

Министерство образования и науки Калужской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
Калужской области «Колледж транспорта и сервиса»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ КО «КТС»  
*И.Н. Черкасов*  
«08» 12 2016г



**ПРОГРАММА**  
**государственной итоговой аттестации**  
**по программе подготовки квалифицированных рабочих**  
**19.01.17 Повар, кондитер**

Рассмотрена и одобрена на  
заседании методической комиссии  
Протокол № 1 от «30» 11 2016г.  
Одобрена на заседании педагогического совета  
Протокол № 7 от «08» 12 2016г.

СОГЛАСОВАНА:

*Г.М. Оганесова*  
\_\_\_\_\_  
Директор  
ООО «Отдых» г. Сухиничи  
\_\_\_\_\_  
Оганесова Г.М.  
\_\_\_\_\_



Сухиничи  
2016

Разработана:

в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по программе подготовки специалистов среднего звена **19.01.17. Повар, кондитер** рабочей группой в составе:

- Атаева Б.Б., зам.директора по УПР
- Каримовой С.Ф., преподавателя спец. дисциплин
- Жудиной О.М., мастера производственного обучения

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) предназначена для обучающихся ГПОУ «Яшкинский техникум технологий и механизации», завершающих обучение в 2016 году по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и является частью основной профессиональной образовательной по данной профессии.

1.2. Программа ГИА разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее ФГОС) СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки России от 2 августа 2013 года № 798, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16 августа 2013 года, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам среднего профессионального образования в ГОУ СПО «Яшкинский техникум технологий и механизации»

1.3. Программа ГИА содержит: форму и вид государственной итоговой аттестации, объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника, сведения о структуре выпускной квалификационной работы.

1.4. Государственная итоговая аттестация по профессии 19.01.17 Повар, кондитер включает защиту выпускной квалификационной работы (далее - ВКР).

1.5. Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

1.6. Разработка ВКР требует от обучающихся достаточного уровня знаний, самостоятельности, инициативы в решении организационных вопросов, чувства ответственности за сроки и качество ее выполнения.

1.8. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности, и в полном объеме выполнившие учебный план по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.10. Программа Государственной итоговой аттестации доводится до сведения студентов не позднее, чем за 6 месяцев до ее начала под роспись.

1.11. Объем времени на подготовку и проведение Государственной итоговой аттестации регламентирован графиком учебного процесса.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится 1 неделя.

Сроки проведения ГИА: с 18.01.2016 г. по 23.01.2016 г.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

2.1. Выполнение ВКР является заключительным этапом обучения в средних профессиональных учебных заведениях. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.2. Цели и задачи выпускной квалификационной работы:

- совершенствование профессиональных умений и навыков для решения конкретных производственных и технических задач;
- развитие умения планировать самостоятельную деятельность;
- проверка и определение уровня подготовленности выпускников к самостоятельной работе на производстве.

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

2.4. Выпускная квалификационная работа включает: выпускную практическую квалификационную работу (ВПКР) и письменную экзаменационную работу (ПЭР).

2.5. Структура письменной экзаменационной работы:

- титульный лист;
- задание на письменную экзаменационную работу;
- содержание;
- список использованной литературы;
- отзыв руководителя;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- приложения.

2.6. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в соответствии с практической частью письменной экзаменационной работы и прописывается в задании.

2.7. Требования к содержанию, структуре и оформлению ВКР определено в методических рекомендациях, разработанных методической комиссией по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

2.8. ВКР должна быть логически выстроена, кратко и четко изложен используемый материал.

2.9. Одним из важных требований к ней является освоение общих и профессиональных компетенций.

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
<b>Общие компетенции</b>			
	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<b>Уметь:</b> ориентироваться в наиболее общих проблемах, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста. <b>Знать:</b> о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки и техники.

	ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<b>Уметь:</b> организовывать собственную деятельность и деятельность <b>Знать:</b> методы и способы организации деятельности, адекватная самооценка результатов деятельности
	ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<b>Уметь:</b> планировать и контролировать свою деятельность, рационально использовать рабочее время, своевременно корректировать собственную деятельность, отвечать за результат своего труда <b>Знать:</b> виды и периодичность контроля, последствия без контрольной деятельности, виды ответственности
	ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<b>Уметь:</b> найти необходимую информацию и правильно ее интерпретировать, быть способным к личностному и профессиональному самоопределению и развитию <b>Знать:</b> различные информационные источники и правила поиска информации, основные требования информационной безопасности, способы профессионального самопознания и саморазвития.
	ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<b>Уметь:</b> подготовить и представить доклад, сообщение, результаты научно-исследовательской деятельности, используя современные технические средства и информационные технологии <b>Знать:</b> основные понятия автоматизированной обработки информации, возможности современных технических средств.
	ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Уметь:</b> презентовать себя и свой коллектив, продуктивно взаимодействовать в команде, избегая конфликтных ситуаций. <b>Знать:</b> способы эффективного общения с коллегами и руководством, знать и соблюдать профессиональную этику.
	ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных	<b>Уметь:</b> реализовать свои обязанности и права, выполнять воинскую обязанность с применением профессиональных знаний. <b>Знать:</b> законодательство о военной обязанности, основы военной службы, обязанности и права

		знаний (для юношей).	военнослужащего.
<b>Профессиональные компетенции</b>			
Приготовлен ие блюд из овощей и грибов.	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	<b>иметь практический опыт:</b> обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; <b>уметь:</b> проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; <b>знать:</b> ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования
Приготовлен ие блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	<b>иметь практический опыт:</b> подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; <b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
	ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и	готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; <b>знать:</b> ассортимент, товароведную характеристику и

		кукурузы.	требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
	ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
	ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
	ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
			правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
			виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Приготовлен ие супов и соусов.	ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.	<b>иметь практический опыт:</b> приготовления основных супов и соусов;
			<b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
	ПК 3.2.	Готовить простые супы.	выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
			использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
	ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	оценивать качество готовых блюд;
			охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
	ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.	<b>знать:</b> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
			правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
			правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
			температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
			правила проведения бракеража;
			способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
			правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
			виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Приготовлен ие блюд из рыбы.	ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.	<b>иметь практический опыт:</b> обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; <b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
	ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд; <b>знать:</b> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
	ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Приготовлен ие блюд из мяса и домашней птицы.	ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	<b>иметь практический опыт:</b> обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; <b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
	ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд; <b>знать:</b>

	ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении
	ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Приготовлен ие холодных блюд и закусок.	ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	<b>иметь практический опыт:</b> подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок; <b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления
	ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.	и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; <b>знать:</b> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
	ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.	правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
	ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.	требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Приготовлен ие сладких блюд и напитков.	ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	<b>иметь практический опыт:</b> приготовления сладких блюд; приготовления напитков; <b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
	ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.	использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд; <b>знать:</b> классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
	ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.	правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления; правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Приготовлен ие хлебобулочн ых, мучных и кондитерских изделий.	ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	<b>иметь практический опыт:</b> приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <b>уметь:</b> проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
	ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; оценивать качество готовых изделий;
	ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	

	ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	<b>знать:</b> ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
	ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	
	ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	

### **3. РАЗРАБОТКА ТЕМАТИКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

3.1. Написание ВКР начинается с формулирования темы, составления плана и графика выполнения работы.

3.2. Тема ВКР должна иметь практико-ориентированный характер. Перечень тем и индивидуальные задания разрабатываются преподавателями дисциплин профессионального цикла совместно с мастерами производственного обучения, рассматривается на заседании методической комиссии и утверждается заместителем директора по учебной работе. Темы ВКР должны быть обязательно согласованы с работодателями.

3.3. Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, соответствовать уровню профессиональной подготовки обучающихся и квалификационным разрядам профессии.

3.4. При определении темы ВКР следует учитывать, что содержание может основываться на использовании результатов выполненных компетентностно-ориентированных заданий при подготовке к промежуточной аттестации по МДК.

3.5. Темы ВКР позволяют проверять сформированность общих компетенций, группу профессиональных компетенций, один или несколько видов деятельности.

3.6. Задания для ВКР выдаются обучающимся не позднее, чем за 2 недели до начала производственной практики, так как при ее прохождении обучающийся должен собрать практический материал.

#### **4. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА**

4.1. Приказом директора техникума назначается руководитель (при необходимости - консультант) выпускной квалификационной работы для каждого обучающегося из числа преподавателей, ведущих междисциплинарные курсы, мастера производственного обучения. Руководители ВКР обеспечивают методическими рекомендациями обучающихся в печатном и электронном виде.

##### **4.2. В обязанности руководителя ВКР**

входит:

- разработка заданий;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;
- консультирование обучающихся по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников информации
- контроль хода выполнения ВКР;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке доклада с презентацией для защиты ВКР;
- подготовка письменного отзыва на ВКР.

##### **В обязанности мастера производственного обучения** входит:

- контроль хода выполнения квалификационной практической работы; -контроль посещения производственной практики;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников для выполнения ВКР

4.3. Общее руководство и контроль выполнения ВКР осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе.

#### **5. ПОРЯДОК ДОПУСКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ К ЗАЩИТЕ**

В отзыве руководитель характеризует степень самостоятельности и инициативы, проявленную обучающимся в процессе выполнения работы, практическую значимость выводов и предложений, соответствие выпускной квалификационной работы предъявляемым требованиям и уровню освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения и практический опыт, продемонстрированный обучающимся при выполнении ВКР, возможность допуска работы к защите и присвоения ее автору соответствующей квалификации. Если отзыв положительный, то руководитель ставит свою подпись на титульном листе и листе содержания в пояснительной записке выпускной квалификационной работы. Это означает согласие руководителя на допуск работы к защите.

#### **6. ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ ПО ОСВОЕННЫМ ВИДАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

6.1. Защита работы проводится на открытом заседании комиссии государственной итоговой аттестации с участием не менее двух третей ее состава.

6.2. Процедура защиты включает следующее. Руководитель ВКР объявляет фамилию, имя, отчество обучающегося, название темы, под чьим руководством она выполнена и кем прорецензирована. Затем мастером производственного обучения дается краткая характеристика успеваемости обучающегося (средний балл).

6.3. Председатель комиссии предоставляет обучающемуся - выпускнику слово для доклада по теме работы ее основных положений, обоснования сделанных им выводов и предложений продолжительностью до 10 минут. Членам комиссии демонстрируется наглядный материал (схемы, таблицы, графики). После доклада обучающийся отвечает на вопросы членов комиссии в пределах 10 минут. Основные выводы и предложения в ходе доклада обучающийся должен проиллюстрировать таблицами, схемами, графиками и т.п. Вопросы обучающемуся могут быть заданы как непосредственно по теме выпускной квалификационной работе, так и по любым иным проблемам, имеющим отношение к теме ВКР. Ответы должны быть краткими и глубокими по содержанию. Количество вопросов, задаваемых обучающемуся не ограничивается.

6.4. После ответа на вопросы заслушивается отзыв руководителя и зачитывается рецензия с оценкой работы.

6.5. Результаты защиты работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Оценка выпускной квалификационной работы дается членами комиссии на ее закрытом заседании. Государственной экзаменационной комиссией принимается во внимание содержание работы, обоснованность выводов и предложений, содержание доклада, отзывы на выпускную квалификационную работу, уровень теоретической и практической подготовки обучающегося - выпускника. Критерии оценки :

Отлично	Актуальность темы убедительно доказана, подкреплена нормативными документами, статистическими данными, современными тенденциями развития производства и технологических процессов. ВПЭР носит экспериментальный или практический характер. В работе имеют место все ее части. Части работы взаимосвязаны и взаимообусловлены. Содержание работы полностью соответствует теме, плану. Изложение материала отличается глубиной, обстоятельностью, логикой. Теоретические положения подкреплены примерами. Методы исследования выбраны оптимально. Имеются выводы автора работы. Цель и задачи работы выполнены в полном объеме. Изучено и использовано достаточное количество источников информации (не менее 20). ВПЭР достаточна по объему (25-30 страниц). Работа сопровождается приложениями. Разработанная тема имеет практическую значимость. Работа написана грамотно, в научном стиле. Оформление ВПЭР полностью отвечает требованиям стандарта. Высока степень самостоятельности автора работы. ПК и ОК освоены в полном объеме.
Хорошо	Актуальность темы доказана с опорой на нормативные документы, статистические данные, практику работы современных предприятий, организаций. Работа носит экспериментальный, практический, реферативный характер. В работе имеют место все ее части, они взаимосвязаны. Содержание работы в достаточной степени соответствует теме, плану. Изложение материала

	<p>отличается глубиной, логикой. Теоретические положения подкреплены примерами. Методы исследования выбраны достаточно оптимально. Цель и задачи работы в основном выполнены. Имеются выводы автора работы. Использовано достаточное количество источников информации (не менее 20). ВПЭР достаточна по объему (30 страниц). Работа сопровождается приложениями. Имеет практическую значимость. Работа написана грамотно, в научном стиле. Оформление ВПЭР отвечает требованиям стандарта. Степень самостоятельности автора работы достаточна. ПК и ОК освоены в достаточной степени.</p>
Удовлетворительно	<p>Актуальность темы недостаточно доказана. Работа носит реферативный характер. Содержание работы не в полной мере соответствует теме, плану. Части работы не выдержаны по структуре. Между частями работы не всегда прослеживается взаимосвязь и взаимообусловленность. Не все теоретические положения подкреплены примерами. Собственные выводы автора работы недостаточно продуманы или отсутствуют. Цель и задачи работы выполнены не в полном объеме. Изучено и использовано недостаточное количество источников информации (менее 15). ВПЭР недостаточна по объему (менее 20 страниц). Работа сопровождается приложениями, их содержание недостаточно, есть неточности в их оформлении. Практическая значимость работы не прослеживается. Работа написана недостаточно грамотно, научный стиль не соблюдается. Оформление ВПЭР не полностью отвечает требованиям стандарта. Степень самостоятельности автора работы низка. ПК и ОК в основном освоены.</p>
Неудовлетворительно	<p>Актуальность темы не доказана, не подкреплена нормативными документами, статистическими данными, практикой работы современных предприятий, организаций. Работа носит реферативный характер, но анализ разных позиций по проблеме не сделан. В работе имеют место все ее части, но они нераскрыты, либо отдельные части работы отсутствуют. Содержание работы не раскрыто, не соответствует теме, плану. Изложение материала не отличается логикой. Части работы не взаимосвязаны. Теоретические положения не подкреплены примерами. Нет собственных выводов автора работы. Цель и задачи работы не выполнены. Использовано недостаточное количество источников информации (менее 10). ВПЭР недостаточна по объему (менее 20 страниц). Работа не имеет приложений. Разработанная тема не имеет практической значимости. В работе имеются грамматические ошибки, научный стиль не соблюдается. Оформление ВПЭР не отвечает требованиям стандарта. Степень самостоятельности автора работы очень низка. ПК и ОК не освоены.</p>

6.6. Результаты защиты ВКР оцениваются простым большинством голосов членов комиссии государственной итоговой аттестации участвующих в заседании. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

6.7. Все заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются.

6.8. Результаты защиты работы объявляются в день ее проведения после оформления, в установленном порядке протокола заседания комиссии государственной экзаменационной комиссии.

6.9. Обучающемуся, успешно защитившему выпускную квалификационную работу, присваивается квалификация Повар, кондитер.

6.10. Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

6.11. Обучающийся, получивший неудовлетворительную оценку при защите работы, отчисляется из состава обучающихся, и ему выдается справка установленного образца об обучении в образовательном учреждении (пункт 6 статьи 27 Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации»). В приказе об отчислении и в данной справке указывается: «Отчислен в связи с неудовлетворительной оценкой, полученной по результатам защиты выпускной квалификационной работы».

6.12. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

6.13. Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

6.14. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и хранится в архиве образовательной организации.

6.15. Выполненные студентами ВКР хранятся после их защиты в образовательном учреждении не менее пяти лет. По истечении этого срока по приказу руководителя образовательного учреждения назначается комиссия, которая осуществляет списание выпускной квалификационной работы соответствующим актом

**Перечень тем выпускных квалификационных работ**

1. Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. Итальянская кухня.
2. Технология приготовления изделий из воздушного теста.
3. Технология приготовления блюда из творога.
4. Технология приготовления пряничного теста и изделий из него.
5. Технология приготовления блюда из тушеного мяса.
6. Технология приготовления теста для вареников.
8. Технология приготовления кондитерских изделий с низким содержанием жира.
9. Технология приготовления блюда из рубленого мяса.
10. Технология приготовления сдобного пресного теста.
11. Технология приготовления блюда из запеченной рыбы.
12. Технология приготовления блюда из рыбной котлетной массы.
13. Технология приготовления изделий из миндального теста.
14. Технология приготовления блюда из мяса птицы.
15. Технология приготовления блюда из рыбы.
16. Технология приготовления мучного блюда «Пельмени».
17. Технология приготовления рулета из бисквитно-яблочного полуфабриката.
18. Технология приготовления салатов.
19. Технология приготовления изделия из бисквитного теста.
20. Технология приготовления блюда из тушеной птицы.
21. Технология приготовления блюда из отварного мяса.
22. Технология приготовления изделия из бездрожжевого теста «Блинчики».
23. Технология приготовления блюда из нерыбных пищевых морепродуктов.
24. Технология приготовления теста для оладий.
25. Технология приготовления блюда из овощей.
26. Технология приготовления кондитерского восточного изделия.
34. Технология приготовления блюда из жареного мяса.
35. Технология приготовления блюда из запеченной рыбы.
36. Технология приготовления блюда из картофеля .
37. Технология приготовления блюда из субпродуктов.
38. Технология приготовления заправочных супов.
39. Технология приготовления опарного дрожжевого теста
40. Технология приготовления слоеного дрожжевого теста.
41. Технология приготовления напитков. Русские традиционные напитки
42. Технология приготовления холодных блюд и закусок.
43. Технология приготовления безопасного дрожжевого теста.
44. Технология приготовления изделий из песочного теста.