

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

У Т В Е Р Ж Д А Ю:  
Директор ГАПОУ ИО АТОПТ  
С.А. Карп  
Приказ № 150 от « 19 » декабря 2023 г.

**ПРОГРАММА**

государственной итоговой аттестации выпускников  
по образовательной программе среднего профессионального образования  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
на 2023/2024 учебный год

Очная форма обучения: 3 года 10 мес.

Планируемый уровень квалификации:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

г. Ангарск, 2023

Рассмотрена на заседании  
Цикловой методической комиссии  
Общественного питания протокол № 4  
от « 12 » декабря 2023 г.  
Председатель ЦМК Тюрина С.Ю. Тюрина

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 23 от 19 декабря 2023 г.  
Председатель педагогического совета  
Карп С.А. Карп

ПРОГРАММА  
государственной итоговой аттестации выпускников  
по программе СПО подготовки специалистов среднего звена  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» на 2023-2024 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. - заместитель директора по УПР;  
Кастерова А.М. - управляющая, ООО «ЛидерПрод», кофейня «Шоколадница»;  
Покивайлов Е.Ф. - шеф-повар, Малышева Н.А., кафе «Суши WOK»  
Абаскалова Н.А. - преподаватель спец.дисциплин;  
Яворская О.В. - преподаватель спец.дисциплин;  
Вологодина Я.А. - преподаватель спец.дисциплин.  
Игнатъева А.А. – преподаватель спец.дисциплин;  
Князева Т.В. - преподаватель спец.дисциплин;  
Рахманина С.В. - мастер производственного обучения.

СОГЛАСОВАНО  
председатель Государственной экзаменационной комиссии  
Кастерова /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	12
<b>Раздел 3</b> Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания (ДЭ)	14
<b>Раздел 4</b> Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ (дипломная работа)	31
<b>Раздел 5</b> Организация выполнения выпускных квалификационных работ	31
<b>Раздел 6</b> Требования к структуре выпускной квалификационной работы	32
<b>Раздел 7</b> Защита выпускной квалификационной работы	34
<b>Раздел 8</b> Критерии оценивания ВКР	35
<b>Приложение 1</b> <i>Список продуктов</i>	37
<b>Приложение 2</b> <i>Темы выпускных квалификационных работ</i>	41
<b>Приложение 3</b> <i>Формы нормативно-технической документации</i>	43
<b>Приложение 4</b> <i>Титульный лист ВКР</i>	51
<b>Приложение 5</b> <i>Содержание ВКР</i>	52
<b>Приложение 6</b> <i>Форма чек листа</i>	53
<b>Приложение 7</b> <i>Форма заполнения меню</i>	54
<b>Приложение 8</b> <i>Список используемых источников ВКР</i>	55
<b>Приложение 9</b> <i>Отзыв о выполнении выпускной квалификационной работы</i>	56
<b>Приложение 10</b> <i>Рецензия на выпускную квалификационную работу</i>	57

## 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 09.03.2022 г. № 113н «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 рецептов 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	
ПК2.2 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 канэпе, 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



Единое базовое ядро содержания КОД сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		<p>Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения</p>
		<p>Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p>
		<p>Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>
		<p>Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		<p>Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
	<p>ПК: 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</p>	<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
		<p>Умение: выполнять и контролировать 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</p>
		<p>Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>
		<p>Навык: выполнения приготовления, 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</p>
	<p>ПК: 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</p>	<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>

	<p>ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Умение: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>Навык: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Умение: организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p> <p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умение: контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Умение: организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания</p> <p>Навык: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Умение: контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства</p>

		<p>Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Умение: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы</p> <p>Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
	<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д;</p> <p>Умение: сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умение: соблюдать требования температуры подачи виду блюда</p> <p>Умение: контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок</p> <p>Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

Особенности проведения демонстрационного экзамена:

№	Наименование	
1	Компетенция	Поварское дело
2	Комплект оценочной документации	КОД 43.02.15. - 1- 2024
3	Центр проведения демонстрационного экзамена	ГАПОУ ИО АТОПТ
4	Количество экзаменационных групп	2 (две)
5	Общее количество модулей	4 (четыре) модуля
6	Количество дней для одной экзаменационной группы	ПКД1/4 - 3 (три); - подготовительный (1 день - С-1); - экзаменационные дни выполнение заданий ДЭ: - С1 - 1,2 смена - 12 чел; - С2 - 1,2 смена - 11 чел
		ПКД2/4 - 3 (три); - подготовительный (1 день - С-1); - экзаменационные дни выполнение заданий ДЭ: - С1 - 1,2 смена - 12 чел; - С2 - 1,2 смена - 11 чел
7	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);
- 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 2024 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 20 мая по 15 июня 2024 года, защита дипломной работы с 17 июня по 29 июня 2024 года.

Группа ППССЗ	Даты выполнения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
ПКД1/4	С 3.06.2024 г по 5.06.2024 г.
ПКД2/4	С 6.06.2024 г по 8.06.2024 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 «Профессионалы» 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 утвержденному комплекту оценочной документации 43.02.15 – 1 – 2024 .

3.2 Тематика выпускной квалификационной работы по комплекту оценочной документации

#### **ИНВАРИАНТНАЯ ЧАСТЬ**

**Модуль 3: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

#### **Задание модуля 3:**

Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара.

2 гарнира на выбор участника.

Оформление закуски и наличие холодного соуса на выбор участника.

Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г.

Подача закуски:

подаются на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.

Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С

Используйте продукты из списка расходных материалов.

**Модуль 1: 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**

### **Задание модуля 1:**

Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника.

Минимум 2 гарнира:

-один должен содержать крупу;

-второй должен содержать овощ.

Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.

Приготовить 1 горячий соус на выбор участника.

Оформление горячего блюда на выбор участника.

Температура подачи не менее 35°C.

Масса блюда не менее 220 грамм

Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

### **Модуль 2: 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**

#### **Задание модуля 2:**

Приготовить 3 порции десерта на тарелке.

Обязательные компоненты десерта:

-мусс;

-выпеченный элемент из теста;

-декоративный элемент из изомальта или карамели;

- один холодный соус.

Оформление на усмотрение участника.

Температура подачи десерта 1 - 14°C.

Масса десерта 90 – 130 грамм.

Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

3.3 Тематика выпускной квалификационной работы по комплексу оценочной документации 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:

– Игнатъева А.А., преподаватель спецдисциплин;

- Вологодина Я.А., преподаватель спецдисциплин;
- Абаскалова Н.А., преподаватель спецдисциплин;
- Князева Т.В., преподаватель спецдисциплин;
- Яворская О.В., 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 43.02.15 – 1-2024, продолжительность 3 часа 30 минут.

Распределение значений максимальных баллов зависит от уровня ДЭ (профессиональный) и представлены в таблице:

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДУ ПУ	Инвариантная часть	80 из 80

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ (инвариантная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	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	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	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	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
<b>ИТОГО (инвариантная часть)</b>			<b>80,00</b>



### Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице

Схема оценивания	2 балла	действие (операция) выполнена в полной мере согласно установленным требованиям
	1 балл	действие (операция) выполнена, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	0 баллов	действие (операция) не выполнена, результат отсутствует

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.

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 43.02.15 – 1 – 2024

3.4.4 Особенности проведения демонстрационного экзамена:

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

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.

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:

3.6.1. Состав и порядок работы экспертной группы демонстрационного экзамена.

- Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты, с правом оценки Демонстрационного экзамена;

- Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии ГАПОУ ИО АТОПТ создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт;

- 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» - 6 чел.

- Количество рабочих мест - 6.

- Работа участников организована в одну смену.

- Количества экспертов – 3.

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	3					
От 6 до 10		3				
От 11 до 15			3			
От 16 до 20				3		
От 21 до 25					3	

- 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 ЦСО:

- В Подготовительный день не позднее 08.00 по местному времени в личном кабинете в системе ЦСО 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.

- Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предусмотренных в системе ЦСО форм и оценочных ведомостей, затем переносятся из

рукописных ведомостей в систему ЦСО Главным экспертом по мере осуществления процедуры оценки.

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

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

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

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

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

- Если баллы, занесенные в систему ЦСО, соответствуют рукописным оценочным ведомостям, из системы ЦСО 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.

### 3.6.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в таблице.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов, и инвалидов.

Кол-во рабочих мест: 6	
Количество зон застройки площадки: 2	
Уровень аттестации ДЭ: ГИА ДЭ ПУ	
Зоны площадки	
Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)	Код зоны площадки
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	А, Б
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, кондитерских	А, Б
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	А, Б

**Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания**

№ п/п	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Количество на 1 рабочее место	Единица измерения	Количество на общее число рабочих мест	Код зоны площадки
1.	Пароконвектомат	АВАТ, Россия, Модель АВАТ ПКА6-1/1ПМ2, размеры: 800x840x775, мощность 9,5 кВт . Тип электрический болерный, конструкция из нержавеющей стали марки AISI430. Количество уровней - 6, тип гастроемкостей GN 1/1, расстояние между уровнями 70 мм, напряжение-380 В. Способ образования пара - парогенератор. Таймер до 10 часов, трехканальный температурный щуп, система регулировки влажности (от 0 до 100%), поддержание температуры в камере +/- 1°C, 5 скоростей вращения вентилятора, встроенная система охлаждения слива, душ для мойки, вентилируемая дверь духовки, двухходовой механизм открывания дверки, система закрывания двери "свободные руки", автоматическая мойка, возможность записи 110 собственных программ приготовления. Максимальная температура внутри камеры - 270°C. Режимы: конвекции (до 270°C), парообразования (до 100 °C), Пар при низких температурах (от 35 до 98 °C), Комбинированный (от 35 до 270 °C), разогрева.	1	шт.	6	А
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Модель ПК- 6М, размеры: 840x700x770 мм, количество мест для противней - 6 GN1/1, изготовлены из нержавеющей стали. Ножки подставки под пароконвектомат Abat ПК-6М с резиновыми вставками регулируются по высоте.	1	шт.	6	А
3.	Весы для молекулярной кухни	POCKET SCALE, весы для молекулярной кухни	1	шт.	6	А
4.	Весы настольные электронные	ВЭТ, Россия. Модель ВЭТ-3-1с. Предел взвешивания от 0,004 г. до 3кг, размеры грузоприемной платформы 260x210 (мм), дискретность-20гр, Имеют водонепроницаемый корпус IP66, платформа из нержавеющей стали, установка настольная. Тип дисплея жидкокристаллический, дублирующий дисплей на задней стенке, 3-й класс точности.	1	шт.	6	А
5.	Плита	HURAKAN , Китай, Модель HURAKAN HKN-ICF70D, размеры: 810x330x110, напряжение 220 вольт, мощность 7 квт, 4 зоны нагрева мощностью 3,5 квт; заземление имеется, настольная, материал корпуса - нержавеющая сталь марки AISI430; электронный таймер - до 120 мин; 5 уровней мощности нагрева -	1	шт.	6	А

		от 400 до 3500 Вт; температурный режим - от 60 до 280 °С; защита от перегрева; тип рабочей поверхности - плоская; панель управления - кнопочная + активный джойстик; тип управления - цифровой с джойстиком; Герметичное стекло толщиной 6 мм керамическая плита, система обнаружения емкости которая активирует нагрев				
6.	Холодильный шкаф	Бюрюса, объем 323 л., 5 полок, размером 521x415мм. Габаритные размеры, 610x560x1795мм. Дверь стекло-распашная. Мощность -3,6. Марка компрессора АСС (Electrolux). Материал обшивок корпуса -сталь с полимерным покрытием, корпус - цельнозаливной. Диапазон рабочих температур - 0...+7°С, тип охлаждения динамический, Расположение агрегата- верхнее.	1	шт.	6	А
7.	Блендер	Redmond, напряжение -220 в, мощность 1000 Вт, тип управления- плавное. Материал корпуса пластик/нерж.сталь. Материал погружной части и лезвия выполнены из нержавеющей стали, прорезиненная ручка. Количество насадок-4: Насадка для измельчения/смешивания, металлический венчик д/взбивания. Объем измельчителя-500 мл, объем мерного стакана-600 мл.	1	шт.	6	А
8.	Планетарный миксер	Размер: 350x230x400. Напряжение 220В/50 Гц, потребляемая мощность 1,3 кВт, скорость: до 1080 об/мин. Объем чаши 5 л. Изготовлены из качественной нержавеющей стали, корпус - из окрашенного металла; оснащен миксер защитным кожухом из нержавеющей стали. Модель оснащена съемной дежей с крышкой и предохранительным микровыключателем. Чаша и все месильные органы выполнены из нержавеющей пищевой стали. Насадки: крюк для замешивания теста, Венчик, Лопатка для смешивания	1	шт.	6	А
9.	Стол производственный	Размер: 1500x800x850 с бортом; столешница и полка сплошная из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм, каркас выполнен из оцинкованной стали толщиной 1,2 мм, ножки - из нержавеющей стали, опора ножек - из пластика.	1	шт.	6	А
10.	Стол производственный	Размер: 1500x600x850 с бортом; столешница и полка сплошная из нержавеющей стали AISI430, сталь толщиной 1 мм. Ноги стола - уголок из нержавеющей стали AISI430, размером 40x40 мм. Регулируемые ножки из пластика (величина регулировки 40мм)	1	шт.	6	А
11.	Стол производственный	Размер: 600x600x850 с бортом; столешница и полка сплошная из нержавеющей стали AISI430, сталь толщиной 1 мм. Ноги стола - уголок из нержавеющей стали AISI430, размером 40x40 мм. Регулируемые ножки из	1	шт.	6	А

		пластика (величина регулировки 40мм)				
12.	Стеллаж	Размеры: 800x400x1800 мм. Каркас выполнен на основе уголка из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 1,5 мм. Полка выполнена из нержавеющей стали AISI 430, прочность полки обеспечивается продольным ребром жесткости, которое крепится ко дну полки и позволяет увеличить нагрузку. Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола	1	шт.	6	А
13.	Мойка однокорпусная со столешницей	Правая, размеры: 1000x600x850, Столешница и мойка изготовлены из пищевой нержавеющей стали марки AISI 430, толщина стали 1 мм, мойка расположена справа. Каркас изготовлен из оцинкованной крашенной стали, труба 40x40мм Регулируемые ножки из пластика (величина регулировки 40мм)	1	шт.	6	А
14.	Смеситель холодной и горячей воды	Россия, тип-двухрычажный, Смеситель с вращающимся изливом.	1	шт.	6	А
15.	Кремер-Сифон для сливов 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,5л	1	шт.	6	А
16.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож, материал ножей - нержавеющая сталь, емкость 75 г, мощность 180 Вт	1	шт.	1	Б
17.	Мясорубка электрическая	Производительностью - 20 кг в час. Тип установки оборудования - настольный; Тип управления - Электронно-механическое; Максимальная производительность 150.0 кг; Номинальное напряжение 220 В, Номинальная потребляемая мощность 0.75 Вт. Габаритные размеры 240.0(мм)x 210.0(мм)x415.0(мм). Материал корпуса, бункера, шнека - нержавеющая сталь. Цвет Серебристый.	1	шт.	1	Б
18.	Шкаф шоковой заморозки	Россия, Модель ШОК-10-1/1АЕФ, выполнен полностью из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм (за исключением задней стенки) - как снаружи, так и внутри. В шкафу шокового охлаждения установлены термочувствительные датчики, которые закрепляются на крышке; воздухоохладителя и на термошупе, вставляемом в продукт. Оснащен режимом автоматический и принудительной оттайки, Мощность-1,7кВт, напряжение-220 В, Размеры: 79x89x159. Количество уровней - 10, расстояние между уровнями, мм 60; типоразмер емкостей - GN 1/1, 600x400. Температурный режим заморозки-+90...-35 С, , время замораживания-240 мин. Температурный режим охлаждения-+90...+3 С, время охлаждения-90 мин. Панель управления цифровая.	1	шт.	1	Б

19.	Микроволновая печь	Микроволновая печь мощностью 0,7кВт. Внутренний объем-20 л, Внутреннее покрытие камеры эмаль. Вес 10 кг. Тип управления электронное, дисплей, переключатели сенсорные, система равномерного распределения микроволн, подсветка камеры, звуковой сигнал. Дверца навесная, открывание дверцы кнопка. Цвет корпуса белый.	1	шт.	1	Б
20.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия (дискового ножа): 220 мм; Габаритные размеры: 450x378x350 мм; Мощность: 0,12 кВт; Напряжение: 220 В. Настольная установка; механическое управление; полностью выполнен из нержавеющей стали; лезвие ножа защищено крышкой.	1	шт.	1	Б
21.	Блендер стационарный	Блендер стационарный Starfood	1	шт.	1	Б
22.	Фритюрница	Тип питания Электрический-220 В, объем одной ванны, л 4; количество ванн, шт. 2; объем фритюра, л 8. Мощность, кВт 4. Тип установки- настольная. Размеры: мм 400x 475x 320. Минимальная температура 50°С ; Максимальная температура-90°С.	1	шт.	1	Б
23.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная. Материал корпуса: нержавеющая сталь, Ширина шва, мм: 8. Мощность, кВт 0.18 , Напряжение, В 220, габаритные размеры 495x345x340 мм. Способ упаковки камерный. Мощность вакуумного насоса, м³/ч 6.5. Количество сварочных планок в камере 1, Длина сварочной планки, мм 260, Внутренний размер камеры, мм 390x320x130.	1	шт.	1	Б
24.	Часы настенные (электронные)	Тип индикации - римские цифры	1	шт.	1	Б
25.	Ноутбук или стационарный компьютер	Процессор 4-х ядерный Intel Core i5; RAM - 6GB, Ethernet - 100/1000 mbps;	1	шт.	1	Б
26.	Принтер А4 лазерный/цветной	МФУ лазерное, ч/б печать (А4), 23 стр/мин(А4), Сканер 600x600 dpi, Копир 600x600 , картридж Canon 728 (запас тонера на 5 000 листов)	1	шт.	1	Б
27.	Телевизор	DEXP, телевизор, 19820x1080, диагональ 101 см	1	шт.	1	Б
<b>Перечень инструментов</b>						
1.	Гастроемкость GN 1/1 530x325x20 мм.	GN 1/1, размером 530x325x20 мм, изготовлена из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 201, толщиной 0,6 мм; конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° С до 300 ° С.	2	шт.	12	А
2.	Гастроемкость GN 1/1 530x325x65 мм из нержавеющей стали	GN 1/1 размером 530x325x65 мм, изготовлена из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 201, толщиной 0,6 мм; конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках.	2	шт.	12	А

		Выдерживаемые температуры от -40 ° C до 300 ° C.				
3.	Гастроемкость GN 1/2 265x325x20 мм	GN 1\2 размером 265x325x20 мм, изготовлена из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 201, толщиной 0,6 мм; конструкция позволяет использование в конвекционных печах, холодильниках. Выдерживаемые температуры от -40 ° C до 300 ° C.	2	шт.	12	A
4.	Набор ножей поварская тройка	Материал коррозионно-стойкая сталь, длина лезвия 88 мм, 175мм, 200 мм, Конструкция: сплошная жесткая, хвостовик, проходит сквозь всю рукоять, рукоятка сделана из цепкого эластрона.	5	шт.	6	A
5.	Лопатка силиконовая	Рабочая часть лопатки изготовлена из высококачественного силикона, выдерживает значительные перепады температур ( от -40°С до +250°С), не прилипает к пище, не царапает любое антипригарное покрытие посуды, высокая гибкость. Лопатка имеет длинную ручку	3	шт.	18	A
6.	Молоток для отбивания мяса	Страна производитель- Россия , материал -алюминий	1	шт.	6	A
7.	Терка	Терка , материал: нержавеющая сталь, пластик, количество сторон: 4	1	шт.	6	A
8.	Миска металлическая	Объем: 0.55 л, диаметр: 16 см	2	шт.	12	A
9.	Миска металлическая	Объем: 1 л, диаметр: 205 см	2	шт.	12	A
10.	Миска металлическая	Объем: 4 л, диаметр: 25 см	2	шт.	12	A
11.	Набор кастрюль	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, Объемом 5л, 3л, 2л, 1.6л, 1.2л, 1л	1	шт.	6	A
12.	Сковорода	Диаметром 240 мм,сковорода выполнена из кованного алюминия с антипригарным покрытием.	2	шт.	12	A
13.	Сотейник	Сотейник с ручкой, объем: 0,86 л, Диаметр: 140 мм, Высота: 55 мм, Материал из высококачественной нержавеющей стали, тройное дно, подходит для индукционных плит. Многоточечное крепление ненагреваемых стальных ручек.	2	шт.	12	A
14.	Набор разделочных досок	Материал пластик. Материал соответствует всем требованиям в отношении норм санитарии и безопасности НАССР и СЕ. Размеры:Н=18, L=600, В=400мм; Цвета: жёлтый, синий, зелёный, красный, белая, коричневая.	1	комп	6	A
15.	Термометр (шуп) Электронный	Термометр инфракрасный GM 320, диапазон температуры измерения - от -50С до +400С	1	шт.	6	A
16.	Венчик	Материал - нержавеющая сталь. Количество прутьев: 12 шт.	1	шт.	6	A



17.	Сито для протирания	Сито выполнено из нержавеющей стали, диаметром 24 см. Прочная стальная сетка и корпус.	1	шт.	6	A
18.	Сито для протирания	Сито с ободом и ручкой, диаметром 10 см, материал - нержавеющая сталь	1	шт.	6	A
19.	Сито (для муки)	Сито выполнено из нержавеющей стали, диаметром 24 см. Прочная стальная сетка и корпус обеспечивают изделию износостойкость и долговечность.	1	шт.	6	A
20.	Овощечистка	Материал : сталь/пластик , двусторонняя, расположение лезвия - горизонтальное	1	шт.	6	A
21.	Ножницы для рыбы, птицы	Россия, материал: нержавеющая сталь, коррозионно-стойкие острые лезвия из нержавеющей стали с микрорубчатым краем	1	шт.	6	A
22.	Скалка	С крутящимися ручками, диаметр 60 мм, длина полотна 300 мм. Материал дерево.	1	шт.	6	A
23.	Силиконовый коврик	Силиконовый коврик для выпечки, для раскатки теста, цветной	2	шт	12	A
24.	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	Силиконфлекс, материал пищевой силикон, 6 - 8 ячеек в ассортименте	1	шт.	6	A
25.	Тарелка круглая белая плоская	Материал фарфор. Диаметр 32 см, без декора с ровными полями, цвет белый.	9	шт	54	A
26.	Пластиковая урна для мусора	Пластик, объем- 25 литров	2	шт	12	A
27.	Мерный стакан	Мерная кружка выполнена из полипропилена, с удобной ручкой. Мерная шкала нанесена снаружи прозрачного кувшина, измерения в литрах и миллилитрах. Объем, л: 1,0. Диаметр,мм: 120. Высота, мм: 150.	1	шт.	6	A
28.	Ложки столовые	Ложки из нержавеющей стали	5	шт	30	A
29.	Соусник	Материал фарфор, объем -75 мл, белый	3	шт	18	A
30.	Инфракрасный термометр	Диапазон измерений -50 до +330°C, размеры 14 x 8.5 x 3.5 см	1	шт.	6	A
31.	Инфракрасный термометр	Термометр инфракрасный GM 320, диапазон температуры измерения - от -50С до +400С	1	шт	1	Б
32.	Шенуа	Конусное шенуа выполнено из нержавеющей стали марки 18/8, диаметром 18 см, длина ручки- 25 см, на противоположной от ручки стороне находится специальный крючок, помогающий зафиксировать сито на любой емкости, соответствующей ему по размеру.	1	шт.	6	A
<b>Перечень расходных материалов</b>						
1.	Средство для мытья посуды		1	шт.	6	A

2.	Стаканы одноразовые объемом 200 мл		2	шт	13	A
3.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, в рулоне 50 шт, размером 20х30 см	1	шт.	6	A
4.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	Средство универсальное ПРОГРЕСС, соответствует Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Сертификат соответствия СПРАВКА № 879-С от 11ю 05.2016 г. ООО "ПРОГРЕСС"	1	шт.	6	A
5.	Вода	Чебогорская» — питьевая артезианская вода. Бутыль 19л	1	шт.	6	A
6.	Полотенца х/б для протирания тарелок	Россия, полотенце вафельное белое, материал: Полотно вафельное отбеленное (100% хлопок)	3	шт	18	A
7.	Баллоны с газом для кремера сифона	Страна-изготовитель - Китай, газовый баллон пищевой, вес газа в одном баллончике: 8 гр., материал баллона - алюминий цвет - серебристый Баллоны с газом N2O, CO2	2	шт	12	A
8.	Губка для мытья посуды	Губка, размер 5х8 см. Состав: поролон, абразивный материал.	1	шт.	6	A
9.	Пергамент рулон	Россия, ширина 300 мм, длиной 10 м	1	шт.	6	A
10.	Фольга рулон	Алюминевая фольга стандартная, шириной 300 мм, длиной 10 метров	1	шт.	6	A
11.	Бумажные полотенца	Двухслойные тесненные, размер 220*185, 2 шт. в упаковке	2	шт	12	A
12.	Пакеты для мусора, 60 л	Пакеты для мусора 60л, материал полиэтилен высокой плотности черный	2	шт	12	A
13.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	Одноразовый пластиковый контейнер Стиролпласт, объем 300 мл прозрачный, крышка прозрачная	10	шт	60	A
14.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	Одноразовые контейнеры, объем 500 мл, материал - полипропилен (ПП) ПП, прозрачные, крышки	10	шт	60	A
15.	Перчатки силиконовые одноразовые, размером S; M; L	Перчатки нитриловые одноразовые, неопудренные, размер S;M;L	20	пар	120	A
16.	Плѐнка пищевая	Пленка пищевая ПЭ размером 450 мм х 20 м, прозрачная, плотность 6 мкм, Материал: полиэтилен	1	шт.	6	A
17.	Ручка шариковая	Россия, ручка пластиковая шариковая, паста синяя	1	шт.	6	A
18.	Бумага А4 (1 пачка на 5 студентов)	Снегурочка, размер А-4 (210*297мм), 500 л, цвет белый- 100%	1	шт.	6	A
19.	Вакуумные пакеты, разных размеров	Пакет фасовочный ПВД (полиэтиленовые высокого давления), Россия, материал -Полимер, плотность -	6	шт	36	A

		80 мкм, размеры: 150x250 мм, 200x300 мм, 100x150 мм.				
20.	Мешки кондитерские одноразовые	Master Кондитерский мешок одноразовый, материал: полиэтилен. Размеры: Н - 28 см, 35 см, 46 см	10	шт	60	А
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>						
1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	2	шт	12	А
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные		2	шт	12	А
3.	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1	шт	1	Б
4.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	1	комп	6	А, Б
5.	Кулер для воды		1	шт	1	А, Б

3.6.2 План работы ЦПДЭ разрабатывается на каждую экзаменационную группу, пример плана представлен в таблице

#### Пример плана проведения ДЭ

	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

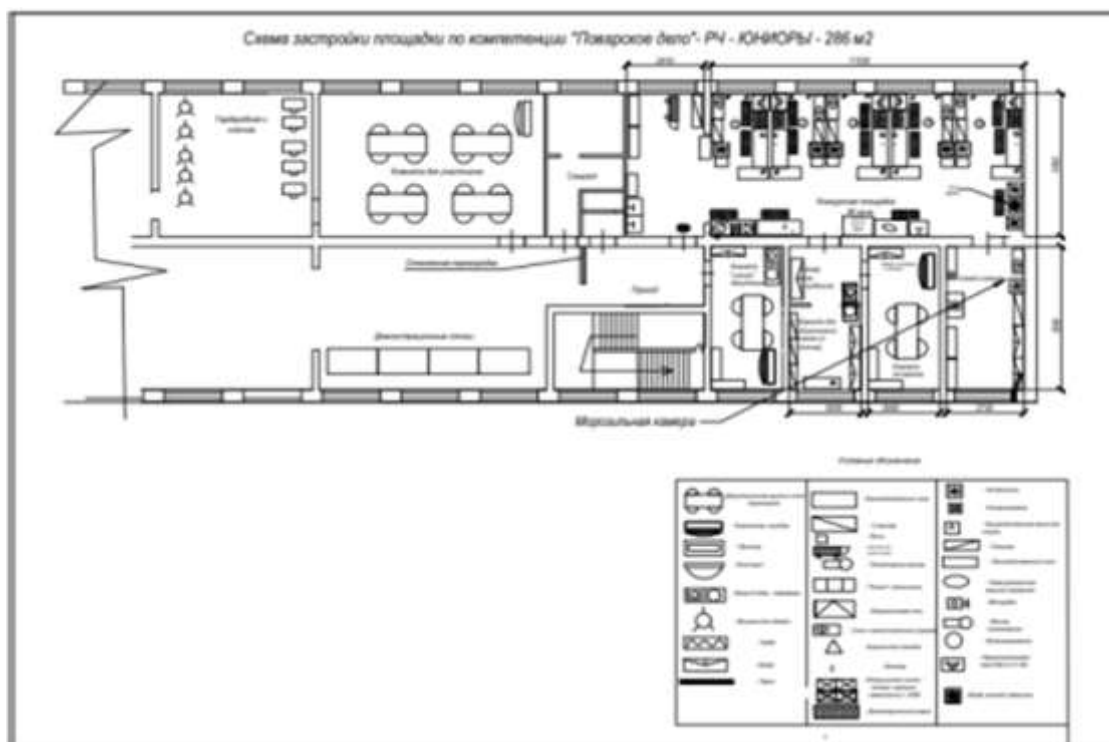
Застройка площадки производится, согласно инфраструктурного листа и с учетом технических характеристик.

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.)

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице:

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Площадь зоны:	не менее 7,5 кв.м. на 1 (одного участника)	А,Б
Освещение:	на рабочих столах – 500 люкс.	А,Б
Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А,Б
Электричество:	мощность 25 кВт, 4 розетки.	А,Б
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	от общего контура заземления здания	А,Б
Покрытие пола:	Бетонный пол с мраморной крошкой	А,Б
Подведение/ отведение ГХВС	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.	А,Б
Подведение сжатого воздуха (при необходимости):	не требуется	-
Вентиляция и кондиционирование	имеется	А,Б



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

**Дегустационная** - 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.

### 3.7 Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов

среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом.
- запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

- необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;
- при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;
- в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

Использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

## **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:

Использовать информацию только из действующих ГОСТов.

Рекомендуемые ГОСТы при написании и оформлении дипломной работы:

- 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 (ДИПЛОМНОЙ 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 2023-2024 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.

Перечень продуктов					
№ п/п	наименование продукта	вес (грамм/штук/мл)	максимальное количество	кол-во заявка	примечание
1	Сыр твердый	грамм	150		
2	Сыр Гауда	грамм	150		
3	Сыр Творожный	грамм	300		
4	Яйца перепелиные	шт	20		
5	Сыр Маскарпоне	грамм	300		
6	Молоко 3,2 %	грамм	1500		
7	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	грамм	1000		
8	Сливочное масло	грамм	500		
9	Яйцо куриное	шт	20		
10	Сливки 22%	мл	1000		
11	Брокколи свежее	грамм	400		
12	Баклажан	грамм	400		
13	Сельдерей (корень)	грамм	400		
14	Томаты Черри	грамм	200		
15	Цуккини зелёный	грамм	400		
16	Имбирь	грамм	100		
17	Перец красный	грамм	300		
18	Перец жёлтый	грамм	300		
19	Картофель крахмальный	грамм	1000		
20	Тыква	грамм	600		
21	Свекла красная	грамм	400		
22	Лук порей	грамм	300		
23	Сельдерей стебель	грамм	300		
24	Грибы шампиньоны	грамм	400		
25	Перец чили	грамм	100		
26	Чеснок	грамм	100		
27	Томаты	грамм	500		
28	Лук репчатый	грамм	300		
29	Морковь	грамм	400		
30	Апельсин	грамм	400		
31	Апельсин	грамм	400		
32	Грейпфрут	грамм	400		
33	Груша конференция	грамм	400		
34	Лайм	грамм	400		
35	Лимон	грамм	400		
36	Яблоки зеленые Грени Смитт	грамм	400		
37	Яблоки красные (сладкие)	грамм	400		
38	Брокколи	грамм	400		
39	Брусника	грамм	400		
40	Вишня	грамм	400		
41	Горошек зеленый	грамм	400		
42	Ежевика	грамм	400		
43	Клубника	грамм	400		
44	Клюква	грамм	400		
45	Малина	грамм	400		
46	Облепиха	грамм	400		

47	Смородина красная	грамм	500		
48	Смородина черная	грамм	500		
49	Тесто для Спринг Роллов	грамм	500		
50	Тесто катаифи	грамм	100		
51	Тесто слоёное без дрожжевое	грамм	400		
52	Тесто фило	грамм	400		
53	Цветная капуста	грамм	400		
54	Черника	грамм	400		
55	Шпинат	грамм	600		
56	Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	грамм	30		
57	Водоросли Комбу	грамм	100		
58	Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	грамм	50		
59	Грибы сушеные Белые	грамм	50		
60	Грибы сушеные Шиитакэ	грамм	50		
61	Желатин гранулированный	грамм	50		
62	Желатин листовой	грамм	50		
63	Кофе молотый	грамм	50		
64	Морская водоросль Нори	грамм	50		
65	Пектин КН	грамм	50		
66	Стружка кокосовая	грамм	50		
67	Тапиока Ашу-0 в шариках	грамм	50		
68	Хандаши (Даси/Даши)	грамм	20		
69	Чай зеленый МАТЧА	грамм	30		
70	Каперсы (соцветия маринованные)	грамм	100		
71	Горошек (зеленый консервированный)	грамм	100		
72	Кукуруза консервированная	грамм	100		
73	Нут консервированный	грамм	100		
74	Огурцы соленые	грамм	150		
75	Оливки зеленые (без косточки)	грамм	300		
76	Оливки чёрные (без косточки)	грамм	300		
77	Пикули маринованные	грамм	300		
78	Томатная паста	грамм	500		
79	Томаты в собственном соку (без кожицы)	грамм	400		
80	Томаты протертые	грамм	400		
81	Фасоль консервированная, белая	грамм	100		
82	Белый рис (длиннозерный)	грамм	100		
83	Булгур	грамм	100		
84	Киноа	грамм	100		
85	Крупа гречневая	грамм	100		
86	Кус кус	грамм	100		
87	Перловая крупа	грамм	100		
88	Полента	грамм	100		
89	Рис Арборио	грамм	100		
90	Фунчоза	грамм	100		
91	Чечевица	грамм	100		
92	Какао масло	грамм	200		
93	Какао Порошок	грамм	100		
94	Шоколад белый 27%	грамм	300		
95	Шоколад молочный 35%	грамм	300		
96	Шоколад тёмный 55%	грамм	300		

97	Изюм (черный, без косточки)	грамм	200		
98	Курага	грамм	200		
99	Чернослив	грамм	200		
100	Грецкий орех (очищенный)	грамм	100		
101	Кунжут белый	грамм	50		
102	Мак	грамм	50		
103	Миндаль орех (очищенный)	грамм	100		
104	Орех кедровый (очищенный)	грамм	100		
105	Орех фундук (очищенный)	грамм	100		
106	Подсолнечник семена(очищенные)	грамм	100		
107	Тыквенные семена (очищенные)	грамм	100		
108	Фисташки орехи (очищенные)	грамм	100		
109	Бальзамический уксус	грамм	200		
110	Масло кунжутное	грамм	100		
111	Масло оливковое	грамм	100		
112	Масло растительное (подсолнечное,рафинированное)	грамм	101		
113	Соус Ворчестерский	грамм	200		
114	Уксус 9%	грамм	200		
115	Уксус винный белый	грамм	200		
116	Уксус винный красный	грамм	200		
117	Уксус яблочный	грамм	200		
118	Устричный Соус	грамм	100		
119	Дрожжи сухие	грамм	20		
120	Пекарский порошок	грамм	30		
121	Глюкоза (сироп)	грамм	300		
122	Изомальт	грамм	100		
123	Мёд цветочный	грамм	100		
124	Сахар	грамм	500		
125	Сахарная пудра	грамм	500		
126	Багет	грамм	400		
127	Крахмал картофельный	грамм	100		
128	Крахмал кукурузный	грамм	100		
129	Мука панировочная Премиум Tempura	грамм	500		
130	Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	грамм	400		
131	Мука миндальная	грамм	400		
132	Мука пшеничная (сорт высший)	грамм	1000		
133	Рисовая мука	грамм	400		
134	Сухари панировочные	грамм	400		
135	Хлеб Бородинский (не нарезанный)	грамм	400		
136	Хлеб пшеничный (не нарезанный)	грамм	400		
<b>Общий стол</b>					
137	Бадьян целый	грамм	4		
138	Бasilik	грамм	4		
139	Ванильный сахар, с натуральной ванилью	грамм	20		
140	Гвоздика стручки	грамм	4		
141	Горчица	грамм	50		
142	Горчица зернистая	грамм	50		
143	Душистый перец горошек	грамм	4		
144	Кардамон молотый	грамм	4		
145	Карри порошок	грамм	4		

146	Кориандр целый	грамм	4		
147	Корица молотая	грамм	4		
148	Кумин (зира) молотая	грамм	4		
149	Куркума	грамм	4		
150	Лавровый лист	грамм	4		
151	Майоран	грамм	4		
152	Мускатный орех (целый)	грамм	15		
153	Мускатный орех молотый	грамм	4		
154	Орегано	грамм	4		
155	Паприка молотая	грамм	4		
156	Перец белый молотый	грамм	4		
157	Перец Кайенский	грамм	4		
158	Перец розовый горошек	грамм	4		
159	Перец черный горошек	грамм	4		
160	Перец черный молотый	грамм	4		
161	Сахар тростниковый коричневый	грамм	300		
162	Сода пищевая	грамм	10		
163	Соль крупная	грамм	50		
164	Соль крупная морская	грамм	50		
165	Соль мелкая	грамм	50		
166	Соус соевый	грамм	100		
167	Соус Табаско	грамм	20		
168	Тмин (целый)	грамм	4		
169	Шалфей	грамм	4		
170	Щепа для копчения "Ольховая" (мелкая)	грамм	50		
171	Эстрагон	грамм	4		
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>					
172	Говядина лопатка	грамм	600		
173	Кальмар с/м	грамм	500		
174	Бекон с/к	грамм	300		



**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 в тесте	ПМ 01.ПМ 02. ПМ 03, ПМ 06., ПМ 07

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





## 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	Углеводов	Энерг. ценность	Белков	Жиров	Углеводов	Энерг. ценность	
1.	Говядина	136	18,9	12,4	0	187	25,7	16,7	0	254,3	
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:

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

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:

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

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





Итого на сумму \_\_\_\_\_ Восемьсот рублей  
\_\_\_\_\_ прописью  
Паспорт: серия \_\_\_\_\_ N \_\_\_\_\_ выдан \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ наименование органа, выдавшего паспорт  
\_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ г.  
Домашний адрес по паспорту: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ место жительства

Свидетельство государственной регистрации предпринимателя, осуществляющего свою  
деятельность без образования юридического лица N \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ выдано \_\_\_\_\_ наименование органа,  
\_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_ выдавшего свидетельство  
на имя \_\_\_\_\_ ИНН \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ фамилия, имя, отчество

Код налоговой инспекции, присвоившей ИНН \_\_\_\_\_  
Справка о наличии личного подсобного хозяйства  
(для жителей РФ) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ наименование органа,  
\_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_ выдавшего свидетельство  
на имя \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ фамилия, имя, отчество

Удержан подоходный налог в  
сумме \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ прописью  
\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

Деньги в сумме \_\_\_\_\_ Восемьсот рублей  
\_\_\_\_\_ прописью  
\_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ 00 \_\_\_\_\_ коп.

получил продавец \_\_\_\_\_ Терехов В. И.  
\_\_\_\_\_ расшифровка подписи  
подпись  
Продукты получил \_\_\_\_\_ Андрюшин  
\_\_\_\_\_ подпись лица, закупившего продукты и сырье

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 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:                      1- морковь сельдерей (режем всяко разно+т.паста)                      2- 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. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З.П.Матюхина.-9-е изд.,стер.- М:Издательский центр «Академия»,2020.-336с. [16] с.цв.ил
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. Образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. – М.: академия, 2020.-416 с.
3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. - М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 - 128 с.
4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студ.учреждений сред. проф. образования/ Соколова Е.И. - М:Издательский центр «Академия»,2018.-288с. [16] с.цв.ил
5. Синицина А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студентов, учреждений сред,профобразования /-М. Издательский центр «Академия», 2019.-304стр.,[16] с.цв.вкл

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»).