

Министерство образования и науки Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Балахнинский технический техникум»

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОП-БТТ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА
Государственной итоговой аттестации
выпускников по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025 года

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения.....	
Требования к проведению демонстрационного экзамена	
Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы).....	
Структура программы ГИА	

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – примерная программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело происхождения разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело происхождения присваивается квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Программа ГИА является частью основной ОП-БТТ по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

изделий сложного ассортимента	сложного ассортимента
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Виды деятельности	Код и наименование компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	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

ассортимента	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, 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, кролика 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
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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	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
	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
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
	ПК 7.1 Готовить и оформлять блюда из овощей и грибов
	ПК 7.2 Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
	ПК 7.3 Готовить простые супы и соусы
	ПК 7.4 Готовить и оформлять блюда из рыбы
	ПК 7.5 Готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы
	ПК 7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски
	ПК 7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного

экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Организация и проведение защиты дипломной работы.

Программа организации проведения защиты дипломной работы, как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

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.

Тематика дипломных проектов (работ) Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

всего - 6 недель, в том числе:

- на подготовку выпускной квалификационной работы и сдачу демонстрационного экзамена – 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

Демонстрационный экзамен проводится в период подготовки и защиты ВКР по отдельному графику. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по программе подготовки специалиста среднего звена на государственную итоговую аттестацию, техникум самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена наряду с подготовкой и защитой дипломной работы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Содержание выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа является самостоятельной работой обучающегося, на основании которой Государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присвоении выпускнику квалификации.

2.1.1. Тематика выпускной квалификационной работы

Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается преподавателями профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело совместно со специалистами организаций и предприятий, рассматриваются на заседании цикловой комиссии и утверждаются приказом директора техникума.

Выпускнику предоставляется право выбора темы ВКР (дипломного проекта) из предложенного перечня тем, одобренных на заседании цикловой методической комиссии, курирующей данное направление подготовки специалистов.

Выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему дипломной работы, предварительно согласованную с работодателем.

Обязательным требованием для выпускной квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Тематика выпускной квалификационной работы должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость в области экономики, отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования. Тематика ВКР по специальности представлена в таблице 1.

Таблица 1 - Темы выпускных квалификационных работ

№ п/п	Тема дипломной работы	Индекс профессионального модуля
1	Организация работы детского кафе на 45 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
2	Организация работы ресторана Грузинской кухни на 100 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
3	Организация работы школьной столовой на 90 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
4	Организация работы кофейни на 60 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
5	Организация работы кафе в торгово-развлекательном центре на 50 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
6	Организация работы ресторана Французской кухни на 90 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
7	Организация работы закусочной на 40 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
8	Организация работы столовой при промышленном производстве на 100 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
9	Организация работы зимнего кафе с авторской кухней на 70 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
10	Организация работы молодежного кафе на 45 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07

11	Организация работы пиццерии на 70 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
12	Организация работы шашлычной на 30 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
13	Организация работы ресторана при отеле на 150 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
14	Организация работы кафе-кондитерская на 55 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
15	Организация работы ресторана Европейской кухни на 70 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
16	Организация работы кафе Японской кухни на 55 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
17	Организация работы студенческой столовой на 70 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
18	Организация работы ресторана высшего класса на 100 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
19	Организация и совершенствование работы гриль – бара на 55 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
20	Организация работы кафе при загородной отеле на 110 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
21	Организация работы пивного бара на 30 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
22	Организация и совершенствование работы кафе – мороженого на 25 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
23	Организация работы столовой лечебно-профилактической направленности на 80 мест	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07
24	Другая тема по выбору (предложению) студента, согласованная с руководителем.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06, ПМ 07

Закрепление тем выпускной квалификационной работы за студентами (с указанием руководителей, консультантов и сроков выполнения) производится на основании заявления студента (приложение 1) и утверждается приказом директора не позднее, чем за 2 недели до выхода студентов на преддипломные практику.

Задание студенту на разработку темы ВКР и календарный график выполнения ВКР оформляются на бланках установленной формы, представленных в приложениях 2, 3.

Тематика ВКР должна:

- соответствовать современному уровню и перспективам развития науки, техники, производства, экономики и культуры;
- создать возможность реальной работы с решением актуальных практических задач и дальнейшим использованием, внедрением материалов работы в сферу поварского и кондитерского дела;
- быть достаточно разнообразной для возможности выбора студентом темы в соответствии с индивидуальными склонностями и способностями.

2.1.2 Структура ВКР и требования к описанию ее элементов

Для обеспечения единства требований к выпускной квалификационной работе студентов устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре выпускной квалификационной работы.

По структуре выпускная квалификационная работа состоит из пояснительной записки и практической части.

Структура пояснительной записки выпускной квалификационной работы:

- Обложка¹
- Титульный лист²
- Задание на выполнение ВКР
- Календарный план ВКР

Содержание

Введение

Основная часть:

- теоретическая часть
- опытно-экспериментальная часть (практическая)

Заключение

Список литературы

Приложения

Объем выпускной квалификационной работы должен составлять не менее 40 страниц и не более 60 страниц машинописного текста.

Структурное построение и содержание составных частей ВКР определяются цикловой методической комиссией УГС 15.00.00 и 22.00.00 совместно с руководителями выпускных квалификационных работ, исходя из требований ФГОС СПО к уровню подготовки выпускников по специальности и совокупности требований, степень достижения которых подлежит прямому оцениванию (диагностике) при государственной итоговой аттестации.

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над теоретической частью определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 6. Работать в коллективе в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Работа над второй главой должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В разделе «Предложения по улучшению производственного процесса» представляются предложения по повышению производительности труда, улучшению организации рабочего

места, стандартизации работы или рабочего места (одно из перечисленных на выбор обучающегося) на основе внедрения технологий бережливого производства.

Завершающей частью пояснительной записки ВКР является **заключение**, которое должно содержать краткие выводы по результатам исследования, отражающие новизну и практическую значимость работы, предложения по использованию ее результатов, оценку технико-экономической эффективности. В том случае, если определение технико-экономической эффективности невозможно, следует указать научную, народно-хозяйственную, социальную значимость результатов работы.

В части **мероприятия по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности** излагаются вопросы организации и обслуживания рабочего места, рассматриваются опасные и вредные производственные факторы при сварочных работах, а также вопросы по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности.

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

Список использованной литературы отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 15), показывает глубину и широту изучаемой темы и документально подтверждает достоверность и точность приводимых в тексте заимствований (цитат, фактов, формул и других документов). При написании ВКР следует ориентироваться на наиболее свежие фактические данные, относящиеся к последнему году, полугодию, кварталу. Разрешается использование только действующих нормативных документов.

Список использованных источников и литературы располагается в систематическом порядке:

- Законодательные и нормативные акты: Конституция Российской Федерации; законы, указы, постановления, распоряжения высших региональных и муниципальных органов государственной власти и Российской Федерации;
- Учебная и научная литература: учебники и учебные пособия; монографии; сборники статей;
- Периодические издания;
- Интернет-документы.

Некоторый материал ВКР допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, графический материал, таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ и т.д. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху в правой стороне страницы слова «Приложение» и его обозначения. Обозначение приложений производится арабскими цифрами.

Примечание:

На государственную итоговую аттестацию выпускник может представить портфолио индивидуальных образовательных достижений выпускника, свидетельствующий об оценках квалификации выпускника. Портфолио достижений выпускника также может включать отчет о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по профилю специальности, характеристики с мест прохождения практики и т.д.

2.1.3 Структура оформления и готовности к сдаче выпускной квалификационной работы

Законченная ВКР студента и прилагаемые к ней обязательные документы, и материалы подшиваются в специальную папку, на которой располагается обложка.

Структура оформленной папки выпускной квалификационной работы включает:

1. Отзыв руководителя на ВКР (Приложение 4). Отзыв вкладывается в прозрачный файл, не подшивается и не нумеруется.

2. Рецензия на ВКР (Приложение 5). Рецензия вкладывается в прозрачный файл, не подшивается и не нумеруется.
3. Лист нормоконтроля (Приложение 6). Данный лист вкладывается в прозрачный файл, не подшивается и не нумеруется.
4. Титульный лист ВКР. Титульный лист—это первая страница ВКР, номер на странице не указывается.
5. Задание на ВКР. Задание является второй страницей ВКР, номер на странице не указывается.
6. Календарный план ВКР. Календарный план является оборотной стороной задания на ВКР, номер на странице не указывается.
- 7.Содержание ВКР является третьей страницей ВКР, нумеруется. Далее все страницы основного текста работы нумеруются.
- 8.Основной текст выпускной квалификационной работы, представленный введением, основной частью (главами и параграфами), заключением, списком использованных источников, и, при необходимости, приложениями.
9. Доклад вкладывается в прозрачный файл, но не подшивается.
10. ВКР на электронном носителе (CD-диск в отдельном конверте).

2.2. Демонстрационный экзамен

2.2.1 Условия для проведения демонстрационного экзамена (далее - ДЭ)

Проводится демонстрационный экзамен базового уровня на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных в Программу ГИА.

Для проведения демонстрационного экзамена создаются необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена располагается на территории техникума.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена.

Выпускники знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена проводится:

- распределение рабочих мест между выпускниками осуществляется с использованием способа случайной выборки.
- ознакомление выпускников со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта,

- повторное ознакомление выпускников с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена.

Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований к организации проведения демонстрационного экзамена, утвержденными приказом Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 (ред. от 19.01.2023) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211)

Демонстрационный экзамен в составе ВКР проводится с целью оценки освоения обучающимися образовательной программы (или ее части) и соответствия уровня освоения общих и профессиональных компетенций требованиям ФГОС СПО.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена осуществляется в Электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных.

Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройки площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий ДЭ, а также инструкцию по технике безопасности. Комплекты оценочной документации размещаются в информационно- телекоммуникационной сети «Интернет» на сайте <https://bom.firpo.ru/> не позднее 1 октября и используются для проведения ДЭ в составе ГИА по программам СПО. (Приложение 7)

Выбор компетенций и комплектов оценочной документации для целей проведения ДЭ осуществляется техникумом самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы (или ее части) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2.2.2 Процедура проведения демонстрационного экзамена

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

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

Для обеспечения проведения демонстрационного экзамена могут привлекаться волонтеры с целью создания безопасных условий выполнения заданий демонстрационного экзамена обучающимися, в том числе при прохождении демонстрационного экзамена лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

Обеспечиваются условия проведения экзамена, в том числе питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническую поддержку.

При проведении ДЭ может быть организована прямая трансляция хода проведения демонстрационного экзамена, в том числе с использованием общедоступных Интернет-ресурсов.

Одна экзаменационная группа может выполнять задание ДЭ в течение одной или двух смен в соответствии с выбранным КОД. В один день может быть организовано несколько смен. Смена – промежуток времени продолжительностью не более 5 часов, в рамках которого проводится процедура ДЭ без назначения перерывов.

Одна учебная группа может быть распределена на несколько экзаменационных групп.

Допуск к ДЭ осуществляется Главным экспертом на основании документа, удостоверяющего личность экзаменуемого. К ДЭ допускаются участники, прошедшие инструктаж по охране труда и технике безопасности, а также ознакомившиеся с рабочими местами.

Перед началом экзамена членами Экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенного в соответствии с техническим описанием, включая содержимое инструментальных ящиков (тулбоксов).

Каждому участнику предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменными инструкциями по заданию, а также разъяснениями правил поведения во время ДЭ. Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена.

Если задание состоит из модулей, то члены Экспертной группы обязаны выдавать участникам задание перед началом каждого модуля или действовать согласно техническому описанию.

Минимальное время, отводимое в данном случае (модульная работа) на ознакомление с информацией, составляет не менее 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.

По завершению процедуры ознакомления с заданием участники подписывают протокол об ознакомлении участников ДЭ с оценочными материалами и заданием.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

Главный эксперт не участвует в оценке выполнения заданий ДЭ.

При проведении ДЭ в качестве процедуры ГИА, допускается присутствие на площадке членов ГЭК для наблюдения за ходом процедуры оценки выполнения заданий ДЭ с целью недопущения нарушения проведения ГИА и обеспечения объективности ее результатов.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) руководитель (уполномоченный представитель) ГБПОУ БТТ;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций-партнеров (по согласованию с ГБПОУ БТТ);
- е) выпускники;
- ж) технический эксперт;
- з) представитель ГБПОУ БТТ, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
- и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее – тьютор (ассистент));

к) организаторы, назначенные ГБПОУ БТТ из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Члены ГЭК вправе находиться на площадке исключительно в качестве наблюдателей, не участвуют и не вмешиваются в работу Главного эксперта и Экспертной группы, а также не контактируют с участниками и членами Экспертной группы.

Нахождение других лиц на площадке, кроме Главного эксперта, членов Экспертной группы, Технического эксперта, экзаменуемых не допускается.

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

Участник, нарушивший правила поведения на экзамене, и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени нештатных ситуаций, который подписывается Главным экспертом и всеми членами Экспертной группы. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило.

После повторного предупреждения участник удаляется площадки, вносится соответствующая запись в протоколе подписями Главного эксперта и всех членов Экспертной группы. Все замечания, связанные, по мнению членов ГЭК, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректное поведение участников и экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять объективность результатов оценки, доводятся до сведения Главного эксперта.

В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования охраны труда и техники безопасности. Несоблюдение участником норм и правил охраны труда и техники безопасности ведет к потере баллов. Систематическое и грубое нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ГИА на этапе подготовки к государственной итоговой аттестации осуществляется в учебном кабинете дисциплин профессионального цикла по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя,
- компьютер, мультимедийный проектор, экран,
- рабочие места для студентов,
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам,
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ,
- комплект учебно-методической документации.

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет техникума.

Оснащение кабинета:

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

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена и оснащенной в соответствии с инфраструктурным листом. Образовательная организация самостоятельно определяет площадку для проведения ДЭ, которая может располагаться как в самой образовательной организации, так и в другой организации на основании договора о сетевом взаимодействии.

3.2 Информационно-документационное обеспечение ГИА

На заседание государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- Программа ГИА выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Сводная ведомость результатов освоения основной профессиональной образовательной программы выпускниками по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Приказ о закреплении тематики выпускных квалификационных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело студентов группы 25 - ПКТ;
- Приказ об утверждении состава ГЭК;
- Приказ об организации государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Приказы о допуске студентов к защите ВКР на заседании ГЭК по специальности;
- Книга протоколов заседаний ГЭК по специальности;
- Зачетные книжки студентов, группа 25 - ПКТ;
- Выполненные выпускные квалификационные работы – дипломные работы студентов с письменным отзывом руководителя ВКР и рецензией установленной формы.

3.3 Общие требования к организации и проведению ГИА

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном нормативными документами Министерства науки и образования Российской Федерации, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Балахнинский технический техникум».

При подготовке к ГИА студентам оказываются консультации руководителями ВКР, назначенными приказом по техникуму. Во время подготовки студентам может быть предоставлен доступ в Интернет.

Требования к учебно-методической документации: наличие методических рекомендаций по выполнению выпускных квалификационных работ.

3.4. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

3.4.1. Согласно Положения об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия, составе которой утверждается приказом директора.

3.4.2. Защита выпускной квалификационной работы включает доклад студента с демонстрацией графической части дипломного проекта (не более 7-10 минут), разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента (продолжительность защиты до 45 минут). Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

Если ГИА проводится в дистанционном формате, то защита проводится в форме видеоконференции, все остальные условия сохраняются.

3.4.3. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система. При этом учитываются оценки рецензента и руководителя, сделанные по основным показателям оценки результатов. В соответствии с ФГОС СПО на этапе государственной итоговой аттестации могут учитываться образовательные достижения обучающихся, полученные вне рамок освоения основной профессиональной образовательной программы.

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система:

Оценка **«Отлично»** ставится за выпускную квалификационную работу, которая имеет научную новизну, практическую значимость, носит исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При её защите студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы, владеет современными методами исследования, во время доклада использует наглядный материал, легко отвечает на поставленные вопросы. ВКР имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При защите используется электронная презентация ВКР.

Оценка **«Хорошо»** ставится за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, последовательное изложение материала соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. При её защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При защите используется электронная презентация ВКР.

Оценка **«Удовлетворительно»** ставится за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер. Теоретическая часть базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, материал изложен непоследовательно. Представлены необоснованные предложения. При защите работы студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полных, аргументированных

ответов на заданные вопросы. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

Оценка **«Неудовлетворительно»** выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не носит исследовательского характера, не имеет научной новизны и практической значимости, не отвечает требованиям, изложенным в данных методических рекомендациях. В работе отсутствуют выводы выводов, либо они носят декларативный характер. При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания.

3.4.4. Оценка результатов, подведение итогов демонстрационного экзамена.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника ДЭ, если иное не предусмотрено оценочной документацией по компетенции.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции и методикой проведения оценки по стандартам Ворлдскиллс.

Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предусмотренных в системе CIS форм и оценочных ведомостей, затем переносятся из рукописных ведомостей в систему CIS Главным экспертом по мере осуществления процедуры оценки.

За выполнение заданий ДЭ выставляются баллы в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации (далее – КОД). Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%.

По результатам оценки выполненных обучающимися заданий формируется протокол, который подписывается Главным экспертом и членами Экспертной группы, а также заверяется членом ГЭК, если ДЭ проводится в составе ГИА. Протокол является приложением к протоколу заседания ГЭК.

На основании итогового протокола ДЭ на заседании государственной комиссии производится перевод баллов, полученных студентами за ДЭ, в оценку.

Перевод баллов, полученных обучающимися за ДЭ, в оценку осуществляется в соответствии с универсальной шкалой.

Для регистрации баллов и оценок по результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена используется система CIS.

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией «WorldSkills International», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования засчитываются в качестве оценки «отлично» по ДЭ.

3.5. Кадровое обеспечение Государственной итоговой аттестации

Согласно Порядку проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом МИНИСТЕРСТВА ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ от 8 ноября 2021 г. N 800 с изменениями и дополнениями в ред. Приказов Минпросвещения РФ от 05.05.2022 N 311, от 19.01.2023 N 37, от 24.04.2024 N 272, от 22.11.2024 N 812).

3.5.1. Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических

работников образовательной организации, 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;

3.5.2. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) министерством образования, науки и молодежной политики Нижегородской области, по представлению образовательной организации, из числа лиц, не работающих в образовательной организации (руководители или заместители руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; представители работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники).

3.5.3. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель, при необходимости консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора образовательной организации.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

3.5.4. При проведения демонстрационного экзамена на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена на базе техникума:

- количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется техникумом на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена по компетенции. Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении студентов или представляющих с ними одну образовательную организацию.

- состав экспертной группы утверждается директором ГБПОУ БТТ.

3.6. Рецензирование выпускных квалификационных работ

3.6.1. Рецензенты выпускной квалификационной работы определяются не позднее чем за месяц до защиты.

3.6.2. Рецензия должна включать:

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

3.6.3. Содержание рецензии доводится до сведения, обучающегося не позднее, чем за день до защиты работы.

3.6.4. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

3.6.5. Техникум после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает выпускной квалификационной работы в ГЭК.

3.7. Допуск к защите выпускной квалификационной работы

3.7.1. Для допуска к защите выпускной квалификационной работы студент предоставляет заместителю директора по учебной работе следующие документы:

- ☐ дипломный проект, подписанный руководителем и всеми консультантами;
- ☐ отзыв руководителя выпускной квалификационной работы с оценкой;
- ☐ рецензию, оформленную рецензентом, с оценкой.

3.7.2. Руководитель ВКР, рецензент, консультанты по отдельным частям выпускной квалификационной работы удостоверяют свое решение о готовности выпускника к защите выпускной квалификационной работы подписями на титульном листе работы.

3.7.3. Заместитель директора техникума по учебной работе делает запись о допуске студента к защите выпускной квалификационной работы на титульном листе.

3.7.4. Допуск выпускника к защите выпускной квалификационной работы на заседании государственной экзаменационной комиссии осуществляется путем издания приказа директора техникума.

3.8. Защита выпускной квалификационной работы

3.8.1. Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК), с участием не менее двух третей ее состава;

3.8.2. Заседания ГЭК проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику в период с 17 по 30 июня 2026 г.

3.8.3. На защиту студентом выпускной квалификационной работы отводится до 30 минут.

3.8.4. Процедура защиты выпускной квалификационной работы включает:

☐ доклад студента – 10-15 минут, в течение которых студент кратко освещает цель, задачи и содержание выпускной квалификационной работы с обоснованием принятых решений. Доклад должен сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами;

☐ чтение секретарем ГЭК отзыва и рецензии на выполненную выпускную квалификационную работу;

☐ объяснения студента по замечаниям рецензента;

☐ вопросы членов комиссии и ответы студента по теме выпускной квалификационной работы и профилю специальности.

3.8.5. На каждого студента оформляется индивидуальный лист оценивания выполнения и защиты выпускной квалификационной работы³.

3.8.6. Члены ГЭК фиксируют результаты анализа сформированных общих и профессиональных компетенций выпускника в специальных бланках – листах оценивания⁴.

3.8.7. Заседания ГЭК протоколируются секретарем и подписываются всем составом ГЭК.

3.8.8. В протоколе записываются:

☐ оценка за выполнение выпускной квалификационной работы (на основании отзыва руководителя и рецензента),

☐ оценка за защиту выпускной квалификационной работы,

- ☐ итоговая оценка за выпускную квалификационную работу,
- оценка за демонстрационный экзамен,
- ☐ присуждение квалификации,
- ☐ особые мнения о защите студентами выпускной квалификационной работы.

3.8.9. Решение об оценке за выполнение и защиту ВКР, о присвоении квалификации принимается ГЭК на закрытом совещании после окончания защиты всех работ. Решение принимается простым большинством голосов.

3.8.10. Решение ГЭК об оценке выполнения и защиты выпускной квалификационной работы студентом, о присвоении квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и степени диплома объявляется выпускникам председателем ГЭК в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценка результатов ГИА складывается из следующих показателей:

4.1 Экспертное наблюдение и оценка профессиональных компетенций решения

выпускниками задач и демонстрации в процессе выполнения ВКР.

Критерии	Показатели			
	Каждый критерий оценивается в баллах от 0-3. Общее количество баллов заносится в сводную ведомость руководителем ВКР по согласованию с рецензентом, предоставляется в ГЭК и учитывается при выставлении общей оценки			
	0 баллов	1 балл	2 балла	3 балла
1. 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 не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Нечетко 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
2. 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
3.Сроки выполнения	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (менее 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков
4. Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Руководитель ВКР не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор 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 расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором руководитель ВКР делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР

5. Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
6 . Работа с источниками: литературой и интернетом	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 может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг, ориентируется в тематике.
всего	0 баллов	6 баллов	12 баллов	18 баллов

Руководитель совместно с рецензентом оценивают выполненную работу в соответствии с критериями и выставляют оценки в сводную ведомость оценивания выпускной квалификационной работы⁵, подписывают и допускают к защите.

Критерии перевода баллов в оценку выпускной квалификационной работы

Результат (сумма баллов)	Качественная оценка выполнения выпускной квалификационной работы	
	Оценка	Вербальный аналог
16-18 (91-100%)	5	Отлично
12-15 (71-90 %)	4	Хорошо
6-11 (51-70%)	3	Удовлетворительно
менее 6	2	неудовлетворительно

4.2 Оценка освоения студентами общих компетенций в ходе демонстрации презентации и выступления студента на защите ВКР.

Оценка освоения студентами общих компетенций производится в процессе защиты всеми членами ГЭК по следующим критериям:

- 0 баллов** – признак не проявлен,
- 1 балла** – признак проявлен частично,
- 2 балла** – признак проявлен в полном объеме

Показатели оценки защиты выпускной квалификационной работы (учитываются ответы на вопросы)

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Баллы
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	В публичном докладе студент делает выводы о значимости и перспективах профессиональной деятельности, показывает заинтересованность к получению профессиональных умений	0-2

⁵ Положение о ведении и оформлении документации Государственных экзаменационных комиссий в 2022 году. Разработчики: Новикова М.А., заведующая отделением СПО, руководители ВКР

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;	Использованы оптимально необходимые средства (текстовые, графические программы, наглядности или невербальные средства коммуникации) при оформлении выпускной квалификационной работы и при оформлении публичного выступления.	0-2
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;	Выполняет самоанализ и коррекцию собственной деятельности на основании достигнутых результатов. Представлены выводы о причинах событий и явлений на основе причинно-следственного анализа информации о них. В докладе и при ответах на вопросы студент грамотно отстаивает точку зрения при анализе ситуаций	0-2
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	В процессе защиты дипломной работы участвует в групповом обсуждении, высказываясь в соответствии с заданным вопросом, темой. Демонстрирует эффективное общение (монолог, диалог, письменная коммуникация).	0-2
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	В докладе и при ответах на вопросы соблюдены нормы публичной речи и регламент, использует паузы для выделения смысловых блоков своей речи, использует вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своей речи. Представленная пояснительная записка оформлена с соблюдением представленных требований. В работе продемонстрирован опыт применения прикладных программных продуктов.	0-2
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;	Умеет описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности	0-2
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Умеет соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	0-1
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрирует умения классифицировать, обобщать, анализировать, выстраивать доказательства, подбирать аргументы, организовывать наблюдение с целью сбора информации, проводить анализ возможных источников ошибок. В процессе презентации практической части студент оценивает продукт своей деятельности на основе заданных критериев	0-2
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Умеет использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	0-1
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;	Демонстрирует умение использование современных технологий при написании практической части дипломной работы. Студент аргументирует использование современных технологий при создании презентации.	0-2
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;	Понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые);	0-2

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; умеет презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план; умеет рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	0-2
	Итого:	20 баллов

Критерии перевода баллов в оценку защиты выпускной квалификационной работы

Результат (сумма баллов)	Качественная оценка защиты выпускной квалификационной работы	
	Оценка	Вербальный аналог
18-20 (91-100%)	5	Отлично
10-17 (71-90 %)	4	Хорошо
9-11 (51-70%)	3	удовлетворительно
менее 9	2	не удовлетворительно

4.3. Критерии перевода баллов в оценку демонстрационного экзамена

Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	Оценка индивидуальных образовательных достижений, ГИА	
	балл (отметка)	вербальный аналог
70,00% - 100,00%	5	отлично
40,00%-69,99%	4	хорошо
20,00% - 39,00%	3	удовлетворительно
0,00%-19,99%	2	неудовлетворительно

4.4 Итоговая оценка государственной итоговой аттестации

Результаты государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Итоговая оценка определяется следующим образом:

Общая итоговая оценка	Полученные оценки	
	по результатам защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа)	на демонстрационном экзамене
Отлично	Отлично	Отлично
Хорошо	Отлично	Хорошо
	Хорошо	Отлично
	Отлично	Удовлетворительно
	Удовлетворительно	Отлично
	Хорошо	Хорошо
	Хорошо	Удовлетворительно
	Удовлетворительно	Хорошо
Удовлетворительно	Удовлетворительно	Удовлетворительно
Неудовлетворительно	Отлично	Неудовлетворительно
	Неудовлетворительно	Отлично
	Хорошо	Неудовлетворительно
	Неудовлетворительно	Хорошо

	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
	Неудовлетворительно	Удовлетворительно

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем Государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве техникума.

При выполнении студентом всех требований учебного плана, успешной сдачи демонстрационного экзамена и защите дипломной работы ГЭК принимает решение о выдаче ему диплома СПО с присвоением квалификации **специалист по поварскому и кондитерскому делу**.

Приложение 1
к программе ГИА

Форма бланка заявления студента о закреплении темы ВКР

Директору ГБПОУ БТТ Блинкову В.И.
от студента _____ курса, группы _____

ФИО студента

Заявление

Прошу обеспечить проведение государственной итоговой аттестации по образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в форме демонстрационного экзамена (профильного уровня) и защиты дипломной работы.

Прошу утвердить тему дипломной работы

Для подготовки дипломной работы прошу назначить
руководителем _____
консультантами, оказывающими методическую поддержку

1. _____
2. _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

(подпись студента)

Заместитель директора по учебной работе _____ / О.П. Разина

Форма задания на ВКР

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Балахнинский технический техникум»

РАССМОТРЕНО

СОГЛАСОВАНО

На заседании цикловой методической
комиссии 38.00.00 и 43.00.00

Заместитель директора по учебной работе
_____ О.П.Разина

Председатель: _____ / _____

« ____ » _____ 20__ г.

Протокол № ____ от _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа 21-ПКТ

Ф.И.О. студента _____

Тема ВКР _____

Дата выдачи задания: « ____ » _____ 20__ г.

Работа должна быть сдана не позднее « ____ » _____ 20__ г.

Исходные данные для выполнения ВКР:

Содержание ВКР (перечень подлежащих разработке вопросов):

Введение _____

Теоретическая часть _____

Практическая часть _____

Заключение _____

Перечень раздаточных материалов: _____

Руководитель ВКР: _____ / _____ /
(подпись) (ФИО, полностью)

Задание принял к исполнению _____ / _____
подпись ФИО студента

« ____ » _____ 20__ г.

**Приложение 3
к программе ГИА**

Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Балахнинский технический техникум»

РАССМОТРЕНО

На заседании цикловой методической
комиссии 38.00.00 и 43.00.00

Председатель: _____ / _____
Протокол № ____ от _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебной работе

О.П.Разина
« ____ » _____ 20__ г.

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ВКР)**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа 21-ПКТ

Ф.И.О. студента _____

Тема ВКР _____

Этапы работ	Разделы ВКР	Сроки выполнения разделов	Подпись, дата		Заключение руководителя
			Раздел сдал (студент)	Раздел принял (руководитель)	
1	Введение				
2	Глава I				
3	Глава II				
4	Глава III				
5	Список источников и литературы				
6	Приложения				
7	Заклучение и тезисы выступления				
8	Графическая часть				
9	Представление ВКР в МЦК (текст и диск)				

Руководитель _____ / _____ « ____ » _____ 20__ г.

подпись

ФИО

Задание принял к исполнению _____ / _____

« ____ » _____ 20__ г.

подпись

ФИО студента

Форма отзыва руководителя дипломной работы

Министерство образования, науки и молодежной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Балахнинский технический техникум»

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ

на выпускную квалификационную работу на тему

« _____ »

студента _____ группы 21-ПКТ

(Ф.И.О.)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Руководитель ВКР _____

(Ф. И.О., должность, ученая степень, звание)

СОДЕРЖАНИЕ ОТЗЫВА

Актуальность, значимость темы в теоретическом и практическом плане

Самостоятельность в работе и соблюдение сроков выполнения частей ВКР

Оформление ВКР

Работа с литературой и интернет источниками

Выводы: _____

Руководитель ВКР _____ / _____ « _____ » 20 ____ г.

(подпись)

ФИО

Форма рецензии на дипломную работу

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу на тему:

«_____»

Студента _____ Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Балахнинский технический техникум», обучающегося в группе 21-ПКТ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Представленная ВКР на тему: «_____» содержит пояснительную записку на _____ листах и дополнительный материал в количестве _____ листов в виде (перечислить):

- чертеж заданной детали (со спецификацией);
- технологическую карту процесса изготовления сварной конструкции;
- другого материала _____.

Выпускная квалификационная работа по содержанию разделов, глубине их проработки и объему *соответствует/ не соответствует* требованиям к выпускной квалификационной работе.

Основные достоинства и недостатки выпускной квалификационной работы

1 Актуальность, значимость темы в теоретическом и практическом плане

2 Краткая характеристика структуры выпускной квалификационной работы

3 Достоинства выпускной квалификационной работы, в которых проявились оригинальные выводы, самостоятельность студента, эрудиция, уровень теоретической подготовки, знание литературы и т.д.

4 Недостатки выпускной квалификационной работы (по содержанию и оформлению)

5 Особые замечания, пожелания и предложения

6. Заключение: выпускная квалификационная работа отвечает предъявляемым к ней требованиям и заслуживает

_____ оценки,
(отличной, хорошей, удовлетворительной, неудовлетворительной)

а выпускник – присвоения квалификации **«специалист по поварскому и кондитерскому делу»**

Рецензент _____
(фамилия, имя, отчество, должность, место работы)

Дата: «___» _____ 20__ г.

Подпись: _____

Форма нормоконтроля выпускной квалификационной работы

Министерство образования, науки и молодежной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Балахнинский технический техникум»

НОРМОКОНТРОЛЬ
выпускной квалификационной работы

Тема выпускной квалификационной работы:

Студент: _____
(ФИО)

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код, наименование)

Анализ выпускной квалификационной работы на соответствие требованиям методических указаний

№ п/п	Объект	параметр	Соответствует: «+», Не соответствует « - »
1	Наименование темы Работы	Соответствует утвержденной в техникуме (приказ)	
2	Размер шрифта	14 пунктов	
3	Название шрифта	Times new Roman	
4	Междустрочный интервал	Полуторный	
5	Абзац	1,5 см.	
6	Поля (мм)	Левое – 30, правое – 10, верхнее – 20, нижнее - 25	
7	Общий объем без приложений	48 – 58 стр. машинописного текста	
8	Объем введения	2 – 4 стр. машинописного текста	
9	Объем основной части	40 – 50 стр. машинописного текста	
10	Объем заключения	2 – 4 стр. машинописного текста	
11	Нумерация страниц	Сквозная, в нижней части листа, по середине. На титульном листе номер страницы не	

		проставляется	
12	Последовательность приведения структурных частей работы	Титульный лист. Заявление. Задание на Выполнение дипломной работы. Содержание. Введение. Основная часть. Заключение. Список использованной литературы. Приложения	
13	Оформление структурных частей работы	Каждая структурная часть начинается основой страницы. Наименования приводятся с абзаца с прописной (заглавной) буквы. Точка в конце наименования не ставится	
14	Структура основной части	Главы соразмерные по объему	
15	Список сокращений	По необходимости	
16	Состав списка использованных источников	20–25 библиографических описаний документальных и литературных источников	
17	Наличие приложений	Обязательно	
18	Оформление содержания	Содержание включает в себя заголовки всех разделов, глав, параграфов, список использованной литературы, приложения с указанием страниц начала каждой части	
19	Оформление графической части	выполнена на трех листах чертежной бумаги (форматов А1 и А2) соответствие с действующими стандартами ЕСКД: -Чертеж заданной сварной конструкции (формат А1). ГОСТ 2.410, ГОСТ 2.312. -Графическое изображение технологического процесса изготовления изделия (формат А1). ГОСТ 2.109 или (Сх). -Плакат с технико-экономическими показателями проекта. (формат А2)	

Выпускная квалификационная работа допускается к защите после устранения выявленных несоответствий.

Нормоконтролер _____ / _____
(ФИО) (подпись)

С результатами нормоконтроля ознакомлен

Студент _____ / _____
(ФИО) (подпись)

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
БАЗОВОГО УРОВНЯ
(Комплект оценочной документации)**

Разработанные оценочные материалы размещаются на официальном сайте оператора демонстрационного экзамена (Института развития профессионального образования) не позднее 1 октября года, предшествующего проведению промежуточной и/ или государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена в 2025 году размещены по ссылке: <https://bom.firpo.ru/>. доступны для скачивания по ссылке:

<https://bom.firpo.ru/file/1094/%D0%9A%D0%9E%D0%94%2043.02.15-1-2024%20%D0%A2%D0%BE%D0%BC%201.pdf>