

Министерство образования Иркутской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутской области  
«Ангарский техникум общественного питания и торговли»



УТВЕРЖДАЮ:  
ИО директора ГАПОУ ИО АТОПТ  
Н.А. Елизова  
Приказ № 157/от «22» декабря 2022 г.

## ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников  
по образовательной программе среднего профессионального образования  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
на 2022/2023 учебный год

Очная форма обучения: 3 года 10 мес.

Планируемый уровень квалификации:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

г. Ангарск, 2022

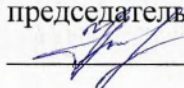
Рассмотрена на заседании  
Цикловой методической комиссии  
Общественного питания протокол № 4  
от «06» декабря 2022 г.  
Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ С.Ю. Тюрина

Принята на заседании  
Педагогического совета протокол №15  
от «20» декабря 2022 г.  
Председатель педагогического совета  
\_\_\_\_\_ Н.А. Елизова

ПРОГРАММА  
государственной итоговой аттестации выпускников  
по программе СПО подготовки специалистов среднего звена  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» на 2022-2023 учебный год

Программу разработали:  
в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая группа в составе:  
Федорова Н.А. - заведующий отделением;  
Абаскалова Н.А. - преподаватель спец.дисциплин;  
Белоголовская Н.Ю. - преподаватель спец.дисциплин;  
Вологодина Я.А. - преподаватель спец.дисциплин.  
Игнатьева А.А. – преподаватель спец.дисциплин;  
Князева Т.В. - преподаватель спец.дисциплин;  
Мингалиева О.Н. - преподаватель спец.дисциплин;

СОГЛАСОВАНО  
председатель Государственной экзаменационной комиссии  
 \_\_\_\_\_ /Анастасия Михайловна Кастерова/

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>Пояснительная записка</b>	4
<b>Раздел 1</b> Паспорт программы государственной итоговой аттестации	6
<b>Раздел 2</b> Процедура проведения ГИА	15
<b>Раздел 3</b> Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания (ДЭ)	17
<b>Раздел 4</b> Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ (дипломная работа)	30
<b>Раздел 5</b> Организация выполнения выпускных квалификационных работ	30
<b>Раздел 6</b> Требования к структуре выпускной квалификационной работы	31
<b>Раздел 7</b> Защита выпускной квалификационной работы	33
<b>Раздел 8</b> Критерии оценивания ВКР	34
<b>Приложение 1</b> <i>Список продуктов</i>	36
<b>Приложение 2</b> <i>График проведения предварительных инструктажей на площадке центра проведения демонстрационного экзамена</i>	42
<b>Приложение 3</b> <i>Таблица перевода результатов демонстрационного экзамена в систему оценок государственной итоговой аттестации</i>	43
<b>Приложение 4</b> <i>Темы выпускных квалификационных работ</i>	44
<b>Приложение 5</b> <i>Формы нормативно-технической документации</i>	46
<b>Приложение 6</b> <i>Титульный лист ВКР</i>	54
<b>Приложение 7</b> <i>Содержание ВКР</i>	55
<b>Приложение 8</b> <i>Форма чек листа</i>	56
<b>Приложение 9</b> <i>Форма заполнения меню</i>	57
<b>Приложение 10</b> <i>Список используемых источников ВКР</i>	58
<b>Приложение 11</b> <i>Отзыв о выполнении выпускной квалификационной работы</i>	59
<b>Приложение 12</b> <i>Рецензия на выпускную квалификационную работу</i>	60

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – это локальный акт Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Ангарский техникум общественного питания и торговли» (ГАПОУ ИО АТОПТ).

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) предназначена для студентов, обучающихся по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы указанной специальности.

При разработке программы была учтена следующая нормативная документация:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

– Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.06.2015 г. 06-846 «О направлении Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;

– Федеральным государственным образовательными стандартами среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565)

– Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендации о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»

– Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2020 г. № Р-36 «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендации о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»

– Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 г. № 39023)»;

– Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 г. № 38940)»;

– Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 г. № 40270)».

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится государственной экзаменационной комиссией.

В государственную итоговую аттестацию выпускников специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включены:

- выпускная квалификационная работа (далее – дипломная работа);
- демонстрационный экзамен.

Дипломная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Перечень тем дипломных работ рассматривается на заседаниях цикловой методической комиссии общественного питания, и утверждается приказом руководителя образовательной организации.

Обучающимся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Требования к дипломной работе доводятся до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения дипломных работ и критериями оценки результатов защиты не менее чем за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- виды государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации (включая этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации);
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника;
- требования к материально-техническому, информационному и кадровому обеспечению проведения государственной итоговой аттестации;
- порядок подачи апелляций;
- итоговые документы государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется цикловой методической комиссией общественного питания, и утверждается директором ГАПОУ ИО АТОПТ после её обсуждения на заседании цикловой методической комиссии общественного питания с обязательным участием работодателей.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации определяется в соответствии с ФГОС СПО и учебными планами по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебными планами по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

## 1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление готовности выпускника к основным видам деятельности и оценки сформированной профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Основные виды деятельности и компетенции в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Формы проверки освоения
ОВД 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	Государственная итоговая аттестация: – защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа); – демонстрационный экзамен.
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	
ОВД 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов	



сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОВД 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»
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 канале, 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
ОВД 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»
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
ОВД 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»
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
ОВД 06. 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.
ОВД 07 «Выполнение работ по профессиям: Повар, Кондитер»
ПК 7.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
ПК 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:
ПК 7.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента



Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со спецификацией стандарта компетенции 34 Поварское дело (WorldSkillsStandartsSpecifications, WSSSPроверяемый в рамках комплекта оценочной документации:

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать/уметь	Важность раздела WSSS (%)
1	<b>Организация и управление работой</b>	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– все нормативные документы индустрии;</li> <li>– схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;</li> <li>– важность эффективной командной работы;</li> <li>– принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;</li> <li>– роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;</li> <li>– информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</li> <li>– принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</li> <li>– планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.</li> <li>– координировать действия при решении задач;</li> <li>– расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;</li> <li>– оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;</li> <li>– эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;</li> <li>– рассчитывать время и трудовые ресурсы;</li> <li>– выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;</li> <li>– соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;</li> <li>– использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li> <li>– использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</li> <li>– оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</li> <li>– вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;</li> <li>– вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</li> <li>– создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</li> <li>– демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;</li> <li>– рационально использовать продукты и расходные материалы;</li> <li>– объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;</li> <li>– самостоятельно определять цели и достигать их;</li> <li>– демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</li> </ul>	1,8%

2	<b>Навыки коммуникации и работы с клиентами</b>	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;</li> <li>– способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</li> <li>– важность меню как средства информации и инструмента продаж;</li> <li>– законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;</li> <li>– важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;</li> <li>– важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– следить за соблюдением правил личной гигиены;</li> <li>– выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;</li> <li>– выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;</li> <li>– консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;</li> <li>– предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;</li> <li>– планировать и реализовывать рекламные кампании.</li> </ul>	1,5%
3	<b>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда</b>	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;</li> <li>– основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;</li> <li>– причины порчи пищи;</li> <li>– показатели качества и безопасности пищевых продуктов.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (haccp);</li> <li>– хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</li> <li>– обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</li> <li>– применять внутренний бизнес-концепт haccp;</li> <li>– использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;</li> <li>– соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul>	5,1%

4	Знания об ингредиентах и меню	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;</li> <li>– свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;</li> <li>– сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</li> <li>– кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;</li> <li>– пищевую ценность ингредиентов;</li> <li>– физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;</li> <li>– законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</li> <li>– виды и стили составления меню;</li> <li>– баланс присоставления меню;</li> <li>– вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;</li> <li>– определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;</li> <li>– понимать и использовать маркировку ингредиентов;</li> <li>– применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;</li> <li>– определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;</li> <li>– выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;</li> <li>– подбирать продукты для фирменных блюд;</li> <li>– составлять меню для различных событий и ситуаций;</li> <li>– составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;</li> <li>– составлять меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя.</li> </ul>	1,95%
---	-------------------------------	---	-------

	<p><b>Подготовка ингредиентов</b></p>	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;</li> <li>– методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;</li> <li>– кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;</li> <li>– существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;</li> <li>– части рыбы, используемые в кулинарии;</li> <li>– методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;</li> <li>– виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;</li> <li>– способы приготовления основных бульонов и их применение;</li> <li>– виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;</li> <li>– технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;</li> <li>– демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;</li> <li>– подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;</li> <li>– производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</li> <li>– нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;</li> <li>– подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;</li> <li>– подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;</li> <li>– готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;</li> <li>– завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</li> <li>– осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</li> <li>– готовить различные виды макаронных изделий.</li> </ul>	<p>6%</p>
--	---------------------------------------	---	-----------

	<p><b>Применение различных методов тепловой обработки</b></p>	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</li> <li>– влияние тепловой обработки на ингредиенты;</li> <li>– виды соусов и правила их приготовления;</li> <li>– виды супов и правила их приготовления;</li> <li>– классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;</li> <li>– применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</li> <li>– применять все методы тепловой обработки;</li> <li>– учитывать сроки обработки сырья;</li> <li>– сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</li> <li>– учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;</li> <li>– обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;</li> <li>– подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;</li> <li>– следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;</li> <li>– сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</li> <li>– изготавливать широкий диапазон блюд, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Супы и соусы;</li> <li>○ Закуски горячие и холодные;</li> <li>○ Салаты и холодные блюда;</li> <li>○ Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;</li> <li>○ Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;</li> <li>○ Овощные и вегетарианские блюда;</li> <li>○ Фирменные и национальные блюда;</li> <li>○ Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;</li> <li>○ Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</li> </ul> </li> <li>– подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</li> <li>– готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);</li> <li>– применять современные технологии и методы приготовления пищи.</li> </ul>	<p>5%</p>
	<p><b>Изготовление и презентация блюд</b></p>	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– важность презентации блюд как части комплексного впечатления;</li> <li>– виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;</li> <li>– тенденции в презентации блюд;</li> <li>– стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; классические гарниры и украшения для традиционных блюд;</li> <li>– важность контроля выхода порций в предприятии питания.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;</li> <li>– очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;</li> <li>– изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;</li> <li>– представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</li> <li>– профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;</li> <li>– использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;</li> <li>– выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;</li> <li>– изготавливать различные виды макаронных изделий.</li> </ul>	<p>10,9%</p>

	<p><b>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет</b></p>	<p><u>Специалист должен знать и понимать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сезонность и колебание цен на ингредиенты;</li> <li>- рыночные принципы торговли;</li> <li>- существующих местных, государственных и международных поставщиков;</li> <li>- общие условия оплаты и доставки;</li> <li>- процесс заказа продуктов и оборудования;</li> <li>- факторы, влияющие на стоимость блюд;</li> <li>- методы калькуляции цены на блюда;</li> <li>- важность экономии при приготовлении блюд;</li> <li>- важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;</li> <li>- системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;</li> <li>- доступные решения для хранения продуктов.</li> </ul> <p><u>Специалист должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;</li> <li>- составлять заказы на день;</li> <li>- составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;</li> <li>- выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;</li> <li>- заполнять и размещать онлайн заказы на поставку;</li> <li>- осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;</li> <li>- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</li> <li>- отчитываться за потери при хранении;</li> <li>- рассчитывать затраты на хранение;</li> <li>- составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;</li> <li>- вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий;</li> <li>- определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</li> </ul>	<p>3,3%</p>
--	---	--	-------------

Особенности проведения демонстрационного экзамена:

№	Наименование	
1	Компетенция Ворлдскиллс Россия	34 Поварское дело
2	Комплект оценочной документации	КОД 1.3
3	Центр проведения демонстрационного экзамена	ГАПОУ ИО АТОПТ
4	Количество экзаменационных групп	1 (одна)
5	Общее количество модулей	4 (четыре) модулей
6	Количество модулей для выполнения заданий демонстрационного экзамена	1 (один) модуль
7	Количество дней для одной экзаменационной группы	ПКД1/4 - 4 (четыре); - подготовительный (1 день - С-1); - экзаменационные дни выполнение заданий ДЭ: - С1 - 1,2 смена - 10 чел; - С2 - 1,2 смена - 10 чел; - С3 - 1,2 смена - 6 чел.
8	Максимальное время выполнения модуля	4 часа

Защита выпускных квалификационных работ (дипломная работа, демонстрационный экзамен) проводится в течении пяти дней:

- С-1 - регистрация участников, жеребьевка, ознакомление с графиком работы, обобщенными критериями оценивания, иной документацией и заполнение протоколов, прохождение техники безопасности, написание меню;
- С1 - выполнение модуля (первой, второй группы);
- С2 - выполнение модуля (третьей, четвертой группы);
- С3 - выполнение модуля (пятой, шестой группы);
- защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

## **2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА**

2.1К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

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

2.3 Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускной квалификационной работе (дипломной работе) и демонстрационному экзамену, а также критерии оценки знаний, утверждённые образовательной организацией, доводятся до студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

2.4 Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в т.ч. педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора ГАПОУ ИО АТОПТ.

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

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования Иркутской области.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в ГАПОУ ИО АТОПТ, из числа: представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Председателем государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является Кастерова Анастасия Михайловна, управляющая ООО «ЛидерПрод», кофейня «Шоколадница»

2.6 Руководитель ГАПОУ ИО АТОПТ является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

2.7 Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года (с 1 января по 31 декабря 2021 г.).

2.8 Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания и продолжительность государственных экзаменов определяются с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования и утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.



2.9 Сроки проведения государственной итоговой аттестации определены учебным планом и календарным учебным графиком по специальности: подготовка дипломной работы и демонстрационного экзамена с 18 мая по 14 июня 2023 года, выполнение демонстрационного экзамена с 05 июня по 08 июня 2023 года, защита дипломной работы с 19 июня по 30 июня 2023 года.

Группа ППССЗ	Даты выполнения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПКД1/4	С 5.06.2023 г по 8.06.2023 г.

2.10 Объем времени на государственную итоговую аттестацию установлен ФГОС СПО – 216 часов, в том числе 144 часа отведены на подготовку выпускной квалификационной работы и 72 часа на защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационного экзамена.

2.11 Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

2.12 Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией "WorldSkillsInternational", осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.

2.13 Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

2.14 Лицам, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

2.15 Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине.

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

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

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

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

### 3. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ (ДЭ)

3.1 Тематика выпускной квалификационной работы по компетенции 34 «Поварское дело» определена ГАПОУ ИО «Ангарский техникум общественного питания и торговли» в соответствии с заданием для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации № 1.3, утвержденному.

3.2 Тематика выпускной квалификационной работы по комплекту оценочной документации № 1.3:

**Модуль 1. Часть А:**

Работа

**Модуль 1. Часть Е:**

Приготовить 3 порции холодной закуски паштет из куриной печени.

Минимум два гарнира на усмотрение участника

Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров и соуса на усмотрение участника.

**Модуль 1. Часть С:**

Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: на выбор участника.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда - на выбор участника

**Модуль 1. Часть D:**

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта) должен быть приготовлен из продукта оглашенного варианта
- Выпеченный элемент из теста
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Соус холодный

3.3 Тематика выпускной квалификационной работы по комплекту оценочной документации № 1.3 соответствует содержанию шести профессиональным модулям, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования:

- ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- 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;
- 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;
- 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;
- ПМ 07 Выполнение работ по профессиям: Повар, Кондитер.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студентам назначаются руководители:

- Игнатьева А.А., преподаватель спецдисциплин;
- Вологодина Я.А., преподаватель спецдисциплин
- Мингалиева О.Н., преподаватель спецдисциплин
- Князева Т.В., преподаватель спецдисциплин
- Белоголовская Н.Ю., преподаватель спецдисциплин

3.3.1 Соответствие модулей задания демонстрационного экзамена запланированным результатам образовательной программы

Уровень аттестации - Государственная итоговая аттестация

КОД и наименование ФГОС СПО – 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Комплект оценочный документации № 1.3., продолжительность 6,5 часов, максимально возможный балл – 35,55 балл

**Таблица**  
**знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках**  
**демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» по КОД № 1.3**  
**профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным**  
**ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными**  
**стандартами**

Основные виды деятельности ФГОС СПО (ПМ)	Профессиональные компетенции (ПК) ФГОС СПО	Наименование профессионального стандарта (ПС)	WSSS/модули/ критерии оценки по КОД (по решению разработчика)
			<p><b>Разделы WSSS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и управление работой.</li> <li>2. Навыки коммуникации и работы с клиентами</li> <li>3. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.</li> <li>4. Знания об ингредиентах и меню.</li> <li>5. Подготовка ингредиентов.</li> <li>6. Применение различных методов тепловой обработки.</li> <li>7. Изготовление и презентация блюд.</li> <li>8. Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</li> </ol>
<p>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p><i>Профессиональный стандарт «Повар»<sup>1</sup></i></p> <p>Обобщенная трудовая функция (В)  Приготовление горячих блюд и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>Задание: КОД 1.3 :<sup>1</sup>  Модуль 1. Часть С:  Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы на выбор участника  Минимум 2 гарнира: на выбор участника.  1 горячий соус на выбор участника  Оформление горячего блюда - на выбор участника</p>

<sup>1</sup> Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в 2019 году, Одобрено Решением Экспертного совета при Союзе «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (Протокол №18/11 от 12.11.2018 г.).

<p>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p>		
<p>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>Профессиональный стандарт «Повар»<sup>2</sup> Обобщенная трудовая функция (В) Приготовление горячих блюдулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p>	
<p>ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.</p>		

<sup>2</sup>Приказ Минтруда России от 08.09.2015 №610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»

<p>ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Профессиональный стандарт «Пекарь», Профессиональный стандарт «Кондитер»<sup>3</sup></p> <p>Обобщенная трудовая функция (В). Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p>	<p>Модуль 1. ЧастьЕ: Приготовить 3 порции холодной закуски паштет из куриной печени. Минимум два гарнира на усмотрение участника Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров и соуса на усмотрение участника.</p> <p>Задание КОД 1.3. Модуль 1. Часть D: Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта: Мусс (основной компонент десерта) Выпеченный элемент из теста Декоративный элемент из изомальта или карамели Соус холодный</p>
<p>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>		
<p>ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных</p>		

<sup>3</sup> Приказ Минтруда России от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" и Приказ Минтруда России от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь"

	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
--	--	--	--

3.4 Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ

3.4.1 Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.02.15. Поварское и кондитерское дело профессиональных стандартов (33.011. Повар, 33.010. Кондитер, 33.014. (Пекарь) и с учетом комплекта оценочной документации № 1.3, разработанным союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)».

3.4.2. В ходе подготовки к демонстрационному экзамену студент разрабатывает меню, технологические карты под руководством руководителей и в соответствии с разработанным меню готовит блюда по заданию.

3.4.3 Задания для демонстрационного экзамена по профессии 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, разработаны с учетом комплекта оценочной документации № 1.3 (А, В, С, D) по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции 34 «Поварское дело».

3.4.4 Особенности проведения демонстрационного экзамена:

- формат демонстрационного экзамена: очный
- форма участия: индивидуальная
- вид аттестации: гиа

КОД 1.3 демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, Е, С, D)

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже. Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если участнику необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, Е, С, D) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов



модульА	Работа
Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья,</li> <li>• полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.</li> <li>• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</li> </ul>
модульЕ	<b>Холодная закуска паштет из куриной печени</b>
Описание	<p>Приготовить 3 порции холодной закуски паштет из куриной печени. Минимум два гарнира на усмотрение участника</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров и соуса на усмотрение участника.</li> </ul>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 90 г. Максимум 150 г.</li> <li>• 3 порции закуски подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</li> <li>• Температура подачи тарелки от 1 °С до 14°С</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> </ul>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола;</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка.</li> </ul>
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.</p>
модуль С:	<b>Горячее блюдо из рыбы</b>
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Минимум 2 гарнира: на выбор участника.</li> <li>• 1 горячий соус на выбор участника</li> <li>• Оформление горячего блюда - на выбор участника</li> </ul>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 220 г.</li> <li>• 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.</li> <li>• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура подачи тарелки от 35 °С и выше</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> <li>• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.</li> </ul>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола;</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка.</li> </ul>

Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.
<b>модульD</b>	<b>Десерт</b>
Описание	Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Мусс (основной компонент десерта) должен быть приготовлен из продукта оглашенного варианта</li> <li>• Выпеченный элемент из теста</li> <li>• Декоративный элемент из изомальта или карамели</li> <li>• Соус холодный</li> </ul>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.</li> <li>• 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.</li> <li>• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</li> <li>• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> <li>• Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> <li>• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</li> <li>• Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.</li> </ul>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола;</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка.</li> </ul>
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

3.5 Методика оценивания результатов выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий. Методика оценивания результатов ДЭ в приложении 3

3.6 Основные требования к проведению демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills

3.6.1. Состав и порядок работы экспертной группы демонстрационного экзамена.

- Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты, владеющие методикой оценки по стандартам Ворлдскиллс и прошедшие подтверждение в электронной системе интернет мониторинга eSim:

– сертифицированные эксперты Ворлдскиллс;

– эксперты, прошедшие обучение в союзе "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" и имеющие свидетельство о праве участия в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.

- Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии ГАПОУ ИО АТОПТ создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт, назначенный союзом "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)"

- Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке.

– Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» - бчел.

- Количество рабочих мест - 5.
- Работа участников организована в одну смену.
- Количество экспертов – 6.

Расчет количества экспертов, исходя из количества рабочих мест и участников, осуществляется по схеме согласно Таблице 1:

Таблица 1- Расчет количества экспертов, исходя из количества рабочих мест и участников

Количество постов- рабочих мест \ Количество участников	1-4	5-8	9-12	13-16	17-20	21-25
От 1 до 5	6					
От 6 до 10		6				
От 11 до 15			6			
От 16 до 20				6		
От 21 до 25					6	

- Организация деятельности Экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется Главным экспертом.
- Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ в течение всего периода демонстрационного экзамена.
- В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене.
- Члены ГЭК вправе находиться на площадке исключительно в качестве наблюдателей, не участвуют и не вмешиваются в работу Главного эксперта и Экспертной группы, а также не контактируют с участниками и членами Экспертной группы.
- Нахождение других лиц на площадке, кроме Главного эксперта, членов Экспертной группы, Технического эксперта, экзаменуемых и членов ГЭК, не допускается.
- Использование системы оценивания CIS:
  - В Подготовительный день не позднее 08.00 по местному времени в личном кабинете в системе eSim Главный эксперт получает вариант задания и схему оценки для проведения демонстрационного экзамена в конкретной экзаменационной группе.
  - К оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена допускаются члены Экспертной группы, прошедшие Инструктаж по ОТ и ТБ, а также ознакомившиеся с распределением обязанностей.
  - Главный эксперт не участвует в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.
- Организация деятельности Экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется Главным экспертом.
- Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена, если иное не предусмотрено оценочной документацией по компетенции.
- Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции и методикой проведения оценки по стандартам Ворлдскиллс.
- Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предусмотренных в системе CIS форм и оценочных ведомостей, затем переносятся из рукописных ведомостей в систему CIS Главным экспертом по мере осуществления процедуры оценки.
- После внесения Главным экспертом всех баллов в систему CIS, баллы в системе CIS блокируются.
- Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.
- Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий

осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции и методикой проведения оценки по стандартам Ворлдскиллс.

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

- После внесения Главным экспертом всех баллов в систему CIS, баллы в системе CIS блокируются.

- После всех оценочных процедур, включая блокировку баллов в системе CIS, Главным экспертом и членами Экспертной группы производится сверка баллов, занесенных в систему CIS, с рукописными оценочными ведомостями

- К сверке привлекается член ГЭК, присутствовавший на экзаменационной площадке.

- Если баллы, занесенные в систему CIS, соответствуют рукописным оценочным ведомостям, из системы CIS выгружается итоговый протокол по форме, подписывается Главным экспертом и членами Экспертной группы и заверяется членом ГЭК.

- Оригинал Итогового протокола передается в ГАПОУ ИО АТОПТ или ЦПДЭ, копия предоставляется Союзу по запросу.

### 3.6.3 Обобщенная оценочная ведомость

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и измерительные)(таблица 2).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 35,55.

Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Таблица 2 - Модули и время

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Работа модуля	А: Работа модуля	06:30	1,3,4,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	Модуль В: Холодная закуска паштет	В: Холодная закуска паштет		2,4,7	2,90	1,30	4,20
3	Модуль С: Горячее блюдо из рыбы	С: Горячее блюдо из рыбы		2,4,7	3,00	1,55	4,55
4	Модуль D: Десерт	D: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
тог	-	-	6:30:00	-	21,70	13,85	35,55

### 3.6.4 Регламент оценки

Главный эксперт и Заместитель Главного эксперта обсуждают и распределяют экспертов по группам (состав группы не менее трех человек) для выставления оценок. Каждая группа должна включать в себя как минимум одного опытного эксперта. Эксперт не оценивает участника из своей организации.

Правила распределения экспертных групп в компетенции “Поварское дело”.

В компетенции две группы измеримой оценки и две группы судейской оценки:

- Измеримая – работа на площадке;
- Измеримая – презентация готовых блюд;
- Судейская – работа на площадке;
- Судейская – презентация готовых блюд.

В случае если экспертов на площадке меньше, чем необходимо, допускается

объединение двух групп:

Измеримая – работа на площадке	3 эксперта
Судейская – работанаплощадке	

Измеримая – презентация готовых блюд	3 эксперта
Судейская – презентация готовых блюд;	

### 3.6.5 Оценочные критерии

#### А. Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- спецодежда соответствует требованиям;
- корректное использование мусорных баков (пищевые \не пищевые отходы);
- рациональное использование электроэнергии;
- наличие брака в работе;
- расточительность;
- соответствие приёмов приготовления, заявленных в меню;
- список продуктов соответствует планированию меню;
- список продуктов сдан вовремя;
- корректировка списка продуктов в день-1;
- дозаказ продуктов во время выполнения модуля.

#### В. Судейская оценка работы участника:

- организация и планирование производственного процесса;
- персональная гигиена;
- рабочее место;
- рабочее место - холодильники;
- корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки);
- техника безопасности на рабочем месте;
- выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью продуктов;
- навыки и знания кулинарной обработки продуктов;
- знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки;
- применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда.

#### С. Измеримые аспекты оценивания презентации участника:

- время подачи - корректное время подачи ( $\pm 5$  минут от «времени подачи»).
- при задержке от корректного время подачи – 5 минут «штрафного времени» каждая дополнительная минута – вычитается 0,10 балл, после «штрафного времени» блюдо считается не представленным и не оценивается);
- компоненты блюда отражены меню;
- правильность подачи блюда в соответствии с заданием;
- чистота тарелки при подаче блюда
- масса (размер) блюда в соответствии с экзаменационным заданием;
- температура тарелки в соответствии с конкурсным заданием.

#### Д. Судейская оценка результата работы участника:

- качество блюда;
- внешний вид блюда;
- стиль и креативность блюда;
- текстура всех компонентов блюда;
- вкус всех компонентов блюда;
- общая гармоничность блюда.

3.6.6 План работы ЦПДЭ при проведении демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции 34 «Поварское дело»

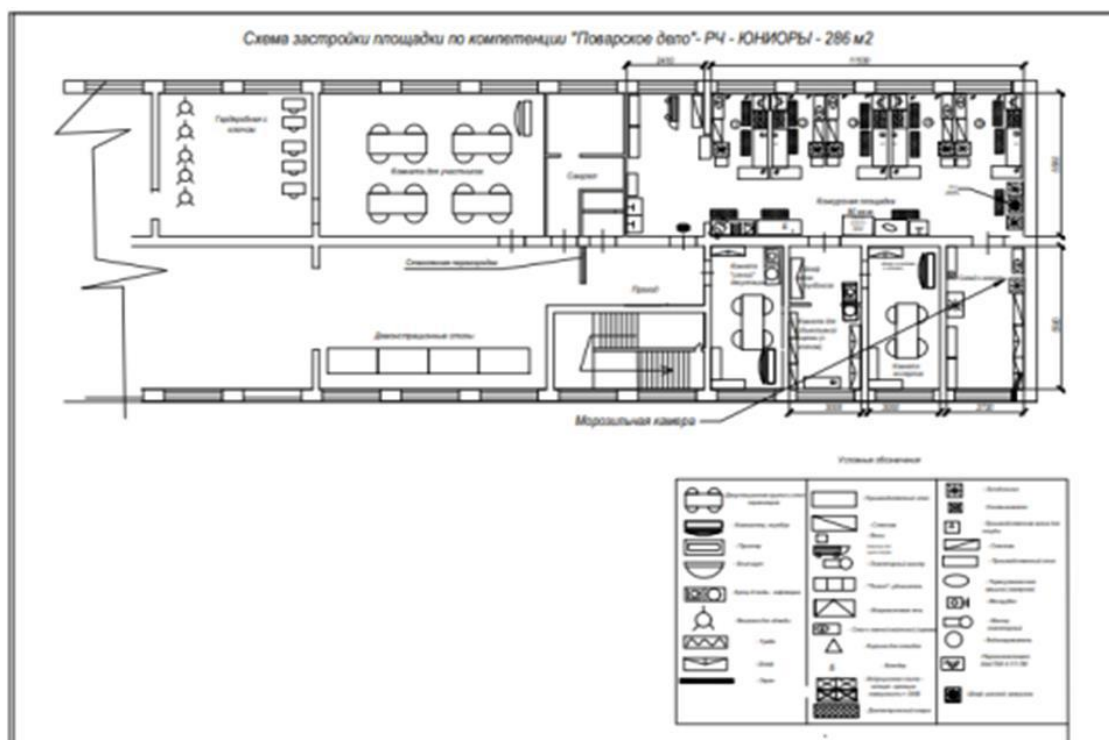
	Примерное время	Мероприятие
<b>Подготовительный день</b>	09:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	09:00 – 09:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/неготовности
	09:20 – 09:30	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
	09:30 – 10:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	10:00 – 10:20	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	10:20 – 11:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	11:00 – 14:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола. Написание меню
<b>День 1</b>	08:00 – 08:30	Ознакомление с заданием и правилами
	08:30 – 09:00	Брифинг экспертов Подготовка рабочих мест студентов
	*09:00 – 13:00	Выполнение модуля для ЭГ1
	13:00 – 14:00	Обед
	14:00 – 18:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ2
	18:00 – 19:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
	19:00 – 20:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

3.6.7 Соответствие площадок проведения требованиям WSR

Застройка площадки производится, согласно инфраструктурного листа и с учетом технических характеристик, рекомендованных союзом Ворлдскиллс.

План застройки площадки:

Документ, в котором графически и схематично с использованием условных обозначений изображается вся необходимая инфраструктура площадки ЦПДЭ - ГАПОУ ИО АТОПТ, согласно инфраструктурного листа: от стульев и столов до расположения оборудования, все необходимые подключения (электричество, вода, вентиляция, освещение, мусорные корзины и т.д.)



**Комната экспертов**- состоит из столов и стульев, оргтехники, в необходимом количестве для экспертов.

**Дегустационные 1,2**- состоят из столов и стульев, для проведения объективной оценки слепой дегустации.

**Комната главного эксперта**– для Главного эксперта и Заместителя главного эксперта для выставления оценок в CIS и подготовки к экзамену.

**Склад**- состоит из столов, стеллажей, холодильников и инвентаря, для развешивания и хранения продуктов и заготовок участников.

**Комната хранения тулбоксов**- необходима для хранения ящиков с инвентарём и оборудованием участников, которые после проверки Главного эксперта выдаются участникам перед началом выполнения задания.

**Комната участников** - в комнате участников экзаменуемые ждут своей очереди на прохождение задания согласно жеребьёвке.

**Общая зона**- состоит из столов и оборудования для общего пользования экзаменуемых.

**Рабочие места участников**- каждое рабочее место участника оснащено оборудованием и инвентарём согласно Инфраструктурному листу. На каждом рабочем месте установлены: раковина, стеллаж, холодильник, 3 стола, электрические плиты с индукционным нагревом, пароконвектомат, блендер, планетарный миксер, весы.

Комната Главного эксперта, склад и дегустационные должны находиться в зоне площадки.



## **4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАЗРАБОТКИ ТЕМАТИКИ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ (ДИПЛОМНАЯ РАБОТА)**

4.1 Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость, учитывать запросы работодателей, особенности развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений.

Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется образовательной организацией, разрабатывается преподавателями профессионального цикла, по возможности, совместно со специалистами предприятий/социальными партнерами.

Тематика дипломной работы рассматривается на заседаниях цикловой методической комиссии общественного питания.

Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем (Приложение 4). Выпускник имеет право предложить на согласование цикловой методической комиссии собственную тему дипломной работы с обоснованием целесообразности ее разработки.

4.2 Закрепление за студентами тем дипломных работ, назначение руководителей и рецензентов осуществляется приказом директора техникума не позднее, чем за две недели до получения задания перед выходом на производственную (преддипломную) практику. Данным приказом одновременно назначаются руководители преддипломной практики, выпускных квалификационных работ и, при необходимости, консультанты по отдельным частям (разделам, вопросам) дипломной работы, рецензенты.

4.3 По утвержденным и закрепленным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются на цикловой методической комиссии общественного питания, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе и выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной преддипломной практики.

Задания на ВКР сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение, задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей (разделов) выпускной квалификационной работы.

## **5. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

5.1 Общее руководство и контроль выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора по учебно - производственной работе, учебной работе, заведующая отделением, председатель цикловой методической комиссии (далее ЦМК) общественного питания.

5.2 Основные функции руководителя выпускной квалификационной работы:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам структуры, содержания и последовательности выполнения, оформления ВКР в сроки, установленные индивидуальным графиком консультаций;
- оказание помощи студентам в определении перечня вопросов и материалов, которые необходимо изучить и собрать во время преддипломной практики;
- оказание помощи студенту в подборе необходимых источников, нормативно-технических документов (Приложение 5);
- разработка индивидуального для каждого студента календарного графика выполнения ВКР, включающего в себя основные этапы работы с указанием сроков получения

задания, сбора материалов в период преддипломной практики, выполнения отдельных составных частей.

ВКР и представление их на просмотр руководителю, предварительную защиту:

- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу;
- присутствие при защите студентом ВКР на государственной итоговой аттестации.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более восьми студентов.

В период написания выпускной квалификационной работы руководителями и консультантами по отдельным частям (разделам, вопросам) ВКР проводятся групповые и индивидуальные консультации.

5.3 По окончании выполнения студентом выпускной квалификационной работы руководитель в соответствии с календарным планом выполнения ВКР организует предварительную защиту работы с обязательным участием консультантов, преподавателей предметно-циклового комитета. В процессе предзащиты корректируются ошибки в выполненной работе, в представленной речи и презентации. По результатам защиты выносится решение о рекомендации (допуске) ВКР к защите на государственной итоговой аттестации.

5.4 Сформированная в соответствии с требованиями выпускная квалификационная работа переплетается.

Руководитель ВКР подписывает работу и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть.

Отзыв руководителя о выполнении выпускной квалификационной работы вшивается в дипломную работу.

5.5 Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензия даётся на полностью законченную, оформленную и переплетенную ВКР, имеющую отзыв руководителя.

Рецензентами могут быть руководящие и педагогические работники образовательных организаций, а также представители предприятий или их объединений (социальные партнеры), назначаемые приказом руководителя образовательной организации.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, теоретической и практической значимости работы;
- оценку выпускной квалификационной работы в целом.

Содержание рецензии доводится до студента не позднее, чем за день до защиты ВКР на государственной итоговой аттестации.

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

Вопросы, замечания, указанные в отзыве и рецензии должны быть учтены в защитной речи студента.

Рецензия на выпускную квалификационную работу остаётся отдельным документом.

## **6. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

6.1 Рекомендации ГОСТ при написании ВКР:

- ГОСТ 7.32-2017 СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления (с Поправками);
- ГОСТ Р 7.0.5-2008 СИБИД. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления
- ГОСТ 2.105 2019 Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам.

– ГОСТ 7.80 -2000 Библиографическая запись. Заголовок Общие требования и правила составления

– ГОСТ 7.0.100-2018 система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления

#### 6.2 Правила оформления выпускной квалификационной работы:

– титульный лист (Приложение 6);

– содержание (Приложение 7);

– введение (Приложение 8);

– глава 1 (теоретическая часть);

– глава 2 (практическая часть);

– глава 3 (практическая часть) (Приложения 9-10);

– выводы и заключение, рекомендации относительно применения полученных результатов;

– список использованных источников (Приложение 11);

– отзыв о выполнении выпускной квалификационной работы (Приложение 12);

– рецензия на выпускную квалификационную работу (Приложение 13);

– приложения.

Подробные требования к структуре ВКР (дипломной работе), правила ее оформления указаны в «Положении о дипломной работе» для студентов ГАПОУ ИО «Ангарского техникума общественного питания и торговли», размещенном в локальной сети техникума, электронной базе учебно-методического обеспечения образовательного процесса в информационно-методическом кабинете, в методическом кабинете, сайте образовательной организации.

Дипломная работа может быть оформлена с помощью следующих видов переплётa:

– переплёт с помощью пластиковой или металлической пружины;

– твёрдый переплёт.

## 7. ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

7.1 Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО в части требований к результату освоения компетенций, приобретенному практическому опыту, знаниям, умениям, готовности выпускника к профессиональной деятельности

При защите ВКР выпускник демонстрирует:

- уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи;
- умение работать с нормативной документацией;
- умение прогнозировать и оценивать полученный результат;
- владение экономическими, экологическими, правовыми параметрами профессиональной деятельности.

7.2 В числе присутствующих на ГИА могут быть руководители, консультанты, рецензенты ВКР, преподаватели техникума, студенты.

7.3 На защиту ВКР в целом отводится 7- 10 минут.

Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии, и включает: представление студента, публичный доклад студента, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.

Студент, при ответе на вопросы членов ГЭК, имеет право пользоваться своей дипломной работой.

Отзыв руководителя (Приложение 12) и рецензия (Приложение 13) зачитывается председателем государственной экзаменационной комиссии.

Защита работы проводится в форме публичного доклада, сопровождаемого мультимедийной презентацией (от 10 слайдов) продолжительностью до 10 минут с последующим обсуждением.

Материал для выступления выбирается самим студентом. Однако следует придерживаться следующей структуры доклада:

- тема работы;
- актуальность;
- цель и основные задачи;
- краткое содержание теоретических вопросов и результатов проведенного анализа;
- основные выводы и практические рекомендации;
- ответы на замечания рецензента.

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

7.4 На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются:

- ФГОС СПО по специальности;
- приказ по техникуму «О проведении государственной итоговой аттестации выпускников и утверждении состава Государственных экзаменационных комиссий для проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам подготовки специалистов среднего звена в 2020-2021 учебном году»;
- программа ГИА;
- приказ директора техникума о допуске студентов к ГИА;
- зачетные книжки студентов;
- выполненные выпускные квалификационные работы с отзывом руководителя и рецензией;
- сведения об успеваемости студентов по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, преддипломной практике в соответствии с учебным планом по специальности (сводная ведомость);
- при наличии: отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы, характеристики с мест прохождения практики.

- оценочный лист члена государственной экзаменационной комиссии.

7.5 Кабинет, где проходит защита ВКР, должен быть оснащен мультимедийными и другими техническими и наглядными средствами для презентации результатов выпускной квалификационной работы.

7.6 Решения государственной экзаменационной комиссии о результатах аттестации принимаются на закрытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председателя ГЭК является решающим.

7.7 При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу ВКР;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Членами ГЭК учитывается качество и оформление ВКР, грамотность, содержание доклада, теоретическую и практическую подготовку студента.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом.

## 8. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ВКР

8.1 Оценки **«отлично»** заслуживает выпускная квалификационная работа, в которой дано:

- всестороннее освещение выбранной темы в тесной взаимосвязи с практикой и современностью, а студент показал умение работать с основной литературой и нормативными документами;
- глубокое знание специальной литературы по рассматриваемой проблеме;
- самостоятельные суждения (или расчеты), имеющие принципиальное значение для разработки темы;
- аргументированные теоретические обобщения и изложение собственного мнения по рассмотренным вопросам;
- практические рекомендации по повышению эффективности и качества работы исследуемой структуры или объекта;
- высокий уровень оформления ВКР и её презентация при защите.

8.2 Оценки **«хорошо»** заслуживает выпускная квалификационная работа, которая отвечает основным требованиям. При этом обнаруживается, что студент обстоятельно владеет материалом, однако не на все вопросы дает исчерпывающие и аргументированные ответы.

8.3 Выпускная квалификационная работа оценивается на **«удовлетворительно»**, когда в ней в основном соблюдаются общие требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе. Автор работы владеет материалом, однако допустил существенные недочеты в оформлении и содержании. Его ответы на вопросы поверхностны, не отличаются глубиной и аргументированностью.

8.4 **«Неудовлетворительно»** оценивается выпускная квалификационная работа, которая:

- содержит грубые теоретические ошибки, поверхностную аргументацию по основным положениям темы;
- вместо теоретического освещения вопросов, подтвержденного анализом обработанного первичного материала, приводятся поверхностные описания фактов или примеров;
- не содержит практических выводов и рекомендаций;
- студент не знает содержания работы и не может дать ответы на поставленные вопросы.

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации, примечания (особые мнения членов ГЭК).

Результаты аттестационных испытаний объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации, прошедшим итоговую государственную аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании и о квалификации объявляется приказом директора техникума.

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума.

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

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

"Поварское дело" № 34				
Дата отправки списка продуктов организаторам		За две недели до экзамена		
Имя участника:		ФИО		
Электронной почта:		Ввести адрес электронной почты сдающего		
Телефон:		Ввести телефон сдающего		
<b>Ингредиенты</b>	<b>ЕДИНИЦА</b>	<b>МАКС.</b>	<b>Потребность для выполнения задания</b>	<b>Примечание</b>
<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Брынза	г	300		
Йогурт натуральный	г	500		
Кефир 1,5%	мл	1500		
Кокосовое молоко	мл	1000		
Молоко 3,2 %	мл	1500		
Сгущённое молоко	г	400		
Сливки 25%	г	1000		
Сливки для взбивания 35%	г	1500		
Сливочное масло	г	1000		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	300		
Сыр Горгонзола	г	150		
Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне	г	500		
Сыр Пармезан	г	300		
Сыр Творожный	г	500		
Творог 5%	г	600		
Яйца перепелиные	шт	20		
Яйцо куриное С1	шт	30		



<b>ОВОЩИ СВЕЖИЕ</b>				
Баклажан фиолетовый	г	600		
Батат	г	600		
Брокколи	г	1000		
Грибы вешенки	г	300		
Грибы шампиньоны	г	600		
Дайкон	г	1000		
Имбирь	г	600		
Капуста белокочанная	г	400		
Картофель крахмальный	г	1000		
Лук красный	г	400		
Лук порей	г	600		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	1000		
Огурец	г	600		
Перец чили	г	50		
Савойская капуста	г	600		
Свекла красная	г	1000		
Сельдерей (корень)	г	1000		
Сельдерей стебель	г	600		
Томаты	г	1000		
Томаты Черри	г	600		
Тыква Баттернат	г	1000		
Цветная капуста	г	1000		
Цукини зелёный	г	1000		
Чеснок	г	300		
<b>СВЕЖИЕ ТРАВЫ</b>				
Бasilik(зелёный)	г	50		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зеленый	г	50		
Мята	г	50		
Петрушка листовая	г	100		
Розмарин	г	50		
Ростки микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	100		
Шнитт лук	г	50		
Эстрагон	г	50		
<b>ФРУКТЫ</b>				
Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		

Груша конференция	г	500		
Лайм	г	400		
Лимон	г	400		
Яблоки зеленые ГрениСмитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	400		
Вишня	г	400		
Горошек зеленый	г	400		
Ежевика	г	400		
Клубника	г	400		
Клюква	г	400		
Малина	г	400		
Облепиха	г	400		
Смородина красная	г	500		
Смородина черная	г	500		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	400		
Тесто фило	г	400		
Цветная капуста	г	400		
Черника	г	400		
Шпинат	г	600		
<b>СУХИЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Агар-Агар ( прочность по Блуму 900 г/см)	г	30		
Водоросли Комбу(DASHI KOMBU)	г	100		
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50		
Грибы сушеные Белые	г	50		
Грибы сушеные Шиитакэ	г	50		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Кофе молотый	г	50		
Морская водоросль Нори	г	50		
Пектин NH	г	50		
Стружка кокосовая	г	100		
Тапиока в шариках	г	50		
Хандаши(Даси/Даши)	г	20		
Чай зеленый МАТЧА	г	50		
<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		

Горошек зеленый консервированный	г	100		
Кукуруза консервированная	г	100		
Нут консервированный	г	100		
Огурцы соленые	г	300		
Оливки зеленые (без косточки)	г	300		
Оливки чёрные (без косточки)	г	300		
Пикули маринованные	г	300		
Томатная паста	г	500		
Томаты в собственном соку (без кожицы)	г	400		
Томаты протертые	г	400		
Фасоль консервированная белая	г	500		
<b>ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ</b>				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кускус	г	100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
Фунчоза	г	100		
Чечевица	г	100		
<b>ШОКОЛАД</b>				
Какао масло	г	200		
Какао Порошок	г	100		
Шоколад белый 27%	г	300		
Шоколад молочный 35%	г	300		
Шоколад тёмный 55%	г	300		
<b>СУХОФРУКТЫ</b>				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
<b>ОРЕХИ И СЕМЕНА</b>				
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		

УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО				
Бальзамический уксус	г	200		
Масло кунжутное	г	500		
Масло оливковое	г	1000		
Масло растительное (подсолнечное, рафинированное)	г	1500		
Соус Ворчестерский	г	200		
Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		
Уксус яблочный	г	200		
Устричный Соус	г	100		
ДРОЖЖИ				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
УГЛЕВОДЫ				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	1000		
Сахарная пудра	г	500		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука SenSouпанировочная Премиум	г	500		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400		
Мука миндальная	г	800		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000		
Рисовая мука	г	400		
Сухари панировочные	г	400		
Хлеб Бородинский (ненарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (ненарезанный)	г	400		
АЛКОГОЛЬ				
Бейлиз	г	200		
Вино белое сухое Совиньон Блан	г	600		
Вино красное Каберне	г	600		
Виски	г	200		
Водка	г	200		
Коньяк	г	200		
Куантро	г	600		

Пиво светлое	г	600		
Пиво тёмное	г	200		
Ром	г	200		
<b>ОБЩИЙ СТОЛ(предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)</b>				
Бадьян целый	г	4		
Базилик	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20		
Гвоздика стручки	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон молотый	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр целый	г	4		
Корица молотая	г	4		
Кумин(зира) молотая	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатный орех (целый)	г	15		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка молотая	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		
Соус соевый	мл	100		
Соус Табаско	мл	20		
Тмин (целый)	г	4		
Шалфей	г	4		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		

<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ(нет необходимости заказывать)</b>				
Печень куриная	г	500		
Рыба тушка с головой (Вид рыбы на усмотрение организатора)	г	1500		

**Темы выпускных квалификационных работ по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

1	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных блюд из фаршированных окорочков домашней птицы	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
2	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных запеченных фаршированных рулетиков из домашней птицы	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
3	Организация и ведение технологического процесса и приготовления, сложных пюреобразных супов	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
4	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных порционных непанированных жареных блюд из мяса свинины	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
5	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных запеченных блюд из мяса свинины	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
6	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных запеченных фаршированных рулетиков из мяса говядины	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
7	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных запеченных фаршированных рулетиков из свинины	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
8	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных запеченных фаршированных рулетиков из рыбы	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
9	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных блюд из рубленой мясной массы.	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
10	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных блюд из котлетной мясной массы	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
11	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных панированных блюд из домашней птицы	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
12	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных запеченных блюд из филе рыбы	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
13	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных панированных блюд из рыбы	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
14	Организация и ведение технологического процесса и приготовления суп крем из птицы	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
15	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных жареных блюд из птицы порционных панированными кусками	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
16	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных блюд региональной кухни	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
17	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных блюд национальной кухни	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
18	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных блюд из морепродуктов	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
19	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных запеченных мясных блюд.	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
20	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных запеченных блюд из домашней птицы	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07

	в тесте	
21	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных супов биске из морепродуктов	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
22	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных запеченных не фаршированных рулетиков из домашней птицы	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
23	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных блюд из рубленой массы домашней птицы	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
24	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных блюд из котлетной массы домашней птицы	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
25	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных блюд диетического питания	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
26	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных блюд из мелкокусковых полуфабрикатов	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
27	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных порционных панированных блюд из мяса свинины	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
28	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных порционных панированных блюд из мяса говядины	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
29	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных порционных панированных блюд из мяса баранины	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07
30	Организация и ведение технологического процесса и приготовления сложных порционных блюд из мяса баранины	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07

Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование блюда \_\_\_\_\_

Сборник рецептур:

Наименование продуктов	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход				

**Технология приготовления:**

**Подача:**

**Требования к качеству:**

Зав. производством \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_



«УТВЕРЖДАЮ»  
ДИРЕКТОР  
ФИО

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №\_\_**  
на \_\_\_\_\_

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на \_\_\_\_\_,  
вырабатываемое рестораном и его филиалом.

2. Перечень сырья

Для приготовления блюда \_\_\_\_\_ используют  
следующее сырьё: \_\_\_\_\_

2.2 Требования к качеству сырья: Сырьё, используемое для данного блюда,  
должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и  
удостоверения качества.

3. Рецепт

Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию,г	
	Брутто	Нетто
Выход		

## 4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству

блюда \_\_\_\_\_

производится в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

4.2

## ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1

5.2. Температура подачи \_\_\_\_\_

5.3.Срок реализации

---

## ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда:

- цвет-
- вкус-
- запах-
- консистенция-
- внешний вид-

6.2. Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

7. Пищевая и энергетическая ценность в 100 гр. блюда

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал

Ответственный разработчик \_\_\_\_\_



**Пример расчета пищевой и энергетической ценности блюда  
«Мясо деликатесное» рецепт № 638**

п/п	Состав блюда	Рецептура, нетто	Содержание в 100 г съедобной части (химсостав)				Содержание в рецептуре				
			Белков	Жиров	Углево дов	Энерг. ценнос ть	Белков	Жиров	Углево дов	Энерг. ценнос ть	
1.	Говядина	136	18,9	12,4	0	187	25,7	16,7	0	254,3 <sup>1</sup>	
2.	Шпик несоленый	25	1,4	92,8	0	841	0,35	23,2	0	210,25	
3.	Чеснок	1	6,5	0	21,2	106	0,07	0	0,21	1,06	
4.	Лук репчатый	12	1,7	0	9,5	43	0,20	0	1,14	5,16	
5.	Жир жив.топлен.	11	0	99,7	0	897	0	10,97	0	5,16	
Итого сырьевого набора		185					26,32	50,87	1,35	569,44	
В 100 г сырьевого набора (пропорция)							14,23	27,5	0,73	307,8	
Потери, %		45,95					6	12	9	10	
Выход блюда, г		100									
Пищевая и энергетическая ценность 100 г готового продукта с учетом потерь							24,7	44,8	1,23	512,5	

1. Расчет содержания пищевых веществ в рецептуре, например белков говядины (136 г):

$$X = \frac{136 \times 18,9}{100} = 25,7 \text{ г.}$$

2. Расчет содержания искомого пищевого вещества во всем сырьевом наборе нетто, например белков говядины:

$$И - 25,7 + 0,35 + 0,07 + 0,2 = 26,32 \text{ г.}$$

3. Расчет содержания искомого пищевого вещества, например белков говядины, в 100 г съедобной части сырьевого набора по формуле:

$$K_{и} = \frac{И}{\text{масса.сырьевого.набора.нетто}} \times 100; \quad K_{и} = \frac{26,32}{185} \times 100 = 14,23 \text{ г.}$$

4. Расчет выхода блюда (в %) по формуле:

$$M = \frac{\text{масса.готового.блюда}}{\text{масса.сырьевого.набора.нетто}} \times 100; \quad M = \frac{100}{185} \times 100 = 54,05 \%$$

5. Расчет потерь при тепловой обработке (%):

$$100 - 54,05 = 45,95 \%$$

6. Расчет содержания искомого вещества, например белков, в 100 г готового блюда по формуле:

$$K_2 = \frac{(100 - П) \times K_{и}}{M}; \quad K_2 = \frac{(100 - 6) \times 14,23}{54,05} = 24,7 \text{ г.}$$

ООО «ЕвроАзия», организация, адрес г. Ангарск ул. Горького 21 Кафе «ЕвроАзия» структурное подразделение	Форма по ОКУД по ОКПО ИНН	Код 0330505
	Вид деятельности по ОКДП Вид операции	УТВЕРЖДАЮ Руководитель
		должность
	Номер документа 1	Дата составления

**ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ**

Через кого

Куприянову Татьяну Сергеевну  
 фамилия, имя, отчество

Номер по порядку	Продукты и товары		Единица измерения		Количество	Примечание
	наименование	код	наименование	код по ОКЕИ		
1	2	3	4	5	6	7
1	Куриная грудка		кг		2	
2	Кабачки		кг		1	
3	Оливковое масло		бут		1	1бут=500гр

Затребовал заведующий производством

Андрюшин  
подпись

Андрюшин А. В.  
расшифровка подписи

Отпуск разрешил: Руководитель организации

директор  
должность

Дубровин  
подпись

Дубровин С. А.  
расшифровка подписи





Министерство образования Иркутской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутской области  
«Ангарский техникум общественного питания и торговли»

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

**Квалификация:** Специалист по поварскому делу  
(наименование)

**Форма обучения:** очная  
(очная, заочная, очно-заочная)

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**  
Дипломная работа

**ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО  
ПРОЦЕССА И ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ЖАРЕННЫХ  
БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ ПОРЦИОННЫМИ ПАНИРОВАННЫМИ  
КУСКАМИ**

**Выполнила:** студентка гр \_\_\_\_\_

**Руководитель работы:**  
\_\_\_\_\_

Работа допущена к защите « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заместитель директора \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
подпись / расшифровка подписи

Защищена на « \_\_\_\_\_ » « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рег. № \_\_\_\_\_

Ангарск, 20\_\_ г.



## Содержание

стр.

ВВЕДЕНИЕ.....	
<b>ГЛАВА 1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИНЦИПЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>	
1.1 Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания.....	
1.2 Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.....	
1.3 Технологическое обеспечение качества кулинарной продукции.....	
<b>ГЛАВА 2. ФОРМЫ ДОКУМЕНТОВ И ПОРЯДОК ИХ ЗАПОЛНЕНИЯ ...</b>	
2.1 Нормативно-технологическая документация на предприятии общественного питания.....	
2.2 Требования к оформлению технологических и технико- технологических карт...	
2.3 Правила расчета калькуляционных карт.....	
2.4 Методика расчета энергетической ценности.....	
<b>ГЛАВА 3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>	
3.1 Характеристика предприятия и организация технологического процесса приготовления блюд.....	
3.2 Анализ ассортимента кулинарной и кондитерской продукции.....	
3.3 Взаимосвязь разработанных блюд и рекомендации по расширению ассортимента меню на предприятии общественного питания .....	
<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....</b>	
<b>СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....</b>	
<b>Приложения.....</b>	

Форма заполнения - чек лист

Образец заполнения чек листа

Ингредиенты	Действие	Примечание
<p><b>Песочное тесто:</b>                      Масло сливочное - <b>90</b>;                      Сахарная пудра-<b>25</b>;                      Соль – <b>6</b>;                      Мука пшеничная – <b>200</b>;                      Мука миндальная – <b>25</b>;                      Яйцо куриное – <b>1 шт.</b>  <b>Темперировать шоколад.</b></p>	<p><b>1.</b> Песочка  <b>2.</b> Убрать готовое тесто в холодильник  <b>3.</b> 160 гр. темперуем до 43<sup>0</sup> вводим, остужаем до 35<sup>0</sup> вводим размельченный белый шоколад и понижаем температуру до 29  <b>4.</b> Ринги из шоколада (4- 5 шт)  <b>ПАРИК ПРОГРЕВ 180<sup>0</sup>- 25 минут</b></p>	<p><b>ПОСТАВИТЬ ТАРЕЛКИ – 5 шт. НА ВЕРХНЮЮ ПОЛКУ В ХОЛОДИЛЬНИК.</b>  <b>ПОСТАВИТЬ НА ПАРИК ТАРЕЛКИ - 3 шт.</b>                      размолоть шоколад в кофемолке                      сделать полоски из скотча на край стола                      Шаблоны из ацетатной пленки для ринга и песочки</p>
<p><b>Овощи:</b>                      - Сироп для яблок;                      Малина/клубника;                      Зеленый горошек.                      - Картофель – Варить/кранч;                      -                      Морковь+Сельдерей/томатная паста – жарить;                      - Баклажан/чеснок – мелкий кубик – <b>ЖАРИТЬ</b>;                      - Тыква-натереть<b>100г</b>;                      -                      Яблоко/лимон/апельсин – разрезать.</p>	<p><b>1.</b>Сироп: сахар, кардамон, вода (вскипятить, отключить, добавить яблоки, затянуть пленкой, убрать).  <b>2.</b> Малина/клубника прогреть, добавить воды, пробить, процедить, добавить сахар, 4-6 мин. варить. Пробить блендером, процедить.  <b>3.</b> Вскипятить воду, подсолить, добавляем <b>з.г.</b>,варить 5-7 мин  <b>ЗЕЛЁНАЯ ДОСКА</b>  <b>4.</b> Чистка овощей (картофель, морковь, сельдерей, баклажан, тыква, чеснок).  <b>5.</b> Картофель:                      1 шт – на тёрке (положить в контейнер в воду), оставшийся варить.  <b>6.</b> Нарезка, ставим две сковороды:  <b>1-</b> морковь сельдерей (режем всяко разно+т.паста)  <b>2-</b> баклажан, чеснок (мелкий кубик)  <b>7.</b> Яблоко/лимон/апельсин – разрезать.</p>	<p>тыкву почистить – 100 гр                       выжать сок лимона, апельсина</p>

НОМЕРУЧАСТНИКА \_\_\_\_\_

**МЕНЮ**

Наименование модуля	Описание
<p><b><u>Часть Е</u></b></p> <p>Холодная закуска паштет из куриной печени</p>	
<p><b><u>Часть В</u></b></p> <p>Горячее блюдо из рыбы</p>	
<p><b><u>Часть С</u></b></p> <p>Десерт</p>	

**Образец заполнения меню**

НОМЕРУЧАСТНИКА \_\_\_\_\_

**МЕНЮ**

Наименование модуля	Описание
Finger - Food	<p>1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелемиз лимона на подложке изкус-куса.</p> <p>2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из творожного сыра и жареным чипсом из базилика.</p>
Горячая закуска – морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо – рыба	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. Учреждений сред, проф. Образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - М:Издательский центр «Академия», 2017.-240с.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования/ Н.И.Андонова., Т.А.Кучурина, - изд., стер.-М:Издательский центр «Академия», 2017.-256с. с.цв.ил
3. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ И.П.Самородова. - М:Издательский центр «Академия», 2017,-192с.
4. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ З.П.Матюхина. -9-е изд., стер.- М:Издательский центр «Академия», 2017.- 336с. с.цв.ил
5. Сборник рецептур и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. Образования/ И.Э.Харченко. -9-е изд., стер.- М.:Издательский центр «Академия», 2017.-512с.
6. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И.Дубровская, Е.В.Чубасова- М:Издательский центр «Академия», 2017.- 176с.
7. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/ И.П.Самородова - М:Издательский центр «Академия», 2017.-128с.
8. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/ Е.И.Соколова - М:Издательский центр «Академия», 2017,- 288с. с.цв.ил
9. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ М.В.Володина, Т. А. Сопачёва. - М:Издательский центр «Академия», 2017.-288с. с.цв.ил

Министерство образования Иркутской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутской области  
«Ангарский техникум общественного питания и торговли»

**ОТЗЫВ**  
**о выполнении выпускной квалификационной работы**  
**(дипломной работы)**

Студент \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

ГАПОУ ИО АТОПТ Группа № \_\_\_\_\_

Специальность: 43.02.15 « Поварское и кондитерское дело»

Тема дипломной работы \_\_\_\_\_

**1. Общая характеристика дипломной работы**

---

---

---

**2. Соответствие заданию по объему и степени разработки основных разделов работы**

---

---

---

**3. Положительные стороны работы**

---

---

---

**4. Недостатки в работе и ее формировании**

---

---

---

**5. Характеристика приложений к работе** \_\_\_\_\_

---

---

---

**6. Степень самостоятельности студента при разработке вопросов темы**

---

---

---

Оценка работы руководителем \_\_\_\_\_

Руководитель работы \_\_\_\_\_

(подпись, Ф.И.О.)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



Основные критерии, раскрываемые в содержании рецензии:

- актуальность и новизна темы;
- степень (уровень) решения студентом поставленных задач;
- полнота, логическая последовательность и грамотность изложения содержания темы;
- научность (методы исследования, постановка проблем, анализ научных взглядов), обоснованность и аргументированность выводов и предложений, их значимость, степень самостоятельности автора в раскрытии вопросов темы и самой темы в целом;
- объем, достаточность и достоверность материалов практики, умение анализировать и обобщать;
- полнота использования нормативных и литературных источников;
- ошибки, неточности, спорные положения, замечания по отдельным вопросам и в целом по работе (с указанием страниц);
- правильность оформления работы, ее графической части (соответствие требованиям ГОСТ);
- другие вопросы по усмотрению рецензента;
- заключение о соответствии работы предъявляемым требованиям, в том числе заключение о соответствии работы заданию на ее выполнение, оценка качества выполнения каждого раздела, главы, работы, оценка степени разработки новых вопросов, оригинальность решений (предложение, рекомендаций), теоретической и практической значимости работы;
- предложение по оценке ВКР («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).