



**РУКОВОДСТВО ПО КАЧЕСТВУ
ГБПОУ ИО БТТТ 06-09.1**

Издание: 2021 декабрь
Версия: 1
Изменение:
Раздел:



ОБСУЖДЕНО
на заседании педсовета
Протокол № 3 от 21.12.2021 г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ
в 2022 ГОДУ**

ОП СПО ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2021г.

1. Общее положение

Программа итоговой государственной аттестации (далее – ГИА) предназначена для выпускников, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования (программу подготовки специалистов среднего звена) по программе подготовки специалистов среднего звена **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Программа государственной итоговой аттестации по программе подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 05 февраля 2018 г. № 69 (Регистрационный номер 50137), профессиональным стандартом «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н), профессиональным стандартом «Кондитер» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н), профессиональным стандартом «Пекарь» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н), приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями), методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. № 06-846 «По организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена в образовательных учреждениях среднего профессионального образования», методическими рекомендациями о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена (утвержденными распоряжением Министерством просвещения РФ № Р-42, от 01.04.2019 г.), методикой организации и проведения ДЭ по стандартам Ворлдскиллс Россия (Приложение № 1 к приказу Союза «Ворлдскиллс Россия» от «30» ноября 2016 г. № ПО/19).

Программа ГИА выпускников по ППССЗ является завершающей частью образовательной программы Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – Учреждение).

Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения выпускников соответствующих требований ФГОС СПО по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачи:

- установление готовности выпускника к основным видам профессиональной деятельности
- оценка сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- приобретение основных трудовых функций взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при решении конкретных профессиональных задач, определить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

ФГОС СПО по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяет следующие требования к выпускнику по итогам освоения образовательной программы: готовность к выполнению видов профессиональной деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- 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;

- 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;
- 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 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;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК). ГЭК возглавляет председатель, кандидатура которого утверждается приказом директора Учреждения. Директор Учреждения назначается заместителем председателя ГЭК.

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план Учреждения по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Количество часов, отводимое на ГИА: всего – 6 недель, в том числе: подготовка к ГИА – 4 недели; проведение демонстрационного экзамена – 1 неделя; защита дипломной работы – 1 неделя.

2. Порядок проведения ГИА

2.1. Проведение демонстрационного экзамена

2.1.1. Порядок формирования экспертной группы при проведении демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен (далее – ДЭ) является первым этапом ГИА.

Оценку выполнения заданий ДЭ осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом.

Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, составляет 6 человека и определяется Учреждением на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для ДЭ по компетенции Поварское дело. Дополнительное количество экспертов: главный эксперт, технический эксперт.

Не допускается участие в оценивании заданий ДЭ экспертов, принимавших участие в обучении обучающихся или представляющих с ними одну образовательную организацию.

Состав экспертной группы утверждается директором Учреждения.

ДЭ проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена.

Для проведения ДЭ привлекаются волонтеры с целью обеспечения безопасных условий выполнения заданий ДЭ обучающимися.

2.1.2. Критерии оценки ЛЭ

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.3. разработан в целях организации и проведения ДЭ по компетенции №34 «Поварское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6,5 часов.

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 34 «Поварское дело», проверяемый в рамках КОД №1.3

Номер раздела WSSS	Номер раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4

1	Организация управление работой	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Все нормативные документы индустрии; • Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; • Важность эффективной командной работы; • Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; • Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; • Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях; • Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; • Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. • Координировать действия при решении задач; • Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; • Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; • Эффективно выполнять соответствующие функции повсеместно на зонах производства; • Рассчитывать время и трудовые ресурсы; • Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; • Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; • Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; • Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций; • Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; • Вносить изменения в формы и 	1,8%
2	Навыки коммуникации и работы с клиентами	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; • Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; • Важность меню как средства информации и инструмента продаж; • Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; • Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; • Важность эффективного обмена информацией <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Следить за соблюдением правил личной гигиены; • Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; • Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; • Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; • Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью 	1,5%

		разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; • Планировать и реализовывать рекламные кампании.	
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд; • Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; • Причины порчи пищи; • Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР); • Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; • Применять внутренний бизнес-концепт НАССР; • Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; • Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 	5,1%
4	Знания об ингредиентах и меню	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; • Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; • Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; • Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; • Пищевую ценность ингредиентов; • Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; • Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; • Виды и стили составления меню; • Баланс при составлении меню; • Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; • Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; • Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; • Понимать и использовать маркировку ингредиентов; • Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; • Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; • Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; • Подбирать продукты для фирменных блюд; • Составлять меню для различных событий и ситуаций; • Составлять меню с учетом индивидуальных 	1,95%

		особенностей здоровья гостя; • Составлять меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя.	
5	Подготовка ингредиентов	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; • Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; • Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; • Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; • Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; • Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; • Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; • Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; • Способы приготовления основных бульонов и их применение; • Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; • Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты; • Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки; • Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи; • Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; • Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; • Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; • Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; • Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; • Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; • Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; • Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; • Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов; • Готовить различные виды макаронных изделий. 	6%
6	Применение различных методов тепловой обработки	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. <p>Специалист должен уметь:</p>	5%

		<ul style="list-style-type: none"> • Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; • Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; • Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: <ul style="list-style-type: none"> • Супы и соусы; • Закуски горячие и холодные; • Салаты и холодные блюда; • Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; • Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; • Овощные и вегетарианские блюда; • Фирменные и национальные блюда; • Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; • Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. • Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; • Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; • Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); • Применять современные технологии и методы приготовления пищи. 	
7	Изготовление и презентация блюд	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; • Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; • Тенденции в презентации блюд; • Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; • Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; • Важность контроля выхода порций в предприятии питания. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; • Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; • Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; • Представлять холодные и горячие блюда для 	10,9%

		<p>шведского стола и самообслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; • Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; • Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; • Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; • Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; • Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; • Изготавливать различные виды макаронных изделий. 	
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сезонность и колебание цен на ингредиенты; • Рыночные принципы торговли; • Существующих местных, государственных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процесс заказа продуктов и оборудования; • Факторы, влияющие на стоимость блюд; • Методы калькуляции цены на блюда; • Важность экономии при приготовлении блюд; • Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; • Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; • Доступные решения для хранения продуктов. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; • Составлять заказы на день; • Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; • Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; • Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку; • Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; • Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; • Отчитываться за потери при хранении; • Рассчитывать затраты на хранение; • Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; • Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий; • Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли. 	3,3%

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

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

В оценке ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело» - участвуют 6 экспертов из числа педагогических работников техникума, имеющие высшую или первую квалификационную категорию, количество рабочих мест составляет 5

Описание задания

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

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

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

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

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

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

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

Часть В	Холодная закуска паштет из куриной печени
Описание	<p>Приготовить 3 порции холодной закуски паштет из куриной печени.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум два гарнира на усмотрение участника • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров и соуса на усмотрение участника.

	<ul style="list-style-type: none"> • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы. • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г. Максимум 150 г. • 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30 – 32 см • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14°С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола; • Используйте продукты из заказанного списка.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Часть С	Горячее блюдо из рыбы
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум 2 гарнира на выбор участника • 1 горячий соус на выбор участника • Оформление горячего блюда – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы. • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220 г. 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <p>Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола; • Используйте продукты из заказанного списка.
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.</p>
Часть D	Десерт
Описание	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника</p> <p>Обязательные компоненты десерта:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мусс (основной компонент десерта) должен быть приготовлен из продукта оглашенного варианта • Выпеченный элемент из теста • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Соус холодный • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов • Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены • Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно • Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы. • Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

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

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются участнику в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать

Оценка за защиту ВКР в виде ДЭ выставляется по пятибалльной шкале на основании полученных баллов при сдаче ДЭ.

Компетенции	Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «не удовлетворительно»
Общие	100 - 96	95 - 91	90 - 80	79 и менее
Профессиональные	35,55 - 20,2	20,19 - 12,2	12,19 – 5,3	5,2 и менее

- 35.55 - 20,2 баллов - задание выполнено полностью, демонстрация умений не содержит профессиональных ошибок и соответствует требуемому темпу и точности исполнения; соблюдены все требования к организации рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;

- 20,19 - 12,2 баллов - задание выполнено полностью, демонстрация умений содержит незначительные профессиональные ошибки, поправляемые самим выпускником; темп работы и точность исполнения соответствуют; соблюдены все требования к организации рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;

- 12,19 – 5,3 баллов - задание выполнено полностью, но с совершением профессиональных ошибок, которые выпускник способен исправить самостоятельно; темп выполнения действий и точность отстаёт от требуемого по действующим в отрасли

требованиям; имеются нарушения при организации рабочего места, техники безопасности или санитарно-гигиенических норм при выполнении технологических операций;

- 5,2 и менее баллов - выпускник не справился с заданием.

2.2. Проведение защиты дипломной работы

2.2.1. Формирование состава комиссии защиты дипломной работы

Для проведения защиты дипломной работы создается комиссия численностью не менее пяти человек.

Комиссия формируется из преподавателей Учреждения и лиц из сторонних учреждений, в том числе других учебных заведений, специалистов предприятий, организаций. Состав комиссии утверждается приказом директора Учреждения.

2.2.2. Содержание, условия подготовки защиты дипломных работ

Тематика дипломных работ разрабатывается преподавателями учебных дисциплин и МДК, работодателями, рассматривается МО педагогов экономики и управления.

Закрепление тем дипломных работ за обучающимися, с указанием руководителя, оформляется приказом директора Учреждения.

Перечень тем дипломных работ по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело содержит один или несколько профессиональных модулей (Приложение 1).

Задание на дипломную работу утверждается заместителем директора по УПР и выдается обучающемуся за 3 месяца до начала защиты.

Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по предложениям предприятий и организаций – заказчиков кадров. Она должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, с сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике основные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО по ППССЗ 43.01.09 Поварское и кондитерское дело.

Дипломная работа может носить опытно-практический, опытно-экспериментальный, теоретический, проектный характер. Объем дипломной работы должен составлять не менее 30, но не более 50 страниц печатного текста (без приложений).

Дипломная работа опытно-практического характера имеет следующую структуру:

- 1) введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты научного аппарата: объект, предмет, методы, цели, задачи работы и др.;
- 2) основная (теоретическая) часть, в которой содержатся основы изучаемой проблемы;
- 3) практическая часть должна состоять из краткой организационно-экономической характеристики предприятия и всестороннего анализа современного состояния исследуемой проблемы предприятия;
- 4) заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- 5) список используемых источников (не менее 15 источников);
- б) приложения.

Дипломная работа опытно-экспериментального характера имеет следующую структуру:

- 1) введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты научного аппарата: объект, предмет, проблема, цели, задачи работы и др.;

- 2) основная (теоретическая) часть, в которой даны история вопроса, аспекты разработанности проблемы в теории и практике, научное обоснование проблемы;
- 3) практическая часть, в которой представлены план проведения эксперимента, характеристики методов экспериментальной работы, основные этапы эксперимента (констатирующий, формирующий, контрольный), анализ результатов опытно-экспериментальной работы;
- 4) заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- 5) список используемых источников (не менее 15 источников);
- 6) приложения.

Дипломная работа теоретического характера имеет следующую структуру:

- 1) введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты научного аппарата: объект, предмет, проблема, цели, задачи работы и др.;

- 2) основная (теоретическая) часть, в которой описываются история вопроса, обоснование разрабатываемой проблемы в теории и практике посредством глубокого сравнительного анализа литературы;

- 3) заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования материалов исследования;

- 4) список используемых источников (не менее 15 источников);

- 5) приложения.

Дипломная работа может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа может быть использована в качестве составной части (раздела, главы) выпускной квалификационной работы.

Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ.

Рецензентами дипломных работ выступают руководители предприятий – баз преддипломной практики.

Рецензия должна включать:

- 1) заключение о соответствии дипломной работы заявленной теме;
- 2) оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- 3) оценку степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- 4) оценку дипломной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Полностью готовая дипломная работа передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва в срок, определенный приказом директора Учреждения.

Руководитель дипломной работы проверяет выполненные обучающимися дипломные работы и представляет письменный отзыв, который должен включать:

- 1) заключение о соответствии работы выданному заданию;
- 2) оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений (предложений);
- 3) оценку качества выполнения основных разделов работы, графической части;
- 4) указание положительных сторон;
- 5) указания на недостатки в работе, ее оформлении, если таковые имеются;
- 6) оценку степени самостоятельности выполнения работы обучающимися.

Готовая дипломная работа с отзывом руководителя и рецензией рассматривается на заседании МО педагогов экономики и управления, после чего решается вопрос о допуске

обучающегося к защите, дипломная работа сдается заместителю директора по УПР для окончательного контроля и подписи.

Процедура проведения: подписанная заместителем директора по УПР дипломная работа лично представляется обучающимся ГЭК в день защиты.

2.2.3 Защита дипломных работ

Защита дипломных работ проводится на открытом заседании комиссии.

Процедура защиты устанавливается председателем комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает:

- 1) доклад обучающегося (не более 10 – 15 минут);
- 2) чтение отзыва и рецензии;
- 3) вопросы членов комиссии;
- 4) ответы обучающегося.

Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании комиссии по защите дипломной работы.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

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

Заседания комиссии по защите дипломной работы протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломной работы, особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний комиссии по защите дипломной работы подписываются председателем и секретарем.

Обучающиеся, не прошедшие процедуру защиты дипломной работы или получившие неудовлетворительные результаты, проходят повторную процедуру защиты не ранее чем через шесть месяцев после прохождения впервые.

Повторное прохождение процедуры защиты дипломной работы для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Критерии оценки дипломной работы

- оценка «ОТЛИЧНО» ставится за грамотное литературно-графическое оформление работы, объем работы должен быть не менее установленного в данном положении количества страниц (при этом не превышать допустимое количество страниц). Материал изложен в логической последовательности, имеются все необходимые разделы. Обоснована актуальность темы и ее практическая значимость. Тема исследована глубоко, технологический процесс описан на разных режимах работы с указанием необходимого оборудования. Выводы логичны, обоснованы, соответствуют целям, задачам, методам работы. Доклад не менее 5-7 минут. Речь грамотная, материал излагается в логической последовательности. Обучающийся легко владеет понятийным аппаратом, высказывает, обосновывает и аргументирует свои суждения. Дипломная работа оценена руководителем на «ХОРОШО» или «ОТЛИЧНО» и ее содержание соответствует содержанию темы ВКР:

- оценка «ХОРОШО» ставится, если в основном определена актуальность темы и практическая значимость. Структура ВКР соответствует целям и задачам. Выводы и заключение в целом обоснованы, соответствуют цели и задачам работы. Однако, содержание работы допускает дополнительные выводы. Продолжительность доклада не менее 5 минут, обучающийся хорошо владеет материалом ВКР, излагает его грамотно, владеет понятийным аппаратом. Хорошо ориентируется в материале при ответе на вопросы, но содержание и форма ответов могут иметь неточности. ВКР (для выпускников по ППСЗ) оценена руководителем на «ХОРОШО» или «ОТЛИЧНО»;

- оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ставится, если не раскрыта актуальность темы ВКР. Имеется ряд нарушений в выборе структуры ВКР. Имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность. Доклад длится менее 5 минут, обучающийся понимает материал темы в основном, но непоследовательно его излагает, допускает неточности в определении понятий, не может доказательно обосновать свои суждения. Содержание работы не полностью соответствует заданию ВКР. ВКР (для выпускников по ППССЗ) оценена руководителем «ХОРОШО» или «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»;

- оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ставится, если работа не соответствует заданию, выполнена не в соответствии с требованиями. Доклад разрозненный, непоследовательный. Обучающийся не может выделить главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их. Изложение неуверенное, беспорядочное. Оценка за дипломную работу «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО».

По усмотрению ГЭК оценка может быть снижена по следующим причинам:

- несоответствующее оформление;
- использование в работе устаревшего теоретического материала;
- несоответствие темы ВКР ее содержанию, отсутствие изучения практики при расписании работы прикладного характера, а также в случаях, когда ГЭК полагает, что содержание работы и (или) ее защита заслуживают низкой или неудовлетворительной оценки.

3. Порядок апелляции и пересдачи ГИА

По результатам прохождения ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА или несогласии с ее результатами.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора Учреждения. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей Учреждения, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии является директор Учреждения либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распоряжения директора Учреждения. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума. Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается

в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные установленные сроки.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами, полученными при защите дипломной работы, секретарь комиссии по защите дипломной работы не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию, протокол заседания комиссии и заключение председателя комиссии по защите дипломной работы о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами защиты дипломной работы, апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата, либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

Перечень тем дипломных работ

№	Перечень тем дипломных работ
1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мясopодуктов
2	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных холодных десертов с использованием фруктов
3	Разработка ассортимента и технология приготовления фигурных тортов на кондитерском производстве.
4	Разработка ассортимента и технология приготовления тортов массового спроса на кондитерском производстве.
5	Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации сложных холодных железированных десертов
6	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации стейков из мяса на ПОП
7	Организация технологического процесса приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий на хлебопекарном производстве.
8	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации банкетных горячих блюд из рыбы.
9	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных холодных десертов с использованием различных видов теста
10	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных жаренных блюд из мяса птицы на ПОП
11	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных запеченных блюд из мяса на ПОП
12	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных тушеных блюд из мяса птицы в ресторане.
13	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных бутербродов(ассорти) в закусочной.
14	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных закрытых бутербродов (сэндвичей) в закусочной.
15	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента
16	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных горячих блюд из мяса на гриле в ПОП
17	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных горячих блюд из морской рыбы в ПОП
18	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации блюд русской кухни. в ресторане
19	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложной закуски из мясных продуктов в кафе.
20	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса на камне в гриль -баре
21	Разработка ассортимента и организация производства в кафе с организацией детского отдыха
22	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации блюд в столовой при учебном заведении среднего профессионального образования.
23	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации блюд в столовой при дошкольном образовательном учреждении.
24	Разработка ассортимента и организация производства в кафе - кондитерской .
25	Организация ведения процесса приготовления, оформление Рождественского стола в ресторане.
26	Организация ведения процесса приготовления оформления горячих блюд и закусок по типу шведского стола .
27	Организация производства и ведение технологического процесса приготовления, с использованием технологии фламбирования на ПОП
28	Организация ведения процесса приготовления, оформления подготовки к реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
29	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных блюд из мяса диких животных на ПОП
30	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации фаршированных сложных блюд из овощей на ПОП.
31	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации Дип соусов для фондю.

