

Частное профессиональное образовательное учреждение  
«Череповецкий торгово-экономический колледж»  
(ЧПОУ «ЧТЭК»)

**РАССМОТРЕНО**

на Педагогическом совете  
ЧПОУ «ЧТЭК»  
Протокол № 3  
от 22 ноября 2023 года



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**19.02.10 Технология производства общественного питания  
на 2023-2024 учебный год**

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник центра корпоративного питания  
АО «Северсталь Менеджмент»  
Е.А. Сазонова

\_\_\_\_\_ 2023г.

МП



Череповец, 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	3
2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	22
3. МАКЕТЫ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	29

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

## 1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) для проведения государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) оценивает всю совокупность компетенций, которая установлена федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) для программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям).

Фонд оценочных средств для проведения ГИА содержит:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание критериев оценивания компетенций;
- материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования (программе подготовки специалистов среднего звена) по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) разработан на основе:

- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 05.05.2022) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.);

- Программы государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования (программе подготовки специалистов среднего звена) 19.02.10 Технология продукции общественного питания на 2023 – 2024 уч. год;

## 1.2. Особенности образовательной программы

Задачей ГИА является установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО и оценивается сформированность компетенций (с учетом темы выпускной квалификационной работы), которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения ППССЗ.

Выпускник по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с целями ППССЗ и задачами профессиональной деятельности в результате освоения данной ППСЗ СПО должен обладать следующими **общими компетенциями**:

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

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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

**1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

**2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

**5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**6. Организация работы структурного подразделения.**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**1.3. Сводная содержательно-компетентностная матрица ВКР**

Таблица 1

Показатели оценки сформированности ПК и ОК

Требования к профессиональной подготовке	Результат освоения	Соответствует	В основном соответствует	Не соответствует
ОК-1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<b>Уметь:</b> понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. <b>Знать:</b> сущность, цели, основные принципы и функции технологии продукции общественного питания	Демонстрирует значительный интерес к будущей профессии; участвует в конкурсах профессионального мастерства, профессиональных олимпиадах, смотрах, конференциях, предметных неделях; проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	Демонстрирует частичный интерес к будущей профессии; участвует в конкурсах профессионального мастерства, профессиональных олимпиадах, смотрах, конференциях, предметных неделях; проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	Нет интереса к будущей профессии; не участвует в конкурсах профессионального мастерства, профессиональных олимпиадах, смотрах, конференциях, предметных неделях; не проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.
ОК-2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<b>Уметь:</b> эффективно организовывать собственную деятельность выполнения профессиональных задач. <b>Знать:</b> методы и способы выполнения профессиональных задач	Демонстрирует полное понимание организации собственной деятельности, владеет информацией, определяет цели и выбирает пути их решения	Демонстрирует значительное понимание организации собственной деятельности, владеет информацией, определяет цели и выбирает пути их решения.	Нет понимания организации собственной деятельности, не владеет информацией, не может определить цели.
ОК-3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<b>Уметь:</b> принимать решения при типовых и нестандартных профессиональных ситуациях. <b>Знать:</b> методы и способы принятия нестандартных решений в нестандартных ситуациях на основе действующего законодательства	Демонстрирует полное понимание обладания способностью гибко реагировать на нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Демонстрирует значительное понимание обладания способностью гибко реагировать на нестандартных ситуациях	Нет понимания обладания способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и тем более нести за них ответственность

ОК-4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития	<b>Уметь:</b> грамотно составлять запрос для поиска информации в различных источниках, базах данных. Рационально распределять время на все этапы решения задачи. <b>Знать:</b> где, как и в каких источниках искать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития	Демонстрирует полное понимание владения информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности.	Демонстрирует значительное понимание владения информационно-коммуникационным и технологиями в профессиональной деятельности.	Нет понимания владения информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности.
ОК-5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности	<b>Уметь:</b> применять приемы делового общения и правила культуры поведения профессиональной деятельности; следовать этическим правилам, нормам и принципам в профессиональной деятельности. <b>Знать:</b> Кодекс профессиональной этики	Демонстрирует полное владение приемами делового общения и правилами культуры поведения профессиональной деятельности	Демонстрирует значительное владение приемами делового общения и правилами культуры поведения профессиональной деятельности	Нет понимания владения приемами делового общения и правилами культуры поведения в профессиональной деятельности
ОК-6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<b>Уметь:</b> организовывать рабочие места в производственных помещениях. <b>Знать:</b> принципы и виды планирования работы бригады (команды)	Демонстрирует полное понимание принципов организации рабочих мест в производственных помещениях	Демонстрирует значительное понимание принципов организации рабочих мест в производственных помещениях	Нет понимания понимания принципов организации рабочих мест в производственных помещениях
ОК-7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<b>Уметь:</b> организовывать работу коллектива исполнителей <b>Знать:</b> основные приемы организации работы исполнителей	Демонстрирует полное понимание принципов организации работы коллектива исполнителей	Демонстрирует значительное понимание принципов организации работы коллектива исполнителей	Нет понимания понимания принципов организации работы коллектива исполнителей
ОК-8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<b>Уметь:</b> проводить самооценку профессиональной деятельности, самостоятельно заниматься самообразованием. <b>Знать:</b> способы саморазвития в сфере технологии продукции общественного питания	Демонстрирует полное умение определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Демонстрирует значительное умение определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Нет понимания умения определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием. Нет понимания самоанализа и коррекции результатов собственной работы.

ОК-9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности	<b>Уметь:</b> использовать базы для поиска нормативных документов в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности <b>Знать:</b> основные способы и методы отслеживания изменений при частой смене технологий в профессиональной деятельности	Демонстрирует полное умение использования и знание баз для поиска нормативных документов в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности	Демонстрирует значительное умение использования баз для поиска нормативных документов в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности	Нет понимания использования баз для поиска нормативных документов в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>Уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса для сложных блюд <b>Знать:</b> ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд	Демонстрирует полное умение органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса	Демонстрирует значительное умение органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса	Нет, понимания как органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из мяса
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>Уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд <b>Знать:</b> ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	Демонстрирует полное умение органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы	Демонстрирует значительное умение органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы	Нет, понимания как органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из рыбы
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	<b>Уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд <b>Знать:</b> ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд	Демонстрирует полное умение органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы	Демонстрирует значительное умение органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы	Нет, понимания как органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов из домашней птицы
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<b>Уметь:</b> сервировка и оформлению канапе, легких и сложных холодных закусок <b>Знать:</b> ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок	Демонстрирует полное умение сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок	Демонстрирует значительное умение сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок	Нет, понимания сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<b>Уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции <b>Знать:</b> правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы	Демонстрирует полное умение органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Демонстрирует значительное умение органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Нет, понимания как правильно органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<b>Уметь:</b> использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; <b>Знать:</b> органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;	Демонстрирует полное умение использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов	Демонстрирует значительное умение использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов	Нет, понимания как использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<b>Уметь:</b> выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; <b>Знать:</b> ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов	Демонстрирует полное умение выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Демонстрирует значительное умение выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Нет, понимания как выбирать различные способы приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<b>Уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции <b>Знать:</b> принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов	Демонстрирует полное умение органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Демонстрирует значительное умение органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Нет, понимания как органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<b>Уметь:</b> принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра <b>Знать:</b> классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных	Демонстрирует полное умение принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра	Демонстрирует значительное умение принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:	Нет, понимания как принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов,

	видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра		супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра	блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы	<b>Уметь:</b> принимать организационные решения по процессам и приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы <b>Знать:</b> требования к качеству и правилам выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки	Демонстрирует полное умение принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы	Демонстрирует значительное умение принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы	Нет, понимания как принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<b>Уметь:</b> принимать организационные решения по процессам и приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий <b>Знать:</b> характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Демонстрирует полное умение принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	Демонстрирует значительное умение принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	Нет, понимания как принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<b>Уметь:</b> определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <b>Знать:</b> требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Демонстрирует полное умение определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Демонстрирует значительное умение определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Нет, понимания как определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	<b>Уметь:</b> принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий <b>Знать:</b> организационно-технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	Демонстрирует полное умение принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Демонстрирует значительное умение принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Нет, понимания как принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	<b>Уметь:</b> выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий <b>Знать:</b> требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Демонстрирует полное умение выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий	Демонстрирует значительное умение выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий	Нет, понимания как выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<b>Уметь:</b> использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; <b>Знать:</b> ассортимент сложных холодных десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов	Демонстрирует полное умение использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов	Демонстрирует значительное умение использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов	Нет, понимания как использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<b>Уметь:</b> использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; <b>Знать:</b> ассортимент сложных горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов	Демонстрирует полное умение использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов	Демонстрирует значительное умение использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов	Нет, понимания как использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	<b>Уметь:</b> рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации <b>Знать:</b> принципы и	Демонстрирует полное умение рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	Демонстрирует значительное умение рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	Нет, понимания как рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения

	виды планирования работы бригады (команды)	организации	подразделения организации	организации
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<b>Уметь:</b> организовывать рабочие места производственных помещениях <b>Знать:</b> основные приемы организации работы исполнителей	Демонстрирует полное умение организовывать рабочие места производственных помещениях	Демонстрирует значительное умение организовывать рабочие места производственных помещениях	Нет, понимания как организовывать рабочие места в производственных помещениях
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	<b>Уметь:</b> организовывать рабочие места производственных помещениях <b>Знать:</b> правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	Демонстрирует полное умение организовывать рабочие места производственных помещениях	Демонстрирует значительное умение организовывать рабочие места производственных помещений	Нет, понимания как организовывать рабочие места в производственных помещениях
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<b>Уметь:</b> оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией <b>Знать:</b> методику расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей	Демонстрирует полное умение оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Демонстрирует значительное умение оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Нет, понимания как оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<b>Уметь:</b> порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы <b>Знать:</b> правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения	Демонстрирует полное умение порядка оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы	Демонстрирует значительное умение порядка оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы	Нет, понимания как порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы

#### 1.4. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Демонстрационный экзамен организован по модульному принципу. Для каждого модуля участники получают задания, которые предполагают проверку овладения основными видами профессиональной деятельности по ФГОС.

Экзаменационное задание состоит только из практических заданий.

Форма участия – индивидуальная.

Кроме того, для выполнения каждого модуля предлагаются четкие временные рамки. Они устанавливаются таким образом, что задачи были выполнены быстро при полной концентрации внимания.

Комплект оценочной документации (КОД) по специальности 38.02.01 Экономика и

бухгалтерский учет (по отраслям) по очной форме обучения утвержден на заседании Педагогического совета ЧПОУ «ЧТЭК» Протокол № 4 от 17 ноября 2021 года - КОД 1.1. Модули задания и необходимое время представлены в таблице 2.

Таблица 2

Модули задания и необходимое время		
п/п	Наименование модуля	Время на выполнение
1	Модуль А: Текущий учет и группировка данных	3 часа
2	Модуль С: Составление финансовой отчетности и ее анализ	3 часа
	Итого:	6 часов

В рамках модуля А Участнику будет предложен профессиональный кейс, содержащий информацию о регистрационных данных организации, об ее работниках, первичные входящие документы по операциям за месяц и пояснения к ним.

На основании материалов кейса Участнику необходимо:

- разработать учетную политику организации для целей бухгалтерского учета с учетом особенностей ее деятельности. При выборе альтернативного способа ведения учета необходимо дополнительно указать его обоснование;
  - определить порядок подписи документов и учетных регистров;
  - сформировать первоначальные сведения об организации и произвести необходимые настройки программного обеспечения для ведения учета;
  - сформировать первичные учетные документы по операциям за учетный период задания,
  - произвести проверку входящих документов;
  - произвести расчеты по оплате труда;
  - распределить движение денежных средств с учетом их сроков оплаты за учетный период задания;
  - отразить в учете операции по движению внеоборотных активов; денежных средств; материальных запасов и готовой продукции; по расчетам по оплате труда и с контрагентами; по движению заемных средств; по учету доходов и расходов организации.
  - сформировать стоимость объектов внеоборотных активов;
  - составить калькуляцию фактической себестоимости произведенной продукции;
  - сформировать оборотно-сальдовую ведомость по счетам организации, учетные регистры по счетам 20, 26, 43; анализ счета 91 за период учетных операций;
  - определить финансовый результат деятельности за период учетных операций;
  - сгруппировать оформленные и проверенные документы и учетные регистры за учетный период задания.
  - Выполнение задания предусматривает использование специализированной программы автоматизации бухгалтерского учета (например, 1С: Предприятие 8.3) /аналог и программного обеспечения для офисной работы.
- Участнику необходимо создать и распечатать пакет документации, включающий:
- учетную политику организации, включая необходимые приложения для организации и ведения учета;

- первичные и сводные учетные документы организации, включая все необходимые пояснения и расчеты, сгруппированные для их последующего хранения;
- учетные регистры за отчетный период (ОСВ с учетом субсчетов, ОСВ по счетам 20, 26, 43, анализ счета 91).

### **Описание модуля С: Составление финансовой отчетности и ее анализ**

На основании материалов кейсов Участнику необходимо:

- Произвести проверку оборотно-сальдовой ведомости и выявить ошибки отчетного периода;
- Сформировать бухгалтерскую (финансовую) отчетность за отчетный год с необходимыми пояснениями в составе Бухгалтерского баланса, Отчета о финансовых результатах. Организация является субъектом малого предпринимательства. ПБУ 18/02 не применяется.
- провести анализ финансовой отчетности, сформировав аналитические таблицы;
- провести анализ финансовой отчетности (группировку активов по степени ликвидности, пассивов по степени погашения обязательств, анализ ликвидности анализ; финансовой устойчивости; анализ платежеспособности; анализ рентабельности);
- определить мероприятия для улучшения финансовой эффективности организации и ее финансового положения и обосновать расчетами их эффективность;
- сформировать отчет руководству организации по результатам проведенного анализа в виде презентации.

При анализе отчетности провести:

а) анализ бухгалтерского баланса (рассчитать структуру бухгалтерского баланса, определить динамику показателей отчета и структуры, определить темп изменения показателей);

б) анализ отчета о финансовых результатах (рассчитать структуру доходов и расходов, определить динамику показателей отчета и структуры, определить темп изменения показателей);

в) анализ показателей ликвидности, финансовой устойчивости, платежеспособности, рентабельности и их динамику.

Выполнение задания предусматривает использование программного обеспечения для офисной работы.

Участнику необходимо создать и распечатать пакет документации, включающий:

- результаты проведенной проверки;
- финансовую отчетность организации;
- расчеты по результатам анализа финансовой отчетности и предлагаемых мероприятий (аналитические таблицы);
- отчет по результатам проведенного анализа финансовой отчетности, оформленный в виде презентации.

## **1.2. Перечень тем выпускных квалификационных работ**

Тематика ВКР по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утверждена на заседании Методической комиссии ЧПОУ «ЧТЭК» Протокол № 3 от 20 октября 2021 года:

1. Организация процесса приготовления и приготовление канапе на примере «...».
2. Организация процесса приготовления и приготовление легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы на примере «...».
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов на примере «...».
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов на примере «...».
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов на примере «...».
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра на примере «...».
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы на примере «...».
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса на примере «...».
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из птицы на примере «...».
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий на примере «...».
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов на примере «...».
12. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий на примере «...».
13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов на примере «...».
14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов на примере «...».
15. Организация работы семейного ресторана первого класса на 60 мест
16. Организация работы демократичного ресторана первого класса с русской кухней на 60 мест.
17. Организация работы ресторана первого класса на 80 мест.
18. Организация работы ресторана первого класса с русской кухней на 75 мест.
19. Организация работы ресторана первого класса с европейской кухней на 200 посадочных мест.
20. Организация работы ресторана первого класса на 75 мест с национальной (японской, корейской, итальянской, скандинавской – по выбору руководителя и дипломника) кухней.
21. Организация работы ресторана первого класса на 60 мест при гостинице.
22. Организация работы ресторана высшего класса на 50 мест.
23. Организация работы производства ресторана первого класса на 60 мест.
24. Организация работы ресторана первого класса на 80 мест при гостинице.
25. Организация работы ресторана на 50 мест с авторской кухней.
26. Организация работы клуба-ресторана класса люкс на 100 мест.
27. Организация работы детского кафе на 40 мест.
28. Организация работы кафе на 60 мест (с самообслуживанием).
29. Организация работы офисного кафе на 30 мест.
30. Организация работы кафе-пиццерии на 50 мест.
31. Организация работы молодежного кафе на 80 мест.
32. Организация работы кафе на 45 мест (с обслуживанием официантами).
33. Организация работы летней веранды на 45 мест при ресторане в городской зоне.
34. Организация работы кафе – кондитерской на 75 мест
35. Организация работы кафе на 150 мест при развлекательном центре.
36. Организация работы кафе при гостинице на 75 мест

37. Организация работы школьной столовой на 100 мест.
38. Организация работы общедоступной столовой на 50 мест.
39. Организация работы студенческой столовой на 60 мест при высшем учебном заведении.
40. Организация работы производства в столовой на 100 мест при промышленном предприятии.
41. Организация работы производства в столовой на 200 мест при промышленном предприятии с организацией VIP – зоны в торговом зале.
42. Организация работы диетической столовой на 80 мест.
43. Организация работы закусочной «Блинная» на 75 мест.
44. Организация работы закусочной на 50 мест (специализация – по выбору руководителя и дипломника).

## 2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 2.1. Форма проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация представляет собой подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Форма выпускной квалификационной работы: дипломная работа.

Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ) соответствует содержанию следующих профессиональных модулей:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.

### 2.2. Форма оценочной ведомости ВКР

На этапе государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия заполняет оценочную ведомость достижений обучающихся по результатам выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы, дипломного проекта). При этом учитываются оценки рецензента, сделанные по основным показателям оценки результатов (ОПОР). Однако приоритет подтверждения освоения компетенций отдается защите выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

#### Оценочная матрица членов ГЭК

*ФИО обучающегося*  
*Специальность*  
*Тема работы*  
*ФИО руководителя ВКР*

№	Показатели оценки ВКР	Оценка	
		дифференцированная (по 5-ти балльной шкале)	интегральная
<b>Профессиональные</b>			
1	Степень раскрытия актуальности тематики работы		
2	Степень раскрытия и соответствие темы ВКР		
3	Корректность постановки задачи исследования и разработки		
4	Оригинальность и новизна полученных результатов, научных, конструкторских и технологических решений		
<b>Универсальные (справочно-информационные)</b>			

5	Степень комплексности работы, использование в ней знаний дисциплин всех циклов		
6	Использование информационных ресурсов Internet и современных пакетов компьютерных программ и технологий		
7	Соответствие подготовки требованиям ФГОС СПО		
8	Современный уровень выполнения		
9	Оригинальность и новизна полученных результатов		
<b>Универсальные (оформительские)</b>			
10	Качество оформления пояснительной записки; ее соответствие требованиям нормативных документов		
11	Объем и качество выполнения графического материала		
<b>Показатели защиты</b>			
12	Качество защиты		
13	Уровень ответов		
<b>Отзывы руководителя и рецензента</b>			
14	Оценка руководителя		
15	Оценка рецензента		
<b>ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА</b>			

### 2.3. Критерии оценок за выполнение ВКР

Критерием оценки ВКР является установленная комиссией степень освоения профессиональных компетенций, соответствующих теме работы.

При определении окончательной оценки по защите выпускной ВКР учитываются:

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

Критерием оценки ВКР является установленная комиссией степень освоения профессиональных компетенций, соответствующих теме работы (см. таблица 2). Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» решением ГЭК и оформляются отдельным протоколом.

Таблица 2

Критерии оценки ВКР

Показатели оценки	Критерии оценки			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
1. Соответствие темы и плана работы утвержденной тематике, требованиям ФГОС, заданию, целям и задачам, сформулированном во введении	Несоответствие темы и плана работы утвержденной тематике, требованиям ФГОС, заданию, целям и задачам, сформулированном во введении	Частичное соответствие темы и плана работы утвержденной тематике, требованиям ФГОС, заданию, целям и задачам, сформулированном во введении	частичное соответствие темы и плана работы утвержденной тематике, требованиям ФГОС, заданию, целям и задачам, сформулированном во введении	Полное соответствие темы и плана работы утвержденной тематике, требованиям ФГОС, заданию, целям и задачам, сформулированном во введении
2. Актуальность темы	Актуальность темы либо вообще не сформулирована, либо не обоснована. Цель, задачи сформулированы не точно и не полностью,	Актуальность темы сформулирована неточно, в самых общих чертах, проблема не выявлена. Не четко сформулированы цель,	Актуальность темы в целом обоснована, опирается на современные исследования. Актуальность направления	Актуальность проблемы четко сформулирована, опирается на современные исследования. Четко сформулированы цель,

	(либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	задачи, предмет, объект исследования.	исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования.	задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
3. 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 не знает ничего о процессе написания студентом работы.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Слишком большие отрывки переписаны из источников.	После каждой главы автор работы делает самостоятельные выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием главы. Студент не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.
4. Владение нормативно-правовой базой. Содержание и логика работы	Нормативно-правовая база не освещена или приведены устаревшие данные. Содержание и тема работы плохо согласуются между собой. Содержание работы не раскрывает тему.	Нормативно-правовая база не освещена или приведены устаревшие данные. Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Неполное владение нормативно-правовой базой. Содержание работы и ее отдельных частей связано с темой работы, однако имеются небольшие отклонения, неточности. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Владение нормативно-правовой базой. Содержание, как целой работы, так и ее частей соответствует теме. Прослеживается логическая связь темы, цели, задач, выводов и предложений.
5. Глубина Изученности темы. Теоретический кругозор выпускника, умение логично вести исследование, выражать авторское мнение, обосновывать тенденции развития проблем в современных условиях направленность их изучения	Тема изучена поверхностно. Выпускник не продемонстрировал умение логично вести исследование, выражать авторское мнение, обосновывать тенденции развития проблем в современных условиях	Степень изученности темы низкая. Выпускник продемонстрировал умение логично вести исследование, выражать авторское мнение. Тенденции развития проблем в современных условиях направленность их изучения не обоснованы	Достаточная степень изученности темы. Выпускник продемонстрировал умение логично вести исследование, выражать авторское мнение, обосновывать тенденции развития проблем в современных условиях	Высокая степень изученности темы. Выпускник продемонстрировал широкий теоретический кругозор, умение логично вести исследование, с исторических позиций оценивать развитие взглядов отечественных и зарубежных экономистов на проблему, выражать авторское мнение, обосновывать тенденции развития проблем в современных условиях и направленность их изучения
6. Практическое значение предложений и рекомендаций, степень их обоснованность и возможность реального внедрения в работу организации	Предложения и рекомендации отсутствуют или они не согласуются с темой работы	Предложения и рекомендации слабые, возможность их практического внедрения в работу организации низкая.	Автор вносит практические предложения и рекомендации, которые не достаточно обоснованы, но частично могут быть внедрены в работу организации или формулировки имеют не конкретный, а общий характер.	Автор вносит конкретные и обоснованные практические предложения и рекомендации, которые могут быть внедрены в работу организации.
7. Достоверность выводов	Выводы не достоверны. Выдвигаемые	Выводы достоверны. Выдвигаемые	Выводы достоверны. Выдвигаемые предложения	Выводы достоверны. Выдвигаемые

и обоснованность выдвигаемых предложений, их практическая значимость в управлении объекта исследования.	предложения не обоснованы и малозначимы для объекта исследования.	предложения не обоснованы и малозначимы для объекта исследования	обоснованы, но малозначимы для объекта исследования.	предложения обоснованы и значимы для объекта исследования.
8. Объем и качество табличного и графического материала, его соответствие теме работы	Не содержит таблиц, рисунков и графиков по теме работы	1-2 таблицы, диаграммы и графика в соответствии с темой работы	3-4 таблицы, рисунка и графиков в соответствии с темой работы	Более 5 таблиц, рисунков и графиков в соответствии с темой работы
9. Применение программного обеспечения, компьютерных технологий	Ниже среднего	На среднем уровне	Выше среднего	На высоком уровне
10. Оформление работы	Много нарушений требований оформления и низкая культура ссылок.	Представленная работа имеет отклонения и не во всем соответствует требованиям, предъявляемым к дипломным работам (проектам)	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все требования оформления работы. Показана высокая степень владения научно-экономическим стилем изложения материалов.
11. Список использованной литературы	Изучено менее 5 источников, оформленных с ошибками.	Изучено менее 15 источников. Объем специальных периодических изданий и Интернет-ресурсов незначителен. Список оформлен с нарушением требований.	Изучено не менее 15 источников. Список оформлен в соответствии с требованиями стандарта	Изучено не менее 20 источников. Все источники, представленные в библиографии, использованы в работе. Список оформлен в соответствии с требованиями.
12. Защита работы	Заключение при защите ВКР не обосновано, материал доклада не аргументирован. На дополнительные вопросы не получены ответы	Заключение при защите ВКР не обосновано, материал доклада не аргументирован. На дополнительные вопросы ответы получены частично	Студент достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Студент уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
13. Уровень оценок и замечаний руководителя ВКР	Оценка Руководителя ВКР «удовлетворительно». Замечания не устранены	Оценка Руководителя ВКР «удовлетворительно». Замечания частично устранены.	Оценка Руководителя ВКР «хорошо». Замечания частично устранены	Высокая оценка Руководителя ВКР. Замечаний нет
<b>Результаты освоения компетенций</b>				
<b>Знать:</b> термины, конкретные факты, методы и процедуры, основные понятия,	Фрагментарные знания	Знания сформированы, но содержат отдельные пробелы	Неполные знания	Сформированы систематические знания

<p>правила и принципы <b>Уметь:</b> использовать изученный материал в нужных ситуациях, а также применять идеи и концепции к решению проблемы <b>Владеть</b> способностью комбинировать элементы для получения целого</p>	<p>Частичные умения</p> <p>Частичное владение навыками</p>	<p>Умения полные, допускаются небольшие ошибки</p> <p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Неполные умения</p> <p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>Умения сформированы систематическое применение навыков</p> <p>Успешное и систематическое применение навыков</p>
	<p><b><u>Оценка «2»</u></b> <b><u>(неудовлетворительно)</u></b></p> <p>ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ проведенного исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.</p>	<p><b><u>Оценка «3»</u></b> <b><u>(удовлетворительно)</u></b></p> <p>ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.</p>	<p><b><u>Оценка «4»</u></b> <b><u>(хорошо)</u></b></p> <p>ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.</p>	<p><b><u>Оценка «5» (отлично)</u></b></p> <p>ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.</p>

### 3. МАКЕТЫ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

#### 3.1 Макет титульного листа на дипломную работу

Частное профессиональное образовательное учреждение  
«Череповецкий торгово-экономический колледж»

Программа подготовки специалистов среднего звена базовой/углубленной подготовки  
по специальности \_\_\_\_\_  
*код и наименование специальности*

# ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

НА ТЕМУ

Нормоконтроль пройден:

\_\_\_\_\_  
*(должность)*

\_\_\_\_\_  
*(ФИО)*

\_\_\_\_\_  
*(подпись)*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Автор работы:

Студент(ка) очной/заочной формы  
обучения

\_\_\_\_\_  
*Ф.И.О.*  
*полностью, в именительном падеже*

\_\_\_\_\_  
*подпись*

Допущен(а) к защите в ГЭК:

Зам. директора по УПР:

Богущая Л.Н.

\_\_\_\_\_  
*подпись*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Руководитель:

преподаватель профессионального  
модуля, Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
*подпись*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Череповец  
2024г.



### 3.3. Макет План-графика выполнения дипломной работы

#### П Л А Н - Г Р А Ф И К

подготовки дипломной работы на тему

« \_\_\_\_\_ »  
студента(ки) очной/заочной формы обучения

\_\_\_\_\_  
*Ф.И.О. (полностью, в родительном падеже)*

№ п/п	Наименование этапов выполнения дипломной работы	Сроки выполнения этапов работы
1	Встреча с научным руководителем и получение индивидуального задания. Планирование и подготовка исследования: - составление оглавления работы; - согласование порядка работы над темой.	
2	Поиск литературы и других источников, их предварительное изучение, подготовка списка источников. Анализ литературы, уточнение проблемы	
3	Сбор материала, его первичная обработка. Написание введения	
4	Написание основной части	
5	Формулирование выводов и выработка практических рекомендаций. Написание заключения	
6	Доработка текста дипломной работы; оформление дипломной работы	
7	Подготовка текста выступления (доклада) и презентации к защите дипломной работы	
8	Нормоконтроль	
9	Предварительная защита дипломной работы	
10	Доработка текста и оформления дипломной работы, корректировка доклада и презентации	
11	Оформление отзыва на дипломную работу (научный руководитель)	
12	Сдача законченной дипломной работы на внешнее рецензирование. Получение внешней рецензии	
13	Сдача дипломной работы в учебный отдел	
14	Корректировка текста выступления (доклада) и презентации к защите дипломной работы	
15	Защита дипломной работы в ГЭК	

Руководитель ВКР: ФИО \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ дата  
*подпись*

Студент: \_\_\_\_\_ дата  
*подпись*

### 3.4 Макет примерной формы отзыва руководителя

Частное профессиональное образовательное учреждение  
«Череповецкий торгово-экономический колледж»

Программа подготовки специалистов среднего звена базовой/углубленной подготовки  
по специальности \_\_\_\_\_

*код и наименование специальности*

#### **ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ на дипломную работу студента(ки) очной/заочной формы обучения**

\_\_\_\_\_  
**(ФИО полностью в родительном падеже)**  
**по теме: « \_\_\_\_\_ »**

Характеристика студента.  
Актуальность темы.  
Содержание и структура работы.  
Теоретическая часть.  
Практическая часть.  
Замечания.  
Общий вывод по ВКР.

Фамилия, имя, отчество руководителя \_\_\_\_\_

Ученое звание (при наличии) \_\_\_\_\_

Ученая степень (при наличии) \_\_\_\_\_

Место работы \_\_\_\_\_

Должность \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*подпись*

\_\_\_\_\_ 2024 г.

*дата*

### 3.5 Макет примерной формы рецензии

#### ВНЕШНЯЯ РЕЦЕНЗИЯ

на дипломную работу

Студента (ки) \_\_\_\_\_

Специальности \_\_\_\_\_

Тема дипломной работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

#### *Содержание рецензии*

1. Актуальность темы

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. Теоретическая и практическая значимость результатов исследования

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. Выводы и рекомендации

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. Недостатки и замечания к дипломной работе

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. Рекомендуемая оценка \_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество рецензента \_\_\_\_\_

Ученое звание (при наличии) \_\_\_\_\_

Ученая степень (при наличии) \_\_\_\_\_

Место работы \_\_\_\_\_

Должность \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

*подпись*

\_\_\_\_\_ 2024 г.

*дата*

М.П.