

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 03.10.2024 13:16:30
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ
Начальник отдела СПО

Подпись

С.А. Марковская
Инициалы Фамилия

«12» января 2024 г.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

образовательной программы среднего профессионального образования -
подготовки специалистов среднего звена

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Образовательная база подготовки: основное общее образование, среднее общее образование

Форма обучения: очная

2024 год

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** для квалификации **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Разработчики:

| | |
|-----------------|--|
| Марковская С.А. | Начальник отдела СПО КФ РЭУ им. Г. В. Плеханова |
| Калачева Е.П. | Специалист по УМР отдела СПО КФ РЭУ им. Г. В. Плеханова |
| Грушина Н.С. | Председатель ПЦК специальности Поварское и кондитерское дело |

Одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии специальности Поварское и кондитерское дело

Протокол № 4 от «12» января 2024 года

Председатель ПЦК



Н.С. Грушина

Подпись

Инициалы Фамилия

1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

1.1. Область применения программы ГИА

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

2. 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;

3. 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;

4. 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;

5. 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;

6. Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

А также в части освоения соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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 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.

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. 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.

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся ФГОС СПО. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

В результате освоения данной ОП СПО ППССЗ выпускник специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать компетенциями указанными в таблице 1.

Таблица 1

| Основной вид деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
|--|--|
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для | знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила |

| | |
|---|--|
| <p>блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> | <p>ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты.</p> <p>уметь:</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p> |
|---|--|

| | |
|--|--|
| <p>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</p> | <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. <p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; |
|--|--|

| | |
|---|---|
| | <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p> |
| <p>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</p> | <p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>уметь:</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p> |
| <p>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</p> | <p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> |

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

| | |
|---|---|
| <p>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</p> | <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. |
|---|---|

| | |
|---|--|
| | <p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов. |
| <p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> | <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; |

правила составления калькуляции стоимости;
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
процедуры и правила инвентаризации запасов.

уметь:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот.

иметь практический опыт в:

- разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
- осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
- организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;
- обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.4. Количество недель, отводимых на государственную итоговую аттестацию

Таблица 2

| Индекс | Наименование цикла | Количество недель |
|---------------|---|-------------------|
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | 6 |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы (дипломной работы) | 4 |
| ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) | 2 |

2. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Организация выполнения студентами и защиты выпускных квалификационных работ (дипломных работ) (ВКР) включает следующие этапы, отраженные в таблицах 3,4:

1 этап Выполнение выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

Таблица 3

| Этап выполнения | Содержание выполнения |
|-----------------|---|
| Подготовка | Сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы работы |
| Разработка | Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием дипломной работы, разработка формы и содержания представления работы |
| Оформление | Оформление всех составных частей работы в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями, подготовка презентации работы |

2 этап Контроль за выполнением студентами выпускных квалификационных работ (дипломных работ) и оценка качества их выполнения

Таблица 4

| Вид контроля | Эксперт | Содержание контроля |
|--------------|----------------------|---|
| Текущий | Руководитель ВКР | Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения студентом материалов ВКР в соответствии с заданием |
| Итоговый | Руководитель ВКР | Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершенной и оформленной работы студента. Составление письменного отзыва на дипломную работу студента с оценкой качества ее выполнения |
| Итоговый | Начальник отдела СПО | Окончательная проверка наличия всех составных частей ВКР, отзыва руководителя и рецензии на дипломную работу. Решение о допуске студента к защите дипломной работы на заседании ГЭК |

3. Содержание государственной итоговой аттестации

3.1. Содержание выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело устанавливается тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ), соответствующая содержанию

профессиональных модулей.

Индивидуальная тематика разрабатывается руководителями выпускных квалификационных работ (дипломных работ). Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ) определяется по согласованию с работодателем, утверждается приказом директора Краснодарского филиала. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем, одобренных на заседании ПЦК, согласованных с начальником отдела среднего профессионального образования. Выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему дипломной работы, предварительно согласованную с работодателем. Обязательным требованием для выпускных квалификационных работ (дипломных работ) является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимся компетенций. Закрепление темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы) за студентами и назначение руководителей выпускных квалификационных работ (дипломных работ) осуществляется путем издания приказа директора филиала.

Тематика 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 и внедрением материалов работы в конкретное производство, организацию бухгалтерского учета в организации;
- быть достаточно разнообразной для возможности выбора студентом темы в соответствии с его индивидуальными способностями.

Перечень тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ) разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей.

Тематика примерных выпускных квалификационных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлена в таблице 5.

Таблица 5

| № п/п | Тема выпускной квалификационной работы (дипломной работы) | Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе |
|-------|---|---|
| 1. | Организация технологического процесса приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок в свете современных требований. | ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| 2. | Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных супов с учетом современных технологий. | |
| 3. | Традиции, особенности технологии приготовления и ассортимент соусов у различных народов мира. | ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных |
| 4. | Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей и грибов с учетом современных технологий. | |
| 5. | Русские традиции, ассортимент и особенности технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и ягод. | |

| | | |
|-----|--|--|
| 6. | Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд из сыра с учетом вида сырья. | категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 7. | Организация технологического процесса приготовления, ассортимент и приготовление сложных блюд из рыбы с использованием современных технологий. | 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 |
| 8. | Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд из нерыбных продуктов моря с учетом современных тенденций. | |
| 9. | Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из говядины с использованием современных технологий. | 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 |
| 10. | Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из баранины с использованием современных технологий | |
| 11. | Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из свинины с использованием современных технологий. | 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 |
| 12. | Традиции, особенности технологии приготовления и ассортимент горячих блюд из мяса в кухнях народов разных стран. | |
| 13. | Ассортимент, особенности технологии приготовления мучных блюд в кухнях народов разных стран. | ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| 14. | Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы с учетом вида сырья. | |
| 15. | Молекулярная кухня, ассортимент и особенности блюд при использовании технологии приготовления в вакууме. | |

| | | |
|-----|--|--|
| 16. | Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд русской кухни с учетом национальных особенностей и традиций. | |
| 17. | Особенности технологического процесса приготовления и ассортимент праздничных блюд Рождественского стола в кухнях мира разных стран. | |
| 18. | Организация технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд итальянской кухни. | |
| 19. | Организация технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд французской кухни. | |
| 20. | Особенности технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд татарской кухни. | |
| 21. | Особенности технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд народов Закавказья. | |
| 22. | Организация технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд болгарской кухни. | |
| 23. | Особенности технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд английской кухни. | |
| 24. | Особенности технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд немецкой кухни. | |
| 25. | Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов с использованием новых видов сырья. | |
| 26. | Совершенствование технологии и разработка ассортимента десертов в ресторане с Европейской кухней. | |
| 27. | Организация процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане с русской кухней. | |
| 28. | Совершенствование технологии и расширение ассортимента изделий из бисквитного теста с учетом современных технологий и новых видов сырья. | |
| 29. | Организация технологического процесса приготовления и приготовление изделий из заварного теста с учетом современных технологий. | |
| 30. | Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий с использованием современных технологий. | |
| 31. | Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий. | |
| 32. | Особенности технологического процесса приготовления и оформления праздничных тортов. | |

| | |
|-----|---|
| 33. | Пища как источник токсических и биологически активных веществ. |
| 34. | Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания согласно действующему законодательству. |
| 35. | Санитарные требования к технологическому процессу производства продукции общественного питания и гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки. |
| 36. | Основные причины возникновения и профилактика пищевых заболеваний. |
| 37. | Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов. |
| 38. | Питание человека - основа здоровья человека. |
| 39. | Контроль качества продукции и услуг общественного питания. |
| 40. | Разнообразие современных представлений о рациональном питании, их достоинства и недостатки. |
| 41. | Особенности организации технологического процесса производства и ассортимент продукции в предприятии общественного питания с вегетарианской кухней. |
| 42. | Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса и птицы с учетом вида сырья. |
| 43. | Организация технологического процесса приготовления и приготовление горячих блюд из ягнятины с учетом современных тенденций. |
| 44. | Особенности организации производственного процесса приготовления и ассортимент блюд в шашлычной. |
| 45. | Особенности организации питания по системе кейтеринг в свете современных требований индустрии питания. |

3.2. Состав, объем и структура выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Для обеспечения единства требований к выпускным квалификационным работам (дипломным работам) студентов устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре ВКР.

Структура ВКР:

- а) введение;
- б) основная часть:
 - теоретическая часть;
 - опытно-экспериментальная часть (практическая);
- в) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов; г) список используемых источников;
- д) приложения.

При необходимости в дипломной работе, кроме описательной части, может быть представлена графическая часть и приложения. Объем ВКР должен составлять не менее 30 и не более 50 страниц машинописного текста.

3.3. Защита выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академические задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Для допуска к защите выпускной квалификационной работе (дипломной работе) студент предоставляет начальнику отдела СПО следующие документы:

- отзыв руководителя ВКР;
- рецензию, оформленную рецензентом.

Защита выпускных квалификационных работ (дипломных работ) проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с участием не менее двух третей ее состава. Заседания ГЭК проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса в период с 15.06.2024 г. по 28.06.2024 г. по графику:

продолжительность одного заседания не более 6 часов;

- в течение одного заседания рассматривается защита не более 12 дипломных работ;
- на защиту студентом дипломного проекта отводится до 20 минут.

Процедура защиты выпускных квалификационных работ (дипломных работ) включает:

- доклад студента (5 – 7 минут), в течение которых студент кратко освещает цель, задачи и содержание работы с обоснованием принятых решений. Доклад сопровождается мультимедиа презентацией и другими материалами;
- чтение секретарем отзыва и рецензии на выполненную ВКР;
- объяснения студента по замечаниям рецензента;
- вопросы членов комиссии и ответы студента по теме ВКР и профилю специальности.

Заседания ГЭК протоколируются секретарем и подписываются всем составом ГЭК.

В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- присуждение квалификации;
- особые мнения комиссии.

Решение об оценке за выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы), о присвоении квалификации принимается ГЭК, на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов.

Решение ГЭК об оценке выполнения и защиты ВКР студентом, о присвоении квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело торжественно объявляется выпускникам председателем ГЭК в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

4. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ГИА на этапе подготовки к государственной итоговой аттестации осуществляется в учебных кабинетах филиала.

Оборудование кабинетов:

- Рабочее место преподавателя;

- Рабочие места обучающихся;
- Стационарная доска;
- Проектор (переносной);
- Экран для проектора (переносной);
- Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- комплект учебно-методической документации.

При выполнении выпускной квалификационной работы (дипломной работы) выпускнику предоставляются технические и информационные возможности:

- отдела информатизации Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова;
- компьютеры, интерактивная доска;
- программное обеспечение;
- электронная библиотечная система.

Для защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) отводится специально подготовленный кабинет в учебном корпусе филиала.

Оснащение кабинета:

- рабочие места для членов ГЭК;
- рабочие места для выпускников;
- компьютер, мультимедиа проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего назначения.

4.2. Информационно-документационное обеспечение ГИА

1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников отдела среднего профессионального образования Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.
2. Методические указания по подготовке и выполнению выпускной квалификационной работы.
3. Федеральные законы и нормативные документы.
4. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
5. Литература по специальности.
6. Периодические издания по специальности.

5. Оценка результатов государственной итоговой аттестации

5.1. Оценка выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

В основе оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы) лежит пятибалльная система. Уровень знаний студента определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении ГИА (защиты ВКР) учитываются следующие критерии:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного рабочими программами дисциплин и модулей;
- уровень практических умений, продемонстрированных выпускником при выполнении выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- уровень знаний и умений, позволяющий решать производственные задачи при выполнении выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- обоснованность, чёткость, лаконичность изложения сущности темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- гибкость и быстрота мышления при ответах на поставленные при защите

выпускной квалификационной работы (дипломной работы) вопросы.

Оценка «отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу (дипломную работу):

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности организации, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследованиями, вносит обоснованные предложения по улучшению положения организации, эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу (дипломную работу):

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности организации, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности организации, эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу (дипломную работу):

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности организации, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;
- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу (дипломную работу):

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности организации, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;
- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

Образец оформления титульного листа выпускной квалификационной работы

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

Допущена к защите
Приказ № _____
« ____ » _____ 20 ____ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

На тему « _____ »
на материалах _____
студента (ки) _____ курса, группы _____ очной формы обучения
специальности _____
код и наименование специальности
_____ « ____ » _____ 20 ____ г. _____
(Фамилия, имя, отчество) (подпись)

Руководитель выпускной квалификационной работы

_____ « ____ » _____ 20 ____ г. _____
(Ф.И.О.) (подпись)

Краснодар

20 ____

Образец задания для выпускной квалификационной работы

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

Согласовано
 Представитель
 работодателя

_____/_____/_____
 «__» _____ 20__ года

Утверждаю
 Начальник ОСПО
 _____ С.А. Марковская
 «__» _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на выполнение выпускной квалификационной работы
(дипломной работы)

студента (ки) _____ курса _____ (Ф.И.О.) _____,
 обучающегося (ейся) по специальности _____
код, наименование специальности

1. Тема работы « _____ »
 на материалах _____

наименование организации

утверждена приказом директора Краснодарского филиала РЭУ Г.В. Плеханова
 № _____ от «__» _____ 20__ г.

2. Срок представления студентом работы в ОСПО «__» _____ 20__ г.

3. Календарный план:

| Наименование разделов и подразделов выпускной квалификационной работы | Сроки представления |
|--|---------------------|
| Введение | |
| 1 Теоретические аспекты изучаемой проблемы | |
| 1.1 | |
| 1.2 Международная практика (современные подходы) освещенности проблемы | |
| 1.3 | |
| 2 Практическая (аналитическая) часть | |
| 2.1 Краткая характеристика организации, на материалах которой выполнена работа | |
| 2.2 | |
| 2.3 | |
| 3 Практическая (рекомендательная) часть | |
| 3.1 | |
| 3.2 | |
| 3.3 Пути совершенствования изучаемой проблемы | |
| Заключение | |

Студент (ка) _____
(подпись)

А.А.Аааааааааа

Руководитель _____
 выпускной квалификационной работы
(подпись)

Б.Б.Бббббббббббб

«__» _____ 20__ г.

Образец рецензии для выпускной квалификационной работы

Рецензия

на выпускную квалификационную работу
студентки ____ курса, очной формы обучения,
специальности _____
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

(ф.и.о.)

на тему: _____ на материалах _____

1. Актуальность темы.
2. Характеристика основных разделов работы:
 - полнота и глубина рассмотрения проблемы;
 - соответствие содержания утвержденной теме ВКР;
 - уровень и методы анализа деятельности конкретной организации;
 - практическая значимость работы, обоснованность предложений автора и возможность использования предложений автора в практике работы организации.
3. Иллюстрации (фото, рисунки, графики и т.п.), использование литературы и ссылки на нее.
4. Недостатки, замечания по содержанию, оформлению.
5. Заключение (соответствие ВКР установленным требованиям, уровень профессиональной подготовки студента к самостоятельной работе).
6. Оценка рецензента.

Рецензент: _____
(должность, место работы, ученая степень, звание)

(ф.и.о.)

(подпись)

Место печати

Образец отзыва для выпускной квалификационной работы

О Т З Ы В

о выпускной квалификационной работе
студентки _____ курса, очной формы обучения,
специальности _____
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

(Ф.И.О.)

на тему: _____ на материалах _____

1. Актуальность темы.
2. Глубина и полнота раскрытия темы.
3. Практическая значимость полученных результатов.
4. Сроки проведения исследований, своевременность представления на проверку разделов и завершённой работы.

5. Оценка деловых качеств студента (проявление трудолюбия, творческого отношения, самостоятельности и т.п., халатности, недисциплинированности, умение работать с литературой, владение методами анализа ситуаций, явлений, умение отстаивать собственную точку зрения, делать обоснованные выводы и предложения).

6. Недостатки и замечания по содержанию и оформлению ВКР.

7. Заключение (подготовленность студента к профессиональной деятельности, рекомендация к защите, в аспирантуру, к опубликованию, внедрению).

9. Оценка руководителя.

Руководитель ВКР: _____
(должность, место работы, ученая степень, звание)

(Ф.И.О.)

(подпись)

«__» _____ 20__ г.

Образец аннотации к выпускной квалификационной работе

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

АННОТАЦИЯ

на выпускную квалификационную работу

студента (ки) _____ курса группы _____ очной формы обучения
специальности _____

код и наименование специальности

_____ (Ф.И.О. полностью)

Тема: « _____ »

Руководитель ВКР: _____

Объем и структура ВКР: работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованных источников, включающего _____ источников, выполнена на _____ страницах, содержит _____ таблиц, _____ рисунков, _____ приложений.

Ключевые слова и словосочетания (не более 10):

Цель работы: _____

Методы, использованные при разработке темы исследования: _____

Результаты исследования ВКР: _____

Автор ВКР

(подпись)

Руководитель ВКР

(подпись)

Лист согласования

Дополнения и изменения к КОС на учебный год

Дополнения и изменения к КОС на _____ учебный год по дисциплине

В КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в КОС обсуждены на заседании ПЦК

« _____ » _____ 20 ____ г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ / _____ /