников.	Изучено менее десяти источников. Студент слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых источников информации.	Изучено более десяти источников. Студент ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых источников информации.	Количество источников более 20. Все источники, представленные в библиографии, использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых источников информации.

Защита работы	Студент совсем не ориентируется в терминологии работы.	Студент, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Студент показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Студент достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Студент уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
Критерии формирования итоговой оценки ВКР	Студент обнаруживает непонимание содержательных основ проведенного исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.	Студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.	Студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законодательно-позиционного решения.	Студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из колледжа.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледже на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается колледжем не более двух раз.

По итогам предварительной оценки руководителя за выполненную ВКР, оценки за защиту ВКР и на основании рассмотрения других документов, характеризующих уровень подготовки выпускников, ГЭК выносит решение о соответствии выпускника требованиям ФГОС СПО по специальности и выдаче выпускнику соответствующего документа (диплома о среднем профессиональном образовании, свидетельства об уровне квалификации, справки об обучении в колледже).

После вынесения решения оформляется протокол заседания ГЭК. В протоколе фиксируются: фамилия, имя, отчество выпускника, тема ВКР, итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации выпускнику, решение о выдаче документа об окончании колледжа.

Протоколы заседаний ГЭК подписываются (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и сдаются заместителю директора по учебной работе.

Председатель ГЭК по итогам ГИА выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводит анализ результатов сдачи демонстрационного экзамена и защиты дипломных работ. Материалы анализа оформляются в табличной форме.

5. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в государственной ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с результатами (далее - апелляция).

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

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

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

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

Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора колледжа. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК, не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции, направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

Примерная тематика дипломных работ

Группа ПКД – 7

№ п/п	ФИО студента	Тема ВКР	Руководитель
1	Битюцкий Александрович	Иван Организация работы структурного подразделения горячего цеха кафе-кондитерской «Греттель». Оформление нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из рыбы.	Кременкова И. В.
2	Бочарова Светлана Андреевна	Организация работы структурного подразделения горячего цеха «June». Оформление нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из мяса говядины	Кременкова И. В.
3	Герасименко Александровна	Алина Организация работы структурного подразделения горячего цеха «Хангри». Оформление нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из мяса птицы.	Рубаненко А. А.
4	Голицын Данил Сергеевич	Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана итальянской кухни «Базилико». Оформление нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из мяса.	Кременкова И. В.
5	Дюсенбаев Тимур Канатович	Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана итальянской кухни «Базилико». Оформление нормативно-технологической документации на холодные блюда и закуски.	Кременкова И. В.
6	Железнякова Александровна	Евгения Организация работы структурного подразделения горячего цеха столовой при промышленном предприятии. Оформление нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо с использованием регионального молочного сырья.	Кременкова И. В.
7	Зубарев Андрей Михайлович	Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана итальянской кухни «Римини». Оформление нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо с использованием морской рыбы.	Кременкова И. В.
8	Ивлева Арина Сергеевна	Организация работы структурного подразделения мучного цеха кулинарии при гипермаркете «Лента» (меню со свободным выбором блюд). Оформление нормативно-технологической документации на сложное мучное кулинарное изделие.	Кременкова И. В.
9	Клачков Александрович	Всеволод Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана итальянской кухни «Римини». Оформление нормативно-технологической документации на сложное горячей десерт.	Кременкова И. В.
10	Кошелева Николаевна	Ангелина Организация работы структурного подразделения горячего цеха в столовой при промышленном предприятии. Оформление нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо с использованием регионального мясного сырья.	Кременкова И. В.
11	Куталия Джамбулович	Аполлон Организация работы структурного горячего цеха подразделения горячего цеха кафе. Оформление нормативно-технологической документации на сложную горячую закуску.	Рубаненко А. А.
12	Лукьянова Виктория Сергеевна	Организация работы структурного подразделения	Кременкова

- горячего цеха кафе-кондитерской «Капучино».И.В.
Оформление нормативно-технологической документации на сложную горячую закуску из мяса птицы.
- 13 Медведева
Александровна Софья Организация работы структурного подразделения холодного цеха при промышленном предприятии.Кременкова
Оформление нормативно-технологической документацииИ.В
на сложное холодное блюдо с использованием
регионального сырья.
 - 14 Москвилин
Витальевич Валерий Организация работы структурного подразделения кондитерского цеха кафе-кондитерской «Angel Cakes». Оформление нормативно-технологической документации на фирменное кондитерское изделие.
 - 15 Наливайко
Сергеевна Екатерина Организация работы структурного холодного цехаКременкова
подразделения кулинарии «Конфетки Бараночки».И.В
Оформление нормативно-технологической документации на кулинарную продукцию.
 - 16 Петухов Артем Сергеевич Организация работы структурного подразделенияКовалев Е.С.
мучного цеха организации питания быстрого обслуживания «Сочно-Точно». Оформление нормативно-технологической документации на мучное изделие.
 - 17 Починкина Елена Борисовна Организация работы структурного подразделенияКовалев Е.С.
горячего цеха организации ресторана быстрого питания (меню со свободным выбором блюд). Оформление нормативно-технологической документации на блюдо из мяса.
 - 18 Рахимов
Сафаралиевич Магомед Организация работы структурного подразделенияКременкова
специализированного мучного цеха. ОформлениеИ.В.
нормативно-технологической документации на мучное кондитерское изделие.
 - 19 Рыжков Роман Эдуардович Организация работы структурного подразделенияРубаненко А.А
кондитерского цеха кафе-кондитерской «Греттель». Оформление нормативно-технологической документации на сложное муссовое кондитерское изделие.
 - 20 Сивокозова
Анастасия
Игоревна Организация работы структурного подразделенияКовалев Е.С
горячего цеха кафе «Хангри». Оформление нормативно-технологической документации на горячие блюда из мяса свинины.
 - 21 Сорокина Дарья Георгиевна Организация работы структурного подразделенияКременкова
горячего цеха ресторана «Раковарня». ОформлениеИ.В
нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из рыбы и морепродуктов.
 - 22 Филиппова
Валерьевна Елизавета Организация работы структурного подразделенияКовалев Е.С.
холодного цеха кулинарии при гипермаркете «Лента» (меню со свободным выбором блюд). Оформление нормативно-технологической документации на холодные блюда и закуски.
 - 23 Цымбал Олег Вадимович Организация работы структурного подразделенияКременкова
холодного цеха ресторана итальянской кухниИ.В.
«Базилико». Оформление нормативно-технологической документации на холодные блюда и закуски
 - 24 Чеклов Владимир Геннадьевич Организация работы структурного подразделенияРубаненко А.А
холодного цеха кулинарии при супермаркете. Оформление нормативно-технологической документации на сложное холодное блюдо.
 - 25 Черничка
Александровна Лидия Организация работы структурного подразделенияКременкова
кондитерского цеха при промышленном предприятии. И.В.
Оформление нормативно-технологической документации на сложное кондитерское изделие.
 - 26 Ярович Карина Ивановна Организация работы структурного подразделенияКовалев Е.С.

холодного цеха кулинарии при гипермаркете «Ашан». Оформление нормативно-технологической документации на сложные холодные блюда из сырья.

Группа ПКД – 8

№ п/п	ФИО студента	Тема ВКР	Руководитель
1	Абдулаев Руслан Витальевич	Организация работы структурного подразделения горячего цеха ООО «Партнеры», разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо из мяса птицы.	Петрова Н.В.
2	Ветютнева Вадимовна	Анастасия Организация работы структурного подразделения горячего цеха столовой при высшем учебном заведении, разработка нормативно-технологической документации из мяса.	Петрова Н.В.
3	Головков Богдан Евгеньевич	«Организация работы структурного подразделения горячего цеха кафе «Бруклин», разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо»	Петрова Н.В.
4	Дюрягина Дмитриевна	Маргарита Организация работы структурного подразделения ресторана итальянской кухни, разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо»	Петрова Н.В.
5	Зотова Александровна	Кристина Организация работы структурного подразделения мучного цеха ресторана «Римини», разработка нормативно-технологической документации на фирменное мучное кулинарное изделие	Петрова Н.В.
6	Ивашко Антон Павлович	Организация работы структурного подразделения кафе холодного цеха Бруклин», разработка нормативно-технологической документации на сложное холодное блюдо.	Петрова Н.В.
7	Караваева Александровна	Татьяна Организация работы структурного подразделения холодного цеха ресторана итальянской кухни, разработка нормативно-технологической документации на сложное холодное блюдо	Петрова Н.В.
8	Киселев Данила Андреевич	Организация работы структурного подразделения кафе мучного цеха «Бруклин», разработка нормативно-технологической документации на мучное кулинарное изделие	Петрова Н.В.
9	Коржавина Александровна	Оксана Организация работы структурного подразделения кондитерская «Капучино», разработка нормативно-технологической документации на мучное кулинарное изделие.	Петрова Н.В.
10	Кузнецова Софья Николаевна	Организация работы структурного подразделения кафе горячего цеха «Бруклин», разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее первое блюдо.	Петрова Н.В.
11	Куприянова Владимировна	Анастасия Организация работы структурного подразделения горячего цеха кулинарии фабрики «Вкусно есть», разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо.	Петрова Н.В.
12	Лейко Владимировна	Екатерина Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана европейской кухни, разработка нормативно-технологической документации на сложную горячую закуску из рыбы и морепродуктов	Петрова Н.В.
13	Ломакин Захар Юрьевич	Организация работы структурного подразделения горячего цеха суши бара быстрого питания, разработка нормативно-технологической документации на горячую закуску сложного приготовления.	Петрова Н.В.

- | | | | |
|----|----------------------------|---|----------------|
| 14 | Маяцкая Татьяна Романовна | Организация работы структурного подразделения горячего цеха суши бара «Суши Весла», разработка нормативно-технологической документации на горячее фирменное блюдо. | Петрова Н.В. |
| 15 | Морозова Полина Юрьевна | Организация работы структурного подразделения кафе -ПЕТРОВА Н.В. кафейна «Капучино» разработка нормативно-технологической документации на фирменное кондитерское изделие. | Петрова Н.В. |
| 16 | Никифорова Романовна | Елизавета«Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана «Римини», разработка нормативно-технологической документации на сложную горячую кулинарную продукцию». | Ручкина О.В. |
| 17 | Панькина Александровна | Татьяна«Организация работы структурного подразделения горячего цеха бар-гриль, разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо». | Ручкина О.В. |
| 18 | Парамонов Евгеньевич | АлександрОрганизация работы структурного подразделения предприятия быстрого питания, разработка нормативно-технологической документации на сложное холодное блюдо». | Ручкина О.В. |
| 19 | Паршин Владимирович | Максим«Организация работы структурного подразделения мучного цеха кафе Блин Клуб, разработка нормативно-технической документации на мучное фирменное изделие». | Ручкина О.В. |
| 20 | Реут Лев Алексеевич | «Организация работы структурного подразделения холодного цеха кафе европейской кухни «Лис Борис», разработка нормативно-технологической документации на сложное холодное блюдо». | Ручкина О.В. |
| 21 | Самойловская Юрьевна | Екатерина«Организация работы структурного подразделения холодного цеха ресторана итальянской кухни, разработка нормативно-технологической документации на сложную холодную кулинарную продукцию». | Сердюкова О.П. |
| 22 | Саргсян Арсен Арменович | «Организация работы структурного подразделения кафе «June», разработка нормативно-технологической документации на сложную горячую кулинарную продукцию». | Сердюкова О.П. |
| 23 | Сердюков Сергеевич | Александр«Организация работы структурного подразделения холодного цеха ресторана русской кухни, разработка нормативно-технологической документации на сложную холодную кулинарную продукцию». | Сердюкова О.П. |
| 24 | Тихомирова Юлия Алексеевна | «Организация работы структурного подразделения кондитерского цеха кафе, разработка нормативно-технологической документации на фирменное кондитерское изделие». | Сердюкова О.П. |
| 25 | Тохчуков Антон Дмитриевич | «Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана итальянской кухни, разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо приготовленное на огне». | Сердюкова О.П. |
| 26 | Чекменева Ксения Артемовна | «Организация работы структурного подразделения кондитерского цеха кулинарии «Счастье есть», разработка нормативно-технологической документации на фирменное кондитерское изделие.» | Сердюкова О.П. |
| 27 | Шахгулдян Мариам Левоновна | «Организация работы структурного подразделения кондитерского кафе быстрого питания, разработка нормативно-технической документации на мучное кулинарное изделие» | Сердюкова О.П. |

п/п		
1	Бабилов Олег Александрович	Организация работы структурного подразделения кондитерского цеха ИП Сергиенко разработка нормативно-технологической документации на кондитерское изделие предприятия
2	Белянский Марк Сергеевич	Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана итальянской кухни, ООО Базилико разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо из птицы
3	Блажко Владимировна	Людмила Организация работы структурного подразделения горячего цеха предприятия общественного питания ИП Сергиенко, разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо из морепродуктов
4	Васькина Владимировна	Ирина Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана ООО Профит, разработка нормативно-технологической документации на фирменное горячее блюдо из дичи
5	Вырлина Константиновна	Софья Организация работы структурного подразделения ИП Сергиенко, мучного цех, разработка нормативно-технологической документации на мучное блюдо предприятия
6	Дурандин Алексеевич	Александр Организация работы структурного подразделения горячего цеха ProBrach Volgograd разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо из рыбы океанических пород
7	Корнеева Владимировна	Надежда Организация работы структурного подразделения горячего цеха фабрики-кухни, разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо.
8	Коротаев Михаил Григорьевич	Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана «Хилтон», разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо.
9	Котов Сергей Сергеевич	Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана «Река», разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо.
10	Литвинова Андреевна	Екатерина Организация работы структурного подразделения горячего цеха фабрики-кухни, разработка нормативно-технологической документации на сложную холодную закуску.
11	Мамедов Глеб Дмитриевич	Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана итальянской кухни, разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из рыбы и морепродуктов.
12	Минаева Александровна	Кристина Организация работы структурного подразделения горячего цеха европейской кухни, разработка нормативно-технологической документации на сложную горячую закуску из мяса.
13	Минаева Александровна	Вероника Организация работы структурного подразделения горячего цеха кафе европейской кухни, разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо.
14	Мирошников Дмитриевич	Сергей Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана при гостинице «Cosmos», разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо.
15	Парамонова	Кристина Организация работы структурного подразделения

Юрьевна		мучного цеха ресторана итальянской кухни, разработка нормативно-технологической документации на кондитерское изделие
16 Попов Денис Юрьевич		Организация работы структурного подразделенияХоботова Н.Н. ресторана, разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо из птицы
17 Раковец Алёна Андреевна		Организация работы структурного подразделенияХоботова Н.Н. холодного цеха фабрики-заготовочной, разработка нормативно-технологической документации на холодное блюдо
18 Рябышева Алексеевна	Екатерина	Организация работы структурного подразделенияХоботова Н.Н. мучного цеха магазина-кулинарии, разработка нормативно-технологической документации на мучное изделие
19 Самсонова Луиза Геннадьевна		Организация работы структурного подразделенияХоботова Н.Н. горячего цеха ресторана, разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо из морепродуктов
20 Сергеев Владислав Олегович		Организация работы структурного подразделенияХоботова Н.Н. горячего цеха фабрики-заготовочной, разработка нормативно-технологической документации на горячее блюда из мяса
21 Тимошук Андрей Олегович		Организация работы структурного подразделенияХоботова Н.Н. горячего цеха ресторана, разработка нормативно-технологической документации на фирменное горячее блюдо
22 Тумбакова Александровна	Александра	Организация работы структурного подразделенияХоботова Н.Н. мучного цеха столовой при фабрики-заготовочной, разработка нормативно-технологической документации на кондитерское изделие
23 Чеботарев Дмитрий Сергеевич		Организация работы структурного подразделенияХоботова Н.Н. горячего цеха магазина-кулинарии, разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо

Группа ПКД-10

№	ФИО студента	Тема ВКР	Руководитель
п/п			
1	Буланов Владислав Игоревич	Организация работы структурного подразделения м горячего цеха молодежного кафе разработка нормативно-технологической документации на горячие блюда из мяса птицы	Коник В.А.
2	Вдовина Александровна	АнгелинаОрганизация работы структурного подразделения горячего цеха кулинарии ООО Кэнди кафе Гретель, разработка нормативно-технологической документации на горячие блюда из мяса	Коник В.А.
3	Владимирова Леонидовна	ВероникаОрганизация работы структурного подразделения горячего цеха «Кафе «Бохо» разработка нормативно-технологической документации на фирменное горячее блюдо из рыбы.	Коник В.А.
4	Грачева Анжелика Сергеевна	Организация работы структурного подразделения организации питания быстрого обслуживания, ООО « Блин Бери разработка нормативно-технологической документации на фирменные горячие закуски	Коник В.А.
5	Данилова Софья Сергеевна	Организация работы структурного подразделения горячего цеха Кафе « Бохо », разработка нормативно-технологической документации на горячие блюда из овощей с использованием регионального сырья	Коник В.А.
6	Дриго Алла Евгеньевна	Организация работы структурного подразделения, горячего цеха «ProBrach Volgograd» разработка нормативно-технологической документации на	Коник В.А.

- фирменные десерты с использованием регионального сырья
- 7 Иконникова
Алексеевна Изабелла Организация работы структурного подразделения холодного цеха Кафе « Бохо» разработка нормативно-технологической документации на холодные блюда и закуски с использованием регионального сырья Коник В.А.
 - 8 Кониченко
Геннадьевна Татьяна Организация работы структурного подразделения горячего цеха организации питания при супермаркете в ООО Бургер Кинг разработка нормативно-технологической документации на горячие блюда из мяса Коник В.А.
 - 9 Кумуков Родион Анатольевич Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана при отеле «Hampton by Hilton Volgograd», разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо из мяса Саламатова А.Н.
 - 10 Мироненко
Алексеевич Владислав Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана при отеле «Hampton by Hilton Volgograd», разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо из рыбы и морепродуктов Саламатова А.Н.
 - 11 Мордык Анастасия Юрьевна Организация работы структурного подразделения горячего цеха кулинарии «Конфетки Бараночки», разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо из птицы с использованием регионального сырья Саламатова А.Н.
 - 12 Нихаев Ярослав Романович Организация работы структурного подразделения горячего цеха кулинарии «Конфетки Бараночки», разработка нормативно-технологической документации на фирменное кондитерское изделие с использованием регионального сырья Саламатова А.Н.
 - 13 Рыжов Максим Дмитриевич Организация работы структурного подразделения ресторана «Река», разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо из рыбы с применением современных технологий Саламатова А.Н.
 - 14 Самонина Надежда Сергеевна Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана итальянской кухни, разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из рыбы Трушина З.А.
 - 15 Солодов Михаил Витальевич Организация работы структурного подразделения ресторана итальянской кухни, разработка нормативно-технологической документации на сложное холодное блюдо. Трушина З.А.
 - 16 Титова Виктория Сергеевна Организация работы структурного подразделения холодного цеха кафе «Бруклин», разработка нормативно-технологической документации на сложное холодное блюдо или закуски Трушина З.А.
 - 17 Чигорева Ева Алексеевна Организация работы структурного подразделения мучного цеха ресторан при гостинице «Собрание», разработка нормативно-технологической документации на сложные кондитерские изделия Трушина З.А.
 - 18 Шевяков Никита Вадимович Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана «ресторан Река», разработка нормативно-технологической документации на сложную горячую закуску Трушина З.А.
 - 19 Вершинин Никита Сергеевич Организация работы структурного подразделения холодного цеха кафе кулинария, разработка нормативно-технологической документации на холодное блюдо. Трушина З.А.
 - 20 Журавлев
Валерьевич Климентий Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторан, разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо из мяса Трушина З.А.
 - 21 Шаджанов Роман Равильевич Организация работы структурного подразделения ресторана Персонажи», разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо из мяса Трушина З.А.

		технологической документации на сложное холодное блюдо	
22	Малясов Вадим Андреевич	Организация работы структурного подразделения горячего цеха кафе «Якитория», разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо	Трушина З.А.

Группа ПКД-11

№ п/п	ФИО студента	Тема ВКР	Руководитель
1	Астапова Анна Михайловна	Организация работы структурного подразделения горячего цеха столовой при военной части, разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо с использованием регионального сырья	Иванюк О.Е.
2	Бондарев Геннадьевич	Александр Организация работы структурного подразделения горячего цеха молодежного кафе «Мама Норка, папа Бобер», разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо из мяса птицы сложного приготовления	Жос П.Р.
3	Бережная (Васильева) Ивановна	Ксения Организация работы структурного подразделения горячего цеха магазина-кулинарии ООО «Лента», разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо из мяса птицы сложного приготовления	Жос П.Р.
4	Велегаева Милана Велегаевна	Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана при гостинице, завтрак – шведская линия, разработка нормативно-технологической документации на фирменное горячее блюдо	Жос П.Р.
5	Гончарова Александровна	Марина Организация работы структурного подразделения холодного цеха организации питания быстрого обслуживания «Бургер Кинг», разработка нормативно-технологической документации на фирменную закуску	Иванюк О.Е.
6	Гужвенко Дарья Дмитриевна	Организация работы структурного подразделения горячего цеха кулинарии, разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо из рыбы сложного приготовления	Иванюк О.Е.
7	Дятлов Даниил Олегович	Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана при гостинице, разработка нормативно-технологической документации на холодное блюдо или закуску сложного ассортимента.	Иванюк О.Е.
8	Ким Фёдор Витальевич	Организация работы структурного подразделения холодного цеха кафе «Амбар» разработка нормативно-технологической документации на холодное блюдо или закуску с использованием регионального сырья	Иванюк О.Е.
9	Колесников Иван Николаевич	Организация работы структурного подразделения горячего цеха кулинарии при супермаркете, разработка нормативно-технологической документации на горячее блюда из мяса	Иванюк О.Е.

- | | | | |
|----|---|---|----------------|
| 10 | Каминская (Ломинога) Валерия Витальевна | Организация работы структурного подразделения мучного цеха ресторана высшего класса «ATELIER», разработка нормативно-технологической документации на фирменное кондитерское изделие | Иванюк О.Е. |
| 11 | Михайлова Вероника Дмитриевна | Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана европейской кухни, разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо из рыбы и морепродуктов | Жос П.Р. |
| 12 | Нещадова Юлия Васильевна | Организация работы структурного подразделения мучного цеха кулинарии «Конфетки Бараночки» разработка нормативно-технологической документации на выпеченное изделие | Иванюк О.Е. |
| 13 | Озерин Никита Иванович | Организация работы структурного подразделения кафе-горячего цеха кондитерской «Гретель», разработка нормативно-технологической документации на сложную холодную закуску из мяса птицы | Жос П.Р. |
| 14 | Полынцева Анастасия Алексеевна | Организация работы структурного подразделения ресторана русской кухни с концепцией «km 0», разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо | Иванюк О.Е. |
| 15 | Радченко Викторovich | Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана итальянкой кухни, разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо | Сердюкова О.П. |
| 16 | Резепов Артём Романович | Организация работы структурного подразделения ресторана немецкой кухни, разработка нормативно-технологической документации на сложное холодное блюдо | Сердюкова О.П. |
| 17 | Рудакова Лилия Анатольевна | Организация работы структурного подразделения холодного цеха кафе «Бруклин», разработка нормативно-технологической документации на сложное холодное блюдо или закуску | Сердюкова О.П. |
| 18 | Рыжкова (Савина) Анна Владимировна | Организация работы структурного подразделения горячего цеха столовой при промышленном предприятии для обслуживающего персонала (со свободным выбором блюд), разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо | Сердюкова О.П. |
| 19 | Сафронов Альберт Романович | Организация работы структурного подразделения магазина кулинария ООО «Магнит» разработка нормативно-технологической документации на сложную горячую закуску | Трушина З.А. |
| 20 | Сидоров Александрович | Организация работы структурного подразделения холодного цеха ресторана немецкой кухни, разработка нормативно-технологической документации на сложное холодное блюдо | Трушина З.А. |
| 21 | Филимонова Ксения Антоновна | Организация работы структурного подразделения мучного цеха кафе- | Трушина З.А. |

- кофейни «Капучино», разработка
нормативно-технологической
документации на сложное кондитерское
изделие
- 22 Фомин Владимир Владимирович Организация работы структурного подразделения горячего цеха молодежного кафе, разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо Трушина З.А.
- 23 Шишкова Валерия Андреевна Организация работы структурного подразделения горячего цеха кафе при аэровокзале, разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо Трушина З.А.
- 24 Штондина Валентина Юрьевна Организация работы структурного подразделения горячего цеха ресторана европейской кухни «Река», разработка нормативно-технологической документации на сложное горячее блюдо Иванюк О.Е.
- 25 Юлпатов Станислав Аркадьевич Организация работы структурного подразделения горячего цеха кафе-кофейни «Капучино», разработка нормативно-технологической документации на десерт сложного ассортимента Жос П.Р.

Пример оформления титульного листа ВКР

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
Кафедра профессионального цикла

Допущена к защите перед
Государственной экзаменационной
комиссией
Зам. Директора колледжа по учебной
работе

А.М.Тазов

(подпись)

« »

20

23

г

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

(полное наименование темы)

(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Руководитель:

(должность)

(подпись)

(Ф. И.О.)

Рецензент:

(должность)

(подпись)

(Ф.

И.О.)

Волгоград 2023

Пример оформления задания для ВКР

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
Кафедра профессионального цикла

«Утверждаю»
Заведующий _____ кафедрой
профессионального цикла
(подпись) (Ф.И.О.) Веденеева Л.В.

« ____ » _____ 20 ____ г.

ЗАДАНИЕ

на выполнение выпускной квалификационной работы студента
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(Фамилия, имя, отчество студента)

От руководителя

(должность, фамилия, имя, отчество)

1. Тема ВКР _____

2. Целевая установка _____

3. Основные вопросы, подлежащие разработке
(исследованию): _____

4. Срок сдачи работы « ____ » _____ 2022г.

5. Календарный план выполнения

Наименование разделов работы	Срок выполнения	Приложение

« ____ » _____ 2021 г.

(подпись руководителя)

Пример отзыва руководителя

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
Кафедра Профессионального цикла

ОТЗЫВ
на выпускную квалификационную работу

Студента _____
(Фамилия, имя, отчество)

Группа _____

Тема _____

(Наименование темы)

1. Актуальность темы

2. Анализ содержания темы

3. Соответствие содержания работы плану работы и степень его раскрытия:

4. Иллюстративность оформления работы ее качество

5. Положительные и отрицательные стороны работы

6. Оценка работы, соответствие предъявляемым требованиям

Руководитель: _____
(должность) (подпись) (Ф. И.О.)

« _____ » 20 _____ г.

Пример рецензии на ВКР
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
Кафедра профессионального цикла

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу

Студента _____

Тема _____

(Наименование темы)

1. Актуальность темы: _____

2. Анализ содержания темы: _____

3. Критические замечания: _____

4. Заключение о теоретическом и практическом значении выводов и предложений, возможности их использования в профессиональной деятельности: _____

5. Оценка дипломной работы, соответствие предъявляемым требованиям: _____

Рецензент:

_____ (должность)

_____ (подпись)

_____ (Ф. И.О.)

« » 20 г

23 .

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Анализ результатов защиты выпускных квалификационных работ выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

	Показатели	Кол-во	% данные
1.	Допущены к демонстрационному экзамену		
2.	Сдали экзамен, всего		
3.	в том числе на		
	отлично		
	хорошо		
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
	Средний балл		
	Процент качества		
4.	Принято к защите выпускных квалификационных работ		
5.	Защитили дипломные работы, всего		
6.	в том числе на		
	отлично		
	хорошо		
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
7.	Средний балл		
8.	Процент качества		
9.	ВКР, выполненных:		
9.1	по темам, предложенными студентами		
9.2	по заявкам организаций/предприятий		
10.	Окончили колледж, всего		
10.1	В том числе с отличием		

Председатель государственной экзаменационной комиссии _____ / _____