МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Колледж технологий и управления

Регистрационный № 24-25/55

ГИА.ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ *базовая*

Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 216 ч

Якутск 2025

Рабочая программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) РПД Трофимова Анастасия Валерьевна, преподаватель
степень, звание, фамилия, имя, отчество

Председатель цикловой комиссии ТиЗ_____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания цикловой комиссии ТиЗ № 10 от «04» 09 2025 г.

Директор КТиУ _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

«10» 04 2025 г.

Председатель МК КТиУ_____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК КТиУ № 04 от «10» 04 2025 г.

Лист изменений и дополнений к рабочей программы дисциплины
на 2026/2027 уч.г.

В соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 12 мая 2026г. №550 «Об утверждении Положения о признании результатов государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена в качестве результатов независимой оценки квалификации» (Постановление вступает в силу с 01 сентября 2026г.) в рабочую программу Государственной итоговой аттестации вносится следующее изменение:

Пункт 1.1 *Формами государственной итоговой аттестации по образовательной программе основного профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело являются:*

- защита дипломного проекта (работы)

-демонстрационный экзамен по компетенции «Поварское дело»

заменить на *Формой государственной итоговой аттестации по образовательной программе основного профессионального образования 43.02.15. Поварское и кондитерское дело является демонстрационный экзамен.*

Изменения в рабочей программе Государственной итоговой аттестации согласованы и одобрены:

Председатель МК КТиУ _____/Ваганова В.Г.
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол от «20» мая 2026 г., №4.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1	Паспорт программы государственной итоговой аттестации (ГИА)	4
2	Общие положения	5
3	Объем времени, отведенные на подготовку дипломных проектов (работ), и сроки проведения предзащиты и защиты дипломных проектов	5
4	Объем времени, отведенный на сдачу Демонстрационного экзамена	6
5	Разработка тематики дипломных проектов (работ), порядок и сроки утверждения тематики дипломных проектов (работ), закрепление тем дипломных проектов (работ), сроки выполнения дипломных проектов (работ), дополнительные условия	6
6	Основные функции руководителя дипломных проектов (работ); сроки выдачи индивидуальных заданий на выполнение дипломных проектов (работ); порядок проведения консультаций, дополнительные условия руководства подготовкой и защитой дипломных проектов (работ)	6
7	Рецензирование дипломных проектов (работ)	7
8	Защита дипломных проектов (работ)	8
9	Прохождение демонстрационного экзамена в соответствии с требованиями ФГБОУ ДПО ИРПО (оператор демонстрационного экзамена базового и профильного уровней)	8
10	Принятие решений ГЭК	9
11	Порядок хранения выполненных дипломных проектов (работ)	9
12	Приложения	
13	Примерные темы дипломных проектов (работ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приложение 1)	10
14	Соответствие профессиональных компетенций видам профессиональной деятельности (Приложение 2)	19
15	Критерии оценки дипломных проектов (работ) (Приложение 3)	23
16	Результаты защиты дипломных проектов (работ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приложение 4)	28
17	Общие результаты подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приложение 5)	29

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года,

Приказом Министерства просвещения России от 08.11.2021 №800 (ред. от 05.05.2022) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования,

Приказом Министерства просвещения России от 01.09.2022 № 796 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования",

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

Приказом ФГБОУ ДПО «Институт Развития Профессионального Образования» от 22 июня 2023 года №П – 291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена»

Приказом Министерства просвещения России от 14.10.2022 № 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»,

Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1552 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2016г., регистрационный №44974),

Уставом и локальными актами ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ Колледж технологий и управления.

Квалификация, присваиваемая выпускникам, обучающимся по основной профессиональной образовательной программе 43.02.15 **Поварское и кондитерское дело**: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования.

1 Общие положения

1.1 Формами государственной итоговой аттестации по образовательной программе основного профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** являются:

-защита дипломного проекта (работы)

-демонстрационный экзамен **по компетенции «Поварское дело»**

по КОД 43.02.15-1-2025 - базовый уровень (с вариативной частью)

1.2 Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

1.3 Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность по квалификации **Специалист по поварскому и кондитерскому делу** в соответствии со стандартами ФГБОУ ДПО ИРПО (оператор демонстрационного экзамена базового и профильного уровней) по ссылке https://bom.firpo.ru/. Вариативная часть базового уровня разрабатывается колледжем самостоятельно и согласовывается с работодателем.

1.4 Дипломная работа выполняется индивидуально, дипломный проект может выполняться как индивидуально, так и группой и оформляется в соответствии с Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты дипломного проекта (дипломной работы), утвержденными Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ 27.03.25 г..

1.5 Участие в демонстрационном экзамене по компетенции «Поварское дело» по **КОД 43.02.15-1-2025** - базовый уровень (с вариативной частью) является индивидуальным.

2 Объем времени, отведенные на подготовку дипломных проектов (работ), и сроки проведения предзащиты и защиты дипломных проектов (работ)

2.1 В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело объем времени на отбор материала для дипломного проекта (работы), проведение исследований, анализ фактического материала соответствует объему времени, отведенному на преддипломную практику – 4 недели.

2.2 Предзащита дипломного проекта (работы) не является обязательной для всех студентов, а проводится по инициативе и предложению ЦК ТиЗ на заседаниях рабочих групп ЦК не позднее, чем за 2 недели до защиты дипломного проекта (работы) по графику, утвержденному руководителем учебно-методического отдела.

2.3 Объем времени на подготовку и проведение защиты дипломных проектов (работ) составляет 6 недель.

2.4 Сроки проведения защиты дипломных проектов (работ): июнь, июль 2026г.

2.5 Сроки проведения демонстрационного экзамена июнь 2026г.

2.6 **Объем времени, отведенный на сдачу Демонстрационного экзамена**

2.7 Сроки проведения демонстрационного экзамена с июнь 2026г.

2.8 Для демонстрационного экзамена по стандартам ФГБОУ ДПО ИРПО (оператор демонстрационного экзамена базового и профильного уровней) на выполнение заданий отводится количество часов, указанных в выбранном комплекте оценочной документации (далее – КОД) по компетенции «Поварское дело» по КОД 43.02.15-1-2025 - базовый уровень (с вариативной частью)

3 Разработка тематики дипломных проектов (работ), порядок и сроки утверждения тематики дипломных проектов (работ), закрепление тем дипломных проектов (работ), сроки выполнения дипломных проектов (работ), дополнительные условия

3.1 Темы дипломных проектов (работ) разрабатываются преподавателями колледжа с участием работодателей, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются на заседании ЦК; утверждаются на методическом совете колледжа после предварительного заключения работодателей. Тема дипломного проекта (работы) может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

3.2 Тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППССЗ.

(приложение 1).

3.3 Закрепление за студентами направлений исследований и утверждение тем дипломных проектов (работ), руководителей и консультантов дипломных проектов (работ), оформляется приказом директора колледжа по личному заявлению студента не позднее 1 февраля 2026 г.

3.4 Объем индивидуально выполненного дипломного проекта (работы) должен быть не менее 45-50, но не более 100 страниц печатного текста без приложений. Оформление дипломного проекта (работы) проводится в соответствии с рекомендациями по оформлению дипломных проектов (работ), разработанными колледжем, и оценивается с учетом критериев (**приложение 3).**

3.5 Дипломный проект (работа) может быть логическим продолжением курсовой работы/ проекта, идеи и выводы которого реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа/ проект может быть использован в качестве составной части (раздела, главы) дипломного проекта (работы).

4 Основные функции руководителя дипломных проектов (работ); сроки выдачи индивидуальных заданий на выполнение дипломных проектов (работ); порядок проведения консультаций, дополнительные условия руководства подготовкой и защитой дипломных проектов (работ)

4.1 Руководителю дипломных проектов (работ) на консультации по выполнению дипломных проектов (работ) на каждого студента предусматривается не более 12 академических часов сверх сетки часов учебного плана. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов по одной профессиональной образовательной программе. Кроме основного руководителя могут быть назначены консультанты по отдельным частям (вопросам) дипломного проекта (работы), оплата работы которых производится по представлению руководителя дипломного проекта (работы) в пределах объема времени, отведенного на консультации по выполнению дипломных проектов (работ).

4.2 Основными функциями руководителя дипломных проектов (работ) являются:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломного проекта (работы);
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта (работы): назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломного проекта (работы);
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы; контроль хода выполнения дипломного проекта работы);
- подготовка письменного отзыва на дипломный проект (работу) с указанием соблюдения сроков выполнения работы, степени самостоятельности отбора материала, выполнения и разработки разделов дипломного проекта (работы), качество проведения исследования или выполнения практической части.

4.3 Основными функциями консультанта дипломного проекта (работы) являются:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломного проекта (работы) в части содержания консультируемого вопроса;

- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;

- контроль хода выполнения дипломного проекта (работы) в части содержания консультируемого вопроса.

4.4 Консультации по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта (работы) проводятся руководителем в соответствии с индивидуальными графиками консультаций, оформление консультаций руководителем производится в учебном журнале группы на странице руководителя дипломных проектов (работ).

4.5 По завершении дипломного проекта (работы) руководитель ее подписывает и вместе с письменным отзывом передает в учебную часть не позднее, чем за 10 дней до защиты для получения рецензии.

4.6 Общее руководство и контроль хода выполнения дипломного проекта (работы) осуществляет старший методист учебно-методического отдела, промежуточный контроль выполнения дипломного проекта (работы) осуществляют руководители дипломных проектов (работ) , заведующие отделениями, тьюторы, заведующие кафедрами.

5 Рецензирование дипломных проектов (работ)

5.1 Выполненные дипломные проекты (работы) рецензируются специалистами из организаций, предприятий, владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных проектов (работ).

5.2 Рецензенты дипломных проектов (работ) назначаются приказом директора колледжа не позднее одного месяца до защиты дипломных проектов (работ), на рецензирование дипломные проекты (работы) сдаются не позднее 10 дней до защиты.

5.3 Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии содержания дипломного проекта (работы) заявленной теме;

- оценку качества выполнения каждого раздела дипломного проекта (работы);

- оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;

- оценку дипломного проекта (работы) по пятибалльной шкале.

5.4 На рецензирование одного дипломного проекта (работы) предусмотрено не менее 3, но не более 5 академических часов сверх сетки часов учебного плана.

5.5 Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за 3 дня до защиты дипломного проекта (работы).

5.6 Внесение изменений в дипломный проект (работу) после получения рецензии не допускается.

5.7 УМО отделения при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске студента к защите и передает дипломный проект (работу) в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 3 дня до начала государственной итоговой аттестации.

6 Защита дипломных проектов (работ)

6.1 На основании приказа директора колледжа о допуске к защите дипломного проекта (работы) допускается выпускник, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по основной профессиональной

образовательной программе специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.** Основанием издания приказа о допуске к защите дипломного проекта (работы) является: зачетные\экзаменационные ведомости уровня освоения дисциплин (оценок), ведомости оценок и документы, подтверждающие освоение компетенций при прохождении всех видов практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности, включенных в программу ГИА

(приложение 2)

6.2 На защиту предоставляются:

- электронная версия дипломного проекта (работы), приложений, чертежей и т. д. (в формате PDF или в иных форматах, используемых при разработке дипломного проекта(работы));
- отзыв руководителя дипломного проекта (работы), с подписью (в формате PDF);
- презентация дипломного проекта (работы), представляемая на защите;
- рецензия на дипломного проекта (работы), – внешняя, с подписью рецензента и указанием должности, места работы, с печатью организации;
- зачетная книжка выпускника;
- приказы о допуске выпускника к защите, о закреплении тем дипломных работ, о назначении руководителей и консультантов. Защита дипломных проектов (работ) проводится на открытом заседании государственных экзаменационных комиссий (ГЭК).

На защиту дипломного проекта (работы) отводится до одного академического часа на одного студента. Регламент защиты определяется ГЭК в зависимости от типа дипломного проекта (работы). Может быть предусмотрено выступление рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

8. Прохождение демонстрационного экзамена в соответствии с требованиями ФГБОУ ДПО ИРПО (оператор демонстрационного экзамена базового и профильного уровней)

8.1. На демонстрационный экзамен допускается выпускник, обладающий знаниями, умениями и навыками в соответствии со спецификацией стандарта по компетенциям, проверяемым в рамках комплектов оценочной документации. Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело» приведены в выбранном КОД.

8.2. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее – КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ.

8.3. Результаты выполнения заданий по выбранному КОД переводятся в пятибалльную систему оценки в соответствии со шкалой.

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально Возможному (в процентах)	0,00% 19,99%	20,00% 39,99%	40,00% 69,99%	70,00% 100,00%

9. Принятие решений ГЭК

9.1. Итоговая оценка по защите дипломной работы выставляется на основании критериев оценки дипломных работ, указанных в приложении 3, а также при выставлении оценки учитываются: доклад выпускника, оценка рецензента, отзыв руководителя, ответы на вопросы членов ГЭК.

9.2. Выпускники, не проходившие государственную итоговую аттестацию по уважительной или неуважительной причине, могут пройти государственную итоговую аттестацию повторно в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по

образовательным программам ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ Колледж технологий и управления, утвержденного протоколом №2 педагогического совета от 01.02.2023г.

9.3. Лучшие дипломные проекты (работы), представляющие учебно-методическую ценность, отмеченные членами ГЭК, могут быть рекомендованы к внедрению, к изданию в сборниках лучших работ студентов и выпускников колледжа, а также к использованию в качестве учебных пособий колледжа.

9.4. Решение государственной экзаменационной комиссии об освоении основной профессиональной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** и присвоении квалификации **Специалист по поварскому и кондитерском делу** оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве Колледжа.

9.5. Результаты ГИА оформляются в **приложениях 4, 5.**

10. Порядок хранения выполненных дипломных работ

Дипломные работы выполняются в электронном формате и хранятся в соответствии Положение ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ Колледж технологий и управления «О порядке хранения в архивах информации о результатах освоения обучающимися образовательных программ и о поощрении обучающихся на бумажных и (или) электронных носителях», утвержденного протоколом №2 педагогического совета колледжа от 17.12.2020 г.

Приложение 1

Примерная тематика дипломных проектов (работ)
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на 2025/2026 учебный год

№ П/П	Тема дипломной работы	Соответствие темы одному или нескольким профессиональны м модулям ОПОП	Предполагаемый руководитель ФИО
1	Разработка плана производства по расширению ассортимента кондитерских изделий из шоколада на примере кондитерского цеха ресторана "..."	ПМ.05	
2	Разработка плана производства по расширению ассортимента кондитерских изделий из шоколада на примере кондитерского цеха ресторана "..."	ПМ.05	
3	Разработка плана производства по расширению ассортимента элементов холодных закусок сложного ассортимента на примере холодного цеха ресторана "..."	ПМ.02	
4	Разработка мероприятий по расширению хлебобулочных изделий на закваскаx на примере кондитерского цеха ресторана "..."	ПМ.05	
5	Разработка плана производства по расширению ассортимента десертов сложного ассортимента на примере кондитерского цеха ресторана "..."	ПМ.04	
6	Разработка плана производства по расширению ассортимента изделий из бисквитного теста на примере пекарско-кондитерского цеха ООО "Столик на одного кондитерского цеха ресторана "..."	ПМ.05	
7	Разработка плана производства по расширению ассортимента изделий из песочного теста на примере кондитерского цеха ресторана "..."	ПМ.05	
8	Разработка плана производства по расширению ассортимента холодных десертов сложного ассортимента методов молекулярной гастрономии с использованием на примере кондитерского цеха ресторана "..."	ПМ.04	

10	Совершенствование технологического процесса приготовления горячих блюд для банкета-фуршета на примере Ресторана Европейской кухни.	ПМ.04 ПМ.06	
11	Расширение ассортимента горячих блюд рыбного ресторана путём усовершенствования технологического процесса.	ПМ.04 ПМ.06	
12	Анализ и организация технологического процесса приготовления соусов для горячих блюд, с учётом совместимости продуктов.	ПМ.02 ПМ.06	
13	Разработка предложений по расширению ассортимента блюд Европейской кухни для ресторана, реализующего бизнес-ланчи.	ПМ.02 ПМ.06	
14	Расширение ассортимента горячих блюд мясного ресторана, с учётом современных тенденций в кулинарии.	ПМ.02 ПМ.06	
15	Расширение ассортимента меню банкета-фуршета на примере детского праздника.	ПМ.02 ПМ.06	
16	Анализ и организация технологического процесса приготовления горячих блюд для проведения банкета с частичным обслуживанием, с учётом современных тенденций кулинарии.	ПМ.02 ПМ.06	
17	Разработка мероприятий по совершенствованию приготовления блюд и создание новых концепций в бургерной.	ПМ.02 ПМ.06	
18	Разработка меню сезонных блюд ресторана для повышения эффективности предприятия на примере...	ПМ.02 ПМ.06	
19	Разработка и внедрение ассортимента горячих блюд из российских региональных продуктов в ресторане авторской кухни "…"	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04	
20	Разработка и внедрение ассортимента российских региональных холодных блюд и закусок на базе ресторана гостиницы "Сретенская"	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04	

21	Разработка и внедрение ассортимента вегетарианских блюд, сбалансированных по энергетической и пищевой ценности на базе кофейни "…"	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04	
22	Разработка и внедрение ассортимента тематических литературных десертов на базе гастропаба "…"	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04	
23	Разработка и внедрение ассортимента холодных блюд и закусок с применением процессов ферментации на базе ресторана "…"	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04	
24	Анализ и организация технологического процесса приготовления блюд для гриль-бара с учетом современных тенденций	ПМ.02 ПМ.03	
25	Организация производства и введение эксклюзивного ассортимента мороженого и сорбетов в меню кафе-кондитерской	ПМ.03 ПМ.05	
26	Разработка предложений по внедрению ассортимента вегетарианских позиций в меню заведения класса "…"	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.05	
27	Анализ и разработка фирменных витринных десертов кафе-кондитерской "…" с учетом современных тенденций	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.05	
28	Разработка рекомендаций по расширению вегетарианского меню ресторана г. Москвы (на примере…)	ПМ.02 ПМ.03	
29	Разработка рекомендаций по расширению меню итальянского ресторана г. Москвы (на примере…)	ПМ.02 ПМ.03	
30	Расширение ассортимента горячих блюд без мяса и птицы с низким содержанием углеводов в кафе «Барбосс»	ПМ.02 ПМ.03	
31	Расширение ассортимента холодных дессертов с учетом современных тенденций в кафе ...	ПМ.02 ПМ.03	

32	Разработка рекомендаций по расширению вегетарианского меню ресторана г. Москвы (на примере…)	ПМ.02 ПМ.03	
33	Теоретические и практические аспекты бизнесс планирования на примере ресторана …	ПМ.02 ПМ.03	
34	Расширение ассортимента десертов ресторана «…» путем внедрения сладких блюд на основе загустителей.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.06	
35	Расширение ассортимента десертов ресторана «Сыроварня» путем внедрения сладких блюд на основе загустителей.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.06	
36	Разработка предложений по расширению ассортимента блюд для …., на примере ресторана «…»	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04	
37	Анализ и организация технологического процесса приготовления блюд для гриль-бара, с учётом современных тенденций.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04	
38	Разработка мероприятий по совершенствованию деятельности кейтеринговой кухни путём анализа проведения выездных мероприятий.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04	
39	Разработка предложения по расширению меню ресторана, путем внедрения гастрономического сета с применением технологии фудпейринг	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03	
40	Расширение ассортимента меню ресторана русской кухни, путем введения тематического сета “Лес”	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03	
41	Разработка и внедрение фирменного блюда Русской кухни с использованием старинных рецептов	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03	

42	Разработка предложения по расширению ассортимента меню ресторана, путем внедрения сезонного блюда	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03	
43	Разработка предложения по внедрению в меню тематического сета, с учетом современных гастрономических тенденций	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03	
44	Разработка предложения по расширению ассортимента меню ресторана быстрого питания азиатской кухни	ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04	
45	Анализ и разработка технологии приготовления веганского десерта на основе аквафабы	ПМ.04 ПМ.05	
46	Организация процессов приготовления ферментированных напитков и полезных снеков, на базе кафе здорового питания “ RAW to GO”	ПМ.05 ПМ.03	
47	Организация процесса и технология приготовления горячих изделий на примере дегустационного сета "Щи"	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03	
48	Организация процесса и технология приготовления муссового пирожного с использованием молекулярной кухни в пасхальном стиле	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03	
49	Организация процесса, разработка и технология приготовления кондитерских изделий для людей, страдающих сахарным диабетом на примере десерта "Пахлава"	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03	
50	Организация процесса, разработка и технология приготовления японских горячих блюд на примере "Рамена с мукой из сорго"	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03	
51	Организация процесса и технология приготовления хлебобулочных изделий на примере сладкого десертного хлеба	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03	

52	Организация процесса, разработка и технология приготовления горячих блюд из теста на примере лапши быстрого приготовления	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03	
53	Организация процесса и технология приготовления горячих изделий на примере дегустационного сета "Щи"	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03	
54	Разработка десертов на основе шоколада для предприятия питания на примере сетевого производства French Kiss	ПМ.04 ПМ.05	
55	Анализ организации работы с персоналом на современных предприятиях общественного питания на примере	ПМ.04 ПМ.05	
56	Анализ системы обучения и адаптации производственного персонала на сетевых предприятиях питания на примере ресторана "Кофемания"	ПМ.04 ПМ.05	
57	Разработка десертов для предприятия питания на основе потребительских предпочтений на примере кафе-кондитерской "Профитроль"	ПМ.04 ПМ.05	
58	Разработка меню сезонных блюд ресторана для повышения эффективности предприятия общественного питания	ПМ.04 ПМ.05	
59	Организация и совершенствование работы горячего цеха предприятия общественного питания на примере ресторана паназиатской кухни	ПМ.04 ПМ.05	
60	Разработка предложений по расширению сложного кулинарного ассортимента ресторана "..." на основе анализа физико-химических процессов при приготовлении основных ингредиентов	ПМ.01 ПМ.02	
61	Разработка предложений по разработке ассортимента горячих блюд за счет совершенствования технологий приготовления для реализации в предприятии питания "…"	ПМ.01 ПМ.02	

62	Разработка ассортимента горячих блюд корейской кухни и совершенствование технологий приготовления на основе анализа основных физико-химических процессов кулинарной обработки продуктов.	ПМ.01 ПМ.02	
63	Разработка плана производства по расширению ассортимента элементов холодных закусок сложного ассортимента на примере холодного цеха ресторана "..."	ПМ.04 ПМ.05	
64	Разработка мероприятий по расширению хлебобулочных изделий на закваскаx на примере кондитерского цеха ресторана "..."	ПМ.04 ПМ.05	
65	Разработка плана производства по расширению ассортимента десертов сложного ассортимента на примере кондитерского цеха ресторана "..."	ПМ.04 ПМ.05	
66	Разработка плана производства по расширению ассортимента изделий из бисквитного теста на примере пекарско-кондитерского цеха ООО "Столик на одного кондитерского цеха ресторана "..."	ПМ.04 ПМ.05	
67	Разработка плана производства по расширению ассортимента изделий из песочного теста на примере кондитерского цеха ресторана "..."	ПМ.04 ПМ.05	
68	Разработка плана производства по расширению ассортимента элементов холодных закусок сложного ассортимента на примере холодного цеха ресторана "..."	ПМ.04 ПМ.05	
69	Разработка десертов на основе шоколада для предприятия питания на примере гостиницы "Свис отель красные холмы"	ПМ.01 ПМ.02	
70	Расширение ассортимента десертов в отеле Хаятт Ридженси Петровский парк в кондитерском цехе, с учётом современных тенденций.	ПМ.01 ПМ.02	
71	Разработка предложения по расширению ассортимента меню путём внедрения сезонного десерта в отеле Хаятт Ридженси Петровский Парк	ПМ.01 ПМ.02	
72	Разработка концептов заведений общественного питания веганской кухни. Ассортимент, приготовление, способы реализации, методы продвижения	ПМ.01 ПМ.02	

73	Разработка рекомендаций по расширению вегетарианского меню ресторана	ПМ.01 ПМ.02	
74	Разработка горячих закусок для организации и проведения банкета фуршета в гостинице	ПМ.01 ПМ.02	
75	Анализ деятельности бригадира производственного подразделения концептуального ресторана "Рыба и мясо"	ПМ.01 ПМ.02	
76	Анализ и разработка рекомендаций по организации работы холодного цеха ресторана	ПМ.01 ПМ.02	
77	Разработка холодных закусок для организации и проведения банкета фуршета в гостинице	ПМ.01 ПМ.02	
78	Анализ организации обслуживания по типу "Шведский стол" при гостинице в современных условиях	ПМ.01 ПМ.02	
79	Организация работы структурного подразделеия предприятия быстрого питания	ПМ.01 ПМ.02	
80	Разработка рекомендаций по расширению меню кафе в формате спорт бара	ПМ.01 ПМ.02	
81	Расширение ассортимента комплиментарных холодных закусок в ресторане Heritage	ПМ.01 ПМ.02	
82	Разработка сезонного летнего меню горячего цеха в ресторане Heritage	ПМ.01 ПМ.02	
83	Разработка сезонного меню пиццерии "Додо пицца Железнодорожный" для увеличения прибыли предприятия	ПМ.01 ПМ.02	
84	Исследование современных тенденций развития ресторанной индустрии и выработка мер по их адаптации в ПОП (на примере конкретного ресторана).	ПМ.01 ПМ.02	
85	Формирование конкурентной стратегии ресторана на основе изучения современных трендов и тенденций в ресторанной индустрии	ПМ.01 ПМ.02	
86	Теоретический и практический аспект бизнес-планирования на примере пилотного проекта сети предприятия общественного питания в аэровокзалах России.....	ПМ.01 ПМ.02	

87	Теоретические и практические аспекты бизнесс планирования на примере....	ПМ.01 ПМ.02	
88	Теоретические и практические аспекты бизнес планирования на примере разработки проекта венского кафе.	ПМ.01 ПМ.02	
89	Разработка и внедрение ассортимента холодных десертов в баре отеля "Лотте"	ПМ.01 ПМ.02	
90	Разработка и внедрение блюд правильного питания в меню ресторана Eggsellent	ПМ.01 ПМ.02	
91	Разработка и внедрение сезонного ассортимента десертов в кондитерской «…»	ПМ.01 ПМ.02	
92	Преобразование ассортимента десертов в ресторан «…»	ПМ.01 ПМ.02	
93	Разработка и внедрение ассортимента горячих мясных блюд с применением технологии су-вид на базе кафе «…»	ПМ.01 ПМ.02	
94	Пути совершенствования производственной деятельности ресторана «…»	ПМ.01 ПМ.02	
95	Разработка предложения по расширению меню кафе быстрого питания корейской кухни	ПМ.01 ПМ.02	
96	Разработка ассортимента меню кафе при геймерском клубе	ПМ.01 ПМ.02	

Приложение 2

Соответствие профессиональных компетенций видам профессиональной деятельности

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Основные виды деятельности	Результат обучения
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализаци и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребносте й различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Приложение 3

Критерии оценки дипломного проекта (работы)

Критерии	Показатели			
	Оценки «2-5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена — необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах-проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы)	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков
Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор	Автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не	Автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и

	текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты	недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников	связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы	конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в дипломном проекте (работе)
Оформление	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок	Представленный Дипломный проект (работа) имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок	Соблюдены все правила оформления работы
Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг
Защита работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах.	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно

		основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко	Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика, изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.)	отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.)
Оценка работы	Оценка «2 » ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять пол ученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть дипломного проекта (работы) не выполнена	Оценка «3 » ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений дипломного проекта (работы), материал излагается не связно, практическая часть дипломного проекта (работы) выполнена некачественно	Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений дипломного проекта (работы), материал излагается не связно, практическая часть дипломного проекта (работы) выполнена некачественно	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть дипломного проекта (работы) выполнена качественно и на высоком уровне

Приложение 4

Результаты защиты дипломных проектов (работ)
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

№ п/п	Показатели	Всего	
		Кол- во	%
1	2	3	4
1	Окончили ОУ		
2	Допущены к защите		
3	Принято в защите дипломных проектов (работ)		
4	Защищено дипломных работ		
5	Получили оценки:		
	- отлично		
	- хорошо		
	- удовлетворительно		
	- неудовлетворительно		
6	Средний балл		
7	Количество дипломных проектов (работ), выполненных		
	- по темам, предложенным обучающимися		
	- по заявкам организаций		
	- в области поисковых исследований		
8	Количество дипломных проектов (работ) рекомендованных:		
	- к опубликованию		
	- к внедрению		

Директор колледжа _____ / Яковлева Н.М.

Приложение 5

Общие результаты подготовки выпускников
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

№	Показатели	Всего	
		Количество	%
1	Окончили ОУ		
2	Количество дипломов с отличием		
3	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»		
4	Количество выданных академических справок		