

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гайдамашко Игорь Вячеславович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 07.10.2022 12:08:36
Уникальный программный ключ:
c7b77973654876a9af4d3b280790bfd371557fdb

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Университетский экономико-технологический колледж

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Добрыня»

должность, представляющая интересы организации



/А.С. Нетягина

подпись, Ф.И.О., печать



УТВЕРЖДАЮ

Директор УЭТК СГУ

И.А. Ермачков

26 октября 2021 года

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**выпускников очной формы обучения
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(базовая подготовка)
шифр, наименование специальности
среднего профессионального образования**

**с присвоением квалификации –
специалист по поварскому и кондитерскому делу**

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	5
ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	8
ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНИКУ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ДО ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	8
ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	8
ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНИКУ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ДО ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	9
ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ	10
ВИД ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.....	12
СТРУКТУРА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ЕЕ СОДЕРЖАНИЮ	13
ПОРЯДОК УТВЕРЖДЕНИЯ ТЕМ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ	13
ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ И ПРЕДСТАВЛЕНИЯ В ГОСУДАРСТВЕННУЮ ЭКЗАМЕНАЦИОННУЮ КОМИССИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	14
ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	14
ЗАДАНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА.....	15
ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	16
КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКА	19
ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ:	20
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	21
Примерный Комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело»	27

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы. Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

В соответствии с Законом Российской Федерации №273-ФЗ от 27.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», государственная итоговая аттестация студентов, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в образовательных организациях среднего профессионального образования, является обязательной и проводится в порядке и в форме, которые установлены образовательной организацией.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в образовательных учреждениях среднего профессионального образования, имеющих государственную аккредитацию, по специальностям, предусмотренным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Лицам, прошедшим процедуру демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации с применением оценочных материалов, разработанных союзом, выдается паспорт компетенций (Скиллс паспорт), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися программ подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта СПО.

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Допускается удаленное участие экспертной группы и/или главного эксперта с применением дистанционных технологий и электронных ресурсов в проведении и/или оценке демонстрационного экзамена, в том числе с применением автоматизированной оценки результатов демонстрационного экзамена в соответствии с методическими рекомендациями, разработанными Минпросвещения России и союзом.

Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется образовательной организацией на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена по компетенции. Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении студентов или представляющих с ними одну образовательную организацию.

Состав экспертной группы утверждается руководителем образовательной организации.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим программам подготовки специалистов среднего звена.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело КОД 1.2, в виде государственного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится на аккредитованной площадке, как Центр проведения демонстрационного согласно Методике по организации и проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, утвержденной Союзом Ворлдскиллс Россия.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, критерии оценки знаний доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Программа должна включать требования к знаниям, умениям и навыкам студента в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности.

Защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

При проведении защиты выпускных квалификационных работ могут быть использованы элементы дистанционных образовательных технологий.

Результаты государственной итоговой аттестации обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии.

Программа и порядок проведения государственной итоговой аттестации разработаны в соответствии с требованиями:

Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565;

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 31 января 2014 г. №74;

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013 г. № 968. (ред. от 31.01.2014 № 74; от 17.11.2017г № 1138).

Распоряжение Министерства просвещения РФ от 01 апреля 2019 года №Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» с изменениями от 01.04.2020 №Р-36

Приказ Союза Ворлдскиллс Россия от 31.01.2019 №31.01.2019-1, в редакции от 31.05.2019 №31.05.2019-5 «Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия»

Положения о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, приказ № 970 от 06.12.2017г. с изм. приказ №376/1 от 08.05.2020г.

Программой подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматривается подготовка выпускников к следующим основным видам 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.
- выполнение работ по одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

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.

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 языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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:

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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных 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:

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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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.

ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ.

ПК 7.1. Подготовить бар к обслуживанию

ПК 7.2. Организовывать и поддерживать работу в баре

ПК 7.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 7.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями

ПК 7.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции

ПК 7.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчетов

ПК 7.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Согласно учебному плану на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации отводится 6 недель, в том числе:

подготовка к государственной итоговой аттестации – 4 недели

демонстрационный экзамен – 1 неделя

защита выпускной квалификационной работы – 1 неделя

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются и утверждаются учебным планом и календарным учебным графиком.

ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНИКУ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ДО ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим программам подготовки специалистов среднего звена.

ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится СГУ с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть задание, общаться с председателем и членами государственной экзаменационной комиссии);

пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты организации по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы - не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организация обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием его индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНИКУ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ДО ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения

государственной итоговой аттестации по соответствующим программам подготовки специалистов среднего звена.

ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

По итогам выпускной квалификационной работы проверяется степень освоения выпускником следующих компетенций:

Код	Содержание
ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

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
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.
ПК 7.1.	Подготовить бар к обслуживанию
ПК 7.2.	Организовывать и поддерживать работу в баре
ПК 7.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 7.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 7.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 7.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчетов
ПК 7.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Проверяемые профессиональные компетенции зависят от темы выпускной квалификационной работы.

ВИД ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы. Выпускная квалификационная работа имеет своей целью:

- ✓ систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;
- ✓ развитие навыков организации самостоятельной исследовательской деятельности и овладение методиками исследования при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе проблем и вопросов;

✓ выяснение (выявление) степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы.

СТРУКТУРА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ЕЕ СОДЕРЖАНИЮ

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость. Обязательное требование для выпускных квалификационных работ - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Содержание выпускной квалификационной работы включает в себя:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- теоретическую часть;
- практическую часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложение (при необходимости).

В содержании последовательно перечисляются заголовки глав, разделов, подразделов и приложений с указанием номеров страниц.

Во введении дается краткая аргументация выбора темы, обосновываются ее актуальность, определяется цель и содержание поставленных задач, формулируются объект и предмет исследования, указываются избранные методы исследования, степень разработанности, определяется практическая значимость полученных результатов.

Основная часть работы, раскрывающая содержание темы, делится на главы (не более 2 глав), посвященные более узким вопросам темы в соответствии с планом. Первый раздел – теоретическая часть – составляет от 20-30 листов. Второй раздел ВКР (практический) посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной (преддипломной) практики, составляет от 20-40 листов.

Завершающей частью ВКР является заключение. Заключение не должно составлять более пяти страниц текста.

В заключении подводятся итоги выполненного исследования в виде обобщения основных результатов, дается краткое освещение степени решения поставленных задач, обобщаются полученные результаты исследования данной темы в теоретическом и практическом аспектах.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20).

Требования к оформлению ВКР регламентированы Межгосударственным стандартом ГОСТ 7.32-2017.

ПОРЯДОК УТВЕРЖДЕНИЯ ТЕМ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, согласовываются с работодателями и с указанием руководителя ВКР утверждается приказом ректора ежегодно.

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ за студентами (с указанием руководителей) оформляется приказом ректора. По утвержденным темам руководители

выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания (приложение 3) для каждого студента.

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ И ПРЕДСТАВЛЕНИЯ В ГОСУДАРСТВЕННУЮ ЭКЗАМЕНАЦИОННУЮ КОМИССИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Выпускная квалификационная работа должна носить системный характер и содержать характеристику, анализ и решение определенных вопросов в организации процесса и приготовлении сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управлении производством продукции питания и смежных областях, включать элементы научного исследования.

Выпускная квалификационная работа выполняется на фактических материалах - как правило, объекта прохождения производственной практики, на основе глубокого изучения теоретических вопросов, относящихся к избранной теме работы, детального анализа практических материалов по основным направлениям деятельности объекта исследования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы каждому студенту назначается руководитель.

Выполнение выпускной квалификационной работы должно осуществляться в установленные сроки с последовательным выполнением отдельных этапов работы. График выполнения ВКР составляется руководителем выпускной квалификационной работы и доводится до студентов в срок не позднее, чем за 1 месяц до начала периода подготовки и защиты ВКР. Форма графика выполнения ВКР представлена в приложении 4.

Задания на ВКР подписывается руководителем работы и утверждается заместителем директора по учебной работе. Задания на ВКР выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практике.

Студенту следует периодически информировать руководителя ВКР о ходе подготовки ВКР, консультироваться по вызывающим затруднения или сомнения вопросам, обязательно ставить в известность о возможных отклонениях от утвержденного графика выполнения.

После получения окончательного варианта ВКР руководитель ВКР составляет письменный отзыв, в котором всесторонне характеризует качество работы, отмечает положительные стороны, особое внимание обращает на отмеченные ранее недостатки, не устраненные студентом, мотивирует возможность или нецелесообразность представления ВКР в ГЭК.

Руководитель дает отзыв (приложение 5) на выпускную квалификационную работу, в которой дается общая оценка содержания, характеристику дисциплинированности студента в выполнении общего графика написания ВКР, детальное описание положительных сторон работы и формулировку замечаний по его содержанию и оформлению.

Выпускная квалификационная работа также подлежит обязательному внешнему рецензированию. Внешняя рецензия (приложение 6) на дипломную работу должна иметь подпись рецензента и быть заверена печатью.

ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Защита выпускной квалификационной работы проводится в соответствии с утвержденным расписанием на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до одного академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии.

Защита начинается с доклада студента (не более 10-15 мин минут) по теме выпускной квалификационной работы. Доклад сопровождается презентацией. Презентация – это

иллюстрация к выступлению на защите. Информация в ней должна оформляться тезисно, используя следующие рекомендации по оформлению:

1. Размер слайда 16*9;
2. Фон слайда – белый;
3. Шрифт – Arial;
4. Размер шрифта:
Название презентации (заголовки, название разделов) – 64 пт;
Заголовок слайда – 36 пт;
Подзаголовок, тезисы – 24 пт;
Основной текст (ключевые мысли, списки, название диаграмм) – 14-16 пт;
Диаграммы, сноски (сноски, подписи к шкалам, легенда диаграмм) – 12 пт;
Номер слайда – 8 пт.
5. Количество слайдов – 12-15.

Студент должен излагать основное содержание своей выпускной квалификационной работы свободно, не читая письменного текста.

После завершения доклада члены ГЭК задают студенту вопросы, как непосредственно связанные с темой выпускной квалификационной работы, так и близко к ней относящиеся. При ответах на вопросы студент имеет право пользоваться своей дипломной работой.

После окончания дискуссии студенту предоставляется заключительное слово. В своем заключительном слове студент должен ответить на замечания рецензента, соглашаясь с ними или давая возможные обоснования.

Оценка за защиту ВКР выставляется решением государственных экзаменационных комиссий.

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.

ЗАДАНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Демонстрационный экзамен проводится по компетенции Поварское дело, комплект оценочной документации выбран, как образец, КОД 1.2 на основе анализа соответствия содержания задания, задаче оценки освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Задание является частью комплекта оценочной документации по компетенции. Комплект оценочной документации включает:

- требования к оборудованию и оснащению
- застройке площадки проведения демонстрационного экзамена
- к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий
- инструкция по технике безопасности

Комплекты оценочной документации размещаются в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" на сайтах www.worldskills.ru и <http://www.esat.worldskills.ru> не позднее 1 декабря и рекомендуются к использованию для проведения государственной итоговой и промежуточной аттестации по программам среднего профессионального образования. Образец Задания для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции Поварское дело КОД 1.2, критерии оценивания представлен в Приложении 7.

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является проверкой качества полученных студентом знаний и умений, практического опыта, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Контролируемые компетенции: ОК 1-11; ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.5, ПК 7.1-7.7.

Субъектами, имеющими право оценивать выпускные квалификационные работы, являются:

- руководитель выпускной квалификационной работы;
- рецензент;
- члены ГЭК, участвующие в процедуре защиты выпускной квалификационной работы.

Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника

Критерии оценки соответствия уровня подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО являются одинаковыми для всех субъектов, имеющих право оценивать выполнение ВКР.

Критерии оценки уровня выпускника:

1. Актуальность темы ВКР, ясность целей и задач;
2. Критический анализ литературы;
3. Качество и глубина проведенного исследования;
4. Практическая значимость работы;
5. Логичность и структурированность работы;
6. Оформление работы;
7. Качество доклада;
8. Ответы на вопросы членов ГЭК;
9. Отзывы руководителя и рецензента.

Критерий	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
1	2	3	4	5
Актуальность темы ВКР, ясность целей и задач	Актуальность темы обоснована. Работа направлена на решение практической проблемы на основе современных научных взглядов. Цели и задачи сформулированы ясно и грамотно, соответствуют направленности образовательной	Актуальность темы обоснована достаточно полно. Цели и задачи работы в основном сформулированы грамотно с отдельными недостатками, соответствуют направленности образовательной программы	Актуальность темы недостаточно полно. Цели и задачи работы сформулированы, однако недостаточно четко, при этом есть некоторое несоответствие направленности образовательной программы.	Актуальность темы не обоснована. Цели и задачи работы не четко сформулированы, не соответствуют направленности образовательной программы.

	программы			
Критический анализ литературы	Проведен анализ классической и современной актуальной литературы, исследований, разработок. Критическое рассмотрение подходов и концепций привело к формулированию оригинальных вопросов исследования	Идентифицирована релевантная литература. Анализ имеющихся в литературе взглядов и концепций позволил студенту сформировать подход к раскрытию темы	Использованы отдельные релевантные литературные источники. Анализ имеющихся в литературе подходов и концепций выполнен на недостаточно высоком уровне	Использована неадекватная, устаревшая, разрозненная литература. Анализ имеющихся в литературе подходов и концепций не выполнен
Качество и глубина проведенного исследования	Продемонстрирован высокий уровень умений и навыков сбора и анализа качественных и количественных данных. Используется релевантная информация из источников различных типов	Идентифицирована и проанализирована информация с целью ответа на вопросы исследования. Использован достаточно широкий круг источников информацию	Собранная информационная база имеет отдельные недостатки. Выбранный аналитический аппарат не позволяет полностью ответить на вопросы исследования	Студент не продемонстрировал владение умениями и навыками осуществления поиска и обработки релевантной информации. Выявлена недостоверность содержащихся в работе положений и выводов или их несоответствие целям и задачам исследования
Практическая значимость работы	Обоснована практическая значимость результатов работы для российской и международной практики	Показана роль результатов работы в решении практических задач в российском и международном контексте, однако рекомендации автора не всегда обоснованы	Практическая значимость результатов работы раскрыта недостаточно полно. Рекомендации автора слабо обоснованы	Практическая значимость результатов работы отсутствует
Логичность и структурированность работы	Материал изложен структурировано и логично. Показано, как автор двигался от цели исследования к получению практически значимых результатов. Грамотно используются рисунки, графики и таблицы	Материал в целом представлен структурировано. Показано, как были достигнуты результаты, и какое практическое значение они имеют. Однако имеются небольшие недостатки в логике и форме представления информации	Материал не всегда изложен логично и структурировано. Использование рисунков и таблиц имеет ряд недостатков	Материал изложен бессистемно, что не позволяет оценить практическую значимость результатов проведенной работы. Качество иллюстративного материала очень низкое
Оформление работы	Работа оформлена в соответствии с требованиями ГОСТ, соблюдена структура работы, отсутствуют орфографические, стилистические и иные ошибки, объем работы	Работа оформлена в соответствии с требованиями ГОСТ, соблюдена структура работы, могут встречаться 2-3 орфографические или иные ошибки	Есть незначительные отклонения от ГОСТ в оформлении работы при оформлении ссылок или списка литературы, встречаются орфографические ошибки	Есть значительные отклонения от ГОСТ в оформлении работы, структура и объем не соответствуют требованиям, имеется большое количество орфографических и иных ошибок
Качество доклада	Доклад структурирован, раскрывает причины выбора и актуальность темы, цель и ее задачи, предмет, объект и хронологические рамки исследования, логику выведения каждого наиболее значимого вывода; в	Доклад по содержанию соответствует основным требованиям, тема исследования раскрыта; доклад структурирован, допускаются 1-2 неточности при раскрытии причин выбора и актуальности	Доклад структурирован, допускаются неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей работы и ее задач, предмета, объекта и	Доклад не полностью структурирован, слабо раскрываются причины выбора и актуальность темы, цели работы и ее задачи, предмет, объект и хронологические рамки исследования, допускаются грубые погрешности в логике

	<p>заключительной части доклада показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, освещены вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику</p>	<p>темы, целей работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допускаются погрешность в логике выведения одного из наиболее значимого вывода, но устраняется в ходе дополнительных уточняющихся вопросов; в заключительной части нечетко начертаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику</p>	<p>хронологических рамок исследования, допущена грубая погрешность в логике выведения одного из наиболее значимых выводов, которая при указании на нее устраняется с трудом; в заключительной части слабо показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику</p>	<p>выведения нескольких из наиболее значимых выводов, которые при указании на них не устраняются; в заключительной части слабо отражаются перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику</p>
<p>Ответы на вопросы членов ГЭК</p>	<p>Ответы носят четкий характер, раскрывают сущность вопроса, подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами из ВКР, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы, студент свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, во время доклада использует ссылки на графический материал, заключительное слово краткое, но емкое, по сути. Широкое применение и уверенное использование новых информационных технологий как самой работе, так и во время доклада</p>	<p>При защите ВКР студент-выпускник показывает хорошее знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы, но не на все из них дает исчерпывающие и аргументированные ответы, но при этом они раскрывают сущность вопроса, подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом, во время доклада использует ссылки на графический материал. Заключительное слово краткое, но допускаются расплывчатость сути. Несколько узкое применение и сдержанное использование новых информационных технологий, как в самой работе, так и во время доклада</p>	<p>Ответы носят поверхностный характер, не раскрывают до конца сущности вопроса, слабо подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами из ВКР, показывают недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом. В заключительном слове студент не до конца уяснил допущенные им ошибки в работе. Недостаточное применение и неуверенное использование новых информационных технологий, как в самой работе, так и во время доклада</p>	<p>Ответы носят поверхностный характер, не раскрывают его сущности, не подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами из ВКР, показывают отсутствие самостоятельности и глубины изучения проблемы студентом. В заключительном слове студент продолжает «плавать» в допущенных им ошибках. Слабое применение и использование новых информационных технологий, как в самой работе, так и во время доклада</p>

Отзывы руководителя и рецензента	Выводы в отзыве руководителя и в рецензии на выпускную квалификационную работу без замечаний, рекомендована положительная оценка	Выводы в отзыве руководителя и в рецензии на выпускную квалификационную работу без замечаний, или имеют незначительные замечания, которые не влияют на полное раскрытие темы	Выводы в отзыве руководителя и в рецензии на выпускную квалификационную работу указывают наличие замечаний, недостатков, которые не позволили студенту полно раскрыть тему	В выводах в одном из документов или обоих документах (отзыв руководителя, рецензия) на выпускную квалификационную работу имеются существенные замечания
--	--	--	--	--

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ И КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКА

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является проверкой качества полученных студентом знаний и умений, практического опыта, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

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.

Критериями оценки ВКР являются:

- научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений;
- использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики;
- творческий подход к разработке темы;
- правильность и научная обоснованность выводов;
- стиль изложения;
- оформление выпускной квалификационной работы (ВКР);
- степень профессиональной подготовленности, проявившаяся как в содержании выпускной квалификационной работы, так и в процессе её защиты;
- чёткость и аргументированность ответов студента на вопросы, заданные ему в процессе защиты;
- оценки руководителя в отзыве и рецензента.

Критерии оценок за защиту выпускной квалификационной работы:

5 (отлично) - студент полно и всесторонне раскрыл тему выпускной квалификационной работы, правильно и подробно ответил на поставленные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, выпускная квалификационная работа выполнена на высоком профессиональном уровне, оценки руководителя и рецензента отличные.

4 (хорошо) - студент полно раскрыл тему выпускной квалификационной работы, но недостаточно точно отвечал на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, выпускная квалификационная работа выполнена с несущественными отступлениями по оформлению, оценки руководителя и рецензента - хорошие;

3 (удовлетворительно) - студент недостаточно четко и полно раскрыл тему выпускной квалификационной работы, в ответах на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии допустил неточности, выпускная квалификационная работа выполнена с незначительными нарушениями, оценки руководителя и рецензента - удовлетворительные и хорошие;

2 (неудовлетворительно) - студент плохо знает или недостаточно разбирается в материале, ответы на вопросы носят поверхностный характер, выпускная квалификационная работа выполнена с нарушением требований по оформлению и по содержанию (или не в полном объеме), знания имеют поверхностный характер.

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

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ:

1. Разработка производственной программы бара на 40 посадочных мест.
2. Разработка производственной программы закусочной на 30 посадочных мест.
3. Разработка производственной программы общедоступного кафе на 50 посадочных мест.
4. Разработка производственной программы школьной столовой на 120 посадочных мест.
5. Разработка производственной программы бургерной на 40 посадочных мест.
6. Разработка производственной программы гриль-бара на 30 посадочных мест.
7. Разработка производственной программы ресторана на 80 посадочных мест.
8. Разработка производственной программы паб-бара на 30 посадочных мест.
9. Разработка производственной программы столовой на 70 посадочных мест.
10. Разработка производственной программы хинкальной на 40 посадочных мест.
11. Разработка производственной программы кафе-пекарни на 20 посадочных мест.
12. Разработка производственной программы столовой при санатории на 120 посадочных мест.
13. Разработка производственной программы ресторана французской кухни на 60 посадочных мест.
14. Разработка производственной программы детского кафе на 35 посадочных мест.
15. Разработка производственной программы кафе национальной кухни на 50 посадочных мест.
16. Разработка производственной программы кафе-кондитерской на 45 посадочных мест.
17. Разработка производственной программы пивного ресторана на 65 посадочных мест.
18. Разработка производственной программы кулинарного цеха в аэропорту на 100 посадочных мест.
19. Разработка производственной программы столовой при бизнес - центре на 40 посадочных мест.
20. Разработка производственной программы пиццерии на 70 посадочных мест.
21. Разработка производственной программы ресторана армянской кухни на 180 посадочных мест.
22. Разработка производственной программы закусочной по типу фаст - фуд на 20 посадочных мест.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Директору УЭТК СГУ
Ермачкову И.А.
студента(ки) _____ курса группы _____

Заявление

Прошу Вас разрешить мне писать выпускную квалификационную работу на тему:
« _____

_____»

с назначением руководителя _____
ф.и.о.

дата, подпись студента

Согласовано:

Руководитель ВКР

подпись, расшифровка подписи

Зам. директора по УПР УЭТК

подпись, расшифровка подписи

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
УНИВЕРСИТЕТСКИЙ ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

ДОПУЩЕНО К ЗАЩИТЕ
Зам. директора по УПР УЭТК СГУ

_____ 20__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

ТЕМА ВКР (ПОЛНОСТЬЮ)

Выполнил студент IV курса
специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело _____ И.О. Фамилия

Руководитель: преподаватель

_____ И.О.Фамилия

Рецензент:

_____ И.О.Фамилия

Сочи, 20__

ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»
 Университетский экономико-технологический колледж

УТВЕРЖДАЮ
 Зам. директора по УПР УЭТК СГУ
 _____ О.А. Яралова
 «__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

Студент _____

группа _____ курс _____ отделение _____

Специальность _____

Тема: « _____

_____»

Срок представления работы к защите «__» _____ 201__ г.

Теоретическая часть - необходимо осветить актуальные направления в приготовлении сложной кулинарной продукции. Дать характеристику предприятия. Новые виды сырья, используемые для приготовления сложной кулинарной продукции по профессиональному модулю, описать с требованием к качеству для использования.

Практическая часть - должна включать расчеты:

- разработка и составление меню,
- разработка нормативно-технологической документации на кулинарную продукцию,
- разработка производственной программы предприятия (определение количества потребителей, определение количества блюд, составление плана-меню, расчет сырья для требований в кладовую, определение численности работников производства.)
- оценка эффективности работы предприятия.

Руководитель работы _____
дата, подпись

инициалы, фамилия

Задание к исполнению принял «__» _____ 201__ г. _____
подпись студента

ГРАФИК ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

№ п/п	Этапы выполнения работы и мероприятия	Сроки выполнения
1.	Подбор литературы, ее изучение и проработка	
2.	Составление библиографии по источникам	
3.	Разработка и представление руководителю 1 главы	
4.	Накопление, систематизация и анализ практических материалов	
5.	Разработка и представление руководителю 2 главы	
6.	Согласование с руководителем выводов и предложений	
7.	Доработка ВКР в соответствии с замечаниями	
8.	Разработка тезисов доклада к защите и подготовка иллюстрационного материала	
9.	Подготовка отзыва и рецензии	
10.	Представление готовой работы	

Руководитель

выпускной квалификационной работы _____
(подпись)

_____ Ф.И.О.

Студент _____
(подпись)

_____ Ф.И.О.

« _____ » _____ 20__ г.

ОТЗЫВ на выпускную квалификационную работу

тема ВКР

ф.и.о. студента

группы _____

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Объект исследования _____

Предмет исследования _____

Цель исследования _____

Актуальность _____

Задачи, которые ставил перед собой студент для достижения цели – выполнены.

Практическая значимость исследования состоит в _____

Автор продемонстрировал умение работать с первоисточниками.

В первой главе _____

название главы

студент _____

Во второй главе _____

название главы

В процессе работы использовались методы: _____

Практический интерес представляет вторая глава, в которой студент вносит предложения по улучшению _____

Предложения и рекомендации взаимосвязаны с выводами и направлены на улучшение функционирования исследуемого объекта.

В конце каждой главы сделаны выводы по исследуемому в этой части работе вопросу. Сформулированы конкретные предложения (рекомендации) по внедрению полученных результатов в практику.

Выпускная квалификационная работа выполнена грамотно, что свидетельствует о высокой подготовке автора и может быть допущена к защите, заслуживает оценки «_____», а ее автор _____

ФИО студента полностью

– присвоению квалификации _____

Руководитель ВКР _____

«_____» _____ 20__ г.

РЕЦЕНЗИЯ на выпускную квалификационную работу

_____ (наименование темы)

студента _____
(фамилия, имя, отчество)

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Выпускная квалификационная работа, выполненная на ___ страницах машинописного текста, имеет индивидуальное задание, состоит из введения, двух глав, заключения, списка использованных источников. Приложения включают _____.

1. Актуальность тематики выпускной квалификационной работы _____

2. Характеристика методов решения задач, поставленных в работе _____

3. Анализ взаимосвязи всех разделов работы _____

4. Основные достоинства работы, качество ее оформления _____

5. Значимость предложений и выводов _____

6. Замечания по работе и ее недостатки _____

Следует отметить, что указанные замечания не снижают практической ценности работы, которая может быть допущена к защите, заслуживает оценки «_____», а ее автор

_____ (ФИО студента полностью)

– присвоению квалификации _____

Рецензент _____

(фамилия, имя, отчество)

Наименование организации _____

Должность _____

_____ 20__ г. _____
дата (подпись, заверенная печатью)

Примерный Комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело»

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД) № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело»

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6,5 часов.

КОД № 1.2 может быть рекомендован для оценки освоения основных профессиональных образовательных программ и их частей, дополнительных профессиональных программ и программ профессионального обучения, а также на соответствие уровням квалификации согласно Таблице (Приложение).

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 34 «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.2 (Таблица 1).

Таблица 1.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1.	Организация и управление работой.	1,60
2.	Навыки коммуникации и работы с клиентами.	1,50
3.	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.	5,00
4.	Знания об ингредиентах и меню.	2,15
5.	Подготовка ингредиентов.	6,00
6.	Применение различных методов тепловой обработки.	5,00
7.	Изготовление и презентация блюд.	10,30
8.	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.	3,20

Таблица 2.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS
1.	Организация и управление работой.
	Специалист должен знать и понимать: <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

	<p>информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 по всем зонам 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 методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; • Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; • Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; • Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд; • Рационально использовать продукты и расходные материалы; • Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; • Самостоятельно определять цели и достигать их; • Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.
2.	<p>Навыки коммуникации и работы с клиентами.</p> <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 в коллективе, с заказчиками

	<p>и подрядчиками.</p> <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; <p>Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; <p>Планировать и реализовывать рекламные кампании.</p>
3.	<p>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.</p> <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; <p>Причины порчи пищи;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; <p>Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>
4.	<p>Знания об ингредиентах и меню.</p> <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

	<p>обстоятельствами;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 особенностей здоровья гостя; <p>Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.</p>
5	<p>Подготовка ингредиентов.</p> <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; • Части рыбы, используемые в кулинарии; • 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; <p>Готовить различные виды макаронных изделий.</p>
6.	<p>Применение различных методов тепловой обработки.</p> <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;

	<ul style="list-style-type: none"> • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. <p>Специалист должен уметь:</p> <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; <p>Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; <p>Изготавливать широкий диапазон блюд, включая:</p> <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. <ul style="list-style-type: none"> • 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); <p>Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</p>
7.	<p>Изготовление и презентация блюд.</p> <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 шведского стола и самообслуживания; • Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации

	<p>блюдо;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.	<p>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</p> <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; <p>Методы калькуляции цены на блюда;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важность экономии при приготовлении блюд; • Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; • Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептов, 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 он-лайн 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 ИТ; <p>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.</p>

1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

ГИА КОД ДЭ НОК да

5. Обобщенная оценочная ведомость.

В данном разделе определяются критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейские и объективные) (Таблица 3).

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 34.75.

Таблица 3.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	1	Горячая закуска (паста ово-лакто), в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,30	25,90
2.		Горячее блюдо - птица		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	4,55
3.		Десерт		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,4	4,30
				Итого	14,25	20,5	34,75

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

6.1. Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» - 6 чел.

6.2. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников осуществляется по схеме согласно Таблице 4:

Таблица 4.

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

7. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)

Запрещено использовать продукты, не указанные в утвержденном списке продуктов.

Аналогичное оборудование, имеющееся на площадке проведения демонстрационного экзамена.

**Задание для демонстрационного экзамена
по комплекту оценочной документации № 1.2
по компетенции № 34 «Поварское дело»
(образец)**

Задание включает в себя следующие разделы:

1. Формат Демонстрационного экзамена
2. Формы участия
3. Вид аттестации
4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время
5. Необходимые приложения

Продолжительность выполнения задания: 6,5 ч.

1. Формат Демонстрационного экзамена:

Очный

2. Форма участия:

Индивидуальная

3. Вид аттестации:

ГИА КОД ДЭ НОК да

4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Модули и время сведены в Таблице 1.

Таблица 1.

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	1	Горячая закуска (паста ово-лакто), в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,30	25,90
2.		Горячее блюдо - птица		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	4,55
3.		Десерт		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,4	4,30
				Итого	14,25	20,5	34,75

Модули с описанием работ Модуль 1:

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (Е, Н, С).

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

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если студенту 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 студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (Е, Н, С)

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 Е	Вегетарианская горячая закуска - Паста
Описание	Приготовить 3 порции горячей вегетарианской закуски оволакто с использованием пасты собственного приготовления <i>(Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)</i> <ul style="list-style-type: none">• Допускается оформление горячей закуски на выбор участника• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены

	<ul style="list-style-type: none"> • 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\гарированы и маркированы <p style="text-align: center;">Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда максимум 180 г • 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см • 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, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. 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 выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Часть Н	Горячее блюдо – Птица
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Один гарнира на выбор участника. • Второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного задания в подготовительный день • Минимум 1 соус на выбор участника • Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров – 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

	<p>процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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\гарированы и маркированы <p>Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 220г 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, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	Продукт из оглашенного задания в С-1

Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
Часть С	Десерт
Описание	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника</p> <p>2 гарнира на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника • В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p style="text-align: center;">Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</p>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г • 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, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две тарелки подаются в дегустацию</p>
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте продукты с общего стола • Используйте продукты из заказанного списка
Обязательные ингредиенты	Декоративный элемент из изомальта или карамели
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом выполнения задания демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

5. Необходимые приложения

Приложение 1. Список продуктов.

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 студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Приложение 2. Образец заполнения меню.

Приложение 1

Демонстрационный экзамен "Поварское дело" № 34				
Дата передачи:	за две недели до демонстрационного экзамена			
Имя студента:				
<u>ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ СТУДЕНТА:</u>				
ИНГРЕДИЕНТЫ	единицы	Макс.	Модуль 1 часть А, В и С	Примечание
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брынза	г	300		
Йогурт натуральный	г	500		
Молоко 3,2 %	мл	1500		
Сливки 22%	мл	1000		
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	мл	1000		
Сливочное масло	г	800		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	150		
Сыр Горгонзола	г	150		
Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне	г	300		
Сыр Пармезан	г	150		
Сыр Творожный	г	300		
Яйца перепелиные	шт	20		
Яйцо куриное	шт	30		

ОВОЩИ				
Баклажан	г	600		
Брокколи	г	600		
Грибы шампиньоны	г	600		
Имбирь	г	100		
Капуста белокочанная	г	600		
Картофель крахмальный	г	1000		
Лук красный	г	600		
Лук порей	г	400		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	600		
Огурец	г	400		

Перец чили	г	100		
Свекла красная	г	600		
Сельдерей (корень)	г	600		
Сельдерей стебель	г	400		
Томаты	г	600		
Томаты Черри	г	300		
Тыква	г	1000		
Цветная капуста	г	600		
Цуккини зелёный	г	600		
Чеснок	г	100		

СВЕЖИЕ ТРАВЫ

Бasilik(зелёный)	г	20		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зелёный	г	20		
Мята	г	20		
Петрушка листовая	г	50		
Розмарин	г	20		
Ростки микрозелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	50		
Эстрагон	г	20		

ФРУКТЫ

Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		

Груша конференция	г	500		
Лайм	г	200		
Лимон	г	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
ЗАМОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	300		
Вишня	г	300		
Горошек зеленый	г	400		
Ежевика	г	300		
Клубника	г	300		
Клюква	г	300		
Малина	г	300		
Облепиха	г	300		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	500		

Тесто фило	г	500		
Цветная капуста	г	400		
Черника	г	300		
Шпинат	г	600		
СУХИЕ ПРОДУКТЫ				
Агар-Агар	г	30		
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100		
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50		
Грибы сушеные Белые	г	50		
Грибы сушеные Шиитаке	г	50		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Лецитин пищевой	г	30		
Морская водоросль Нори	шт	10		
Пектин	г	50		
Хандаши(Даси/Даши)	г	50		
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		

Оливки зеленые (без косточки)	г	100		
Оливки чёрные (без косточки)	г	100		
Томатная паста	г	100		
Томаты в собственном соку	г	300		

ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ

Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кус кус	г	100		
Нут	г	100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
Фунчоза	г	100		
Чечевица	г	100		

ШОКОЛАД

Какао масло	г	200		
Какао Порошок	г	100		
Шоколад Callebaut белый 27%	г	300		
Шоколад Callebaut молочный 35%	г	300		
Шоколад Callebaut тёмный 55%	г	300		

СУХОФРУКТЫ

Изюм (черный, без косточки)	г	200		
-----------------------------	---	-----	--	--

Курага	г	200		
Чернослив	г	200		

ОРЕХИ И СЕМЕНА

Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		

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

Пиво тёмное	г	600		
Ром	г	200		
ОБЩИЙ СТОЛ (предоставляется без предварительного заказа, количество указано на 1 человека)				
Бадьян	г	4		
Базилик	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20		
Гвоздика	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр	г	4		
Корица	г	4		
Кумин(зира)	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка порошок	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		
Соус соевый	мл	100		
Соус Табаско	мл	20		
Тмин	г	4		
Шалфей	г	4		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		
МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ				
Бекон сырокопченный (нарезка)	г	150		
Модуль 1 (ЧАСТЬ Н) курица(тушка)	г	1200-1600		

Приложение 2 Образец заполнения меню

Наименование модуля	Описание
Холодная закуска	1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кускуса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из творожного сыра и жареным чипсом из базилика.
Горячая закуска	Томленые креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, с перечным соусом и хлебным чипсом
Горячее блюдо	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.

Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена по КОД № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело»

	Примерное время	Мероприятие
Подготовительный день	09:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	09:00 – 09:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	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
	День 1	08:00 – 08:30
08:30 – 09:00		Брифинг экспертов
*09:00 – 13:00		Выполнение модуля 1 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