

425

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

Согласовано

Начальник Нурлатского филиала
ООО «Татнефть-УРС»


Е.Г.Кротова
« 9 » 06 2022 г.



Утверждаю

Директор ГАПОУ «НАТ»


А.А.Граф
2022 г.



Принято

на заседании педагогического совета

Протокол № 13 от «27» 06 2022 г.

**ПРОЕКТ ПРОГРАММЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**
обучающихся, завершающих освоение
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
в 2025-2026 году

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Продолжительность: 6 недель (216 часов)

Проект программы государственной итоговой аттестации разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нурлатский аграрный техникум»

Разработчики:

Таймуллина Т.Н. – Заместитель директора по теоретическому обучению;

Григорьева Г.Д. - Заместитель директора по учебной работе;

Терентьева А.А.- Заместитель директора по учебно-методической работе;

Файзуллина М.Я. – преподаватель;

Зайцева Т.П. – Преподаватель;

Хуснутдинова Г.С. – мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение (паспорт программы государственной итоговой аттестации)

1. Вид, форма и сроки государственной итоговой аттестации
2. Экзаменационные материалы
3. Условия организации и проведения государственной итоговой аттестации.
4. Критерии оценки уровня знаний, умений и практического опыта выпускников
5. Порядок подачи и рассмотрения апелляций
6. Анализ результатов защиты дипломных работ выпускников

Приложения

Введение (паспорт программы государственной итоговой аттестации)

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г № 464, Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, направленными письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 № 06-846; Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс России (*приложение № 1 к приказу Союза «Ворлдскиллс Россия» от 30 ноября 2016 г. № ПО/19*).

Программа ГИА определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности:

Вид деятельности	Результат обучения	
	Код	Наименование
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ВД 1. Организации 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 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
ВД 2. Организации и ведение процессов приготовления 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 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 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

1	2	3
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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
	ПК3.7.	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
ВД 4. Организации и ведение процессов приготовления 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, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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

1	2	3
	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
ВД 5. 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 сложного 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 и 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 и 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 и 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, видов и форм обслуживания

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
ВД 6. 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.№.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.4.	Осуществлять реализацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ВД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 16675 Повар)	ПК 7.1.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 16675 Повар)

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО;
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа государственного образца об уровне образования и квалификации;
- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1. Вид, форма и сроки государственной итоговой аттестации

1. Государственная итоговая аттестация выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с рабочим учебным планом составляет:

- подготовка дипломной работы - 4 недели;
- проведение демонстрационного экзамена, защита дипломной работы - 2 недели.

3. Сроки проведения в соответствии с учебным планом:

- подготовка дипломной работы с 22 мая по 17 июня;
- защита дипломной работы, проведение демонстрационного экзамена с 19 июня по 30 июня.

Цель защиты ВКР – установление соответствия результатов освоения студентами образовательной программы СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО по специальности.

Демонстрационный экзамен проводится с целью комплексной оценки освоения выпускниками общих и профессиональных компетенций на соответствие стандартам WorldSkills по компетенциям, входящим в состав выпускной квалификационной работы.

Демонстрационный экзамен проводится на площадках, аккредитованных Сертифицированным центром компетенций, по отдельному графику, утвержденному Региональным центром компетенций.

2. Экзаменационные материалы

Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ) разрабатывается с учетом требований стандартов WorldSkills и ФГОС СПО (Приложение 1).

Содержание демонстрационного экзамена разрабатывается с учетом актуальных заданий Национального чемпионата WorldSkills (Приложение 5).

3. Условия организации и проведения государственной итоговой аттестации

Расписание ГИА, согласованное с председателем государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК), утверждается директором техникума и доводится до общего сведения не позднее, чем за месяц до начала ГИА.

К участию в демонстрационном экзамене допускаются студенты, завершающие обучение по имеющей государственную аккредитацию образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.1. Процедура регистрации участников демонстрационного экзамена

Для участия в демонстрационном экзамене:

- не менее чем за 2 месяца до даты проведения демонстрационного экзамена в Сертифицированный центр компетенций направляется заявка для регистрации участников по компетенциям.

Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в демонстрационном экзамене и ознакомление заявителя с Положением о демонстрационном экзамене, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;

- за день до проведения демонстрационного экзамена участники встречаются на площадке, выбранной Сертифицированным центром компетенций для прохождения инструктажа по охране труда и технике безопасности, а также знакомства с инструментами, оборудованием, материалами и т.д.

3.2. Процедура проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится на своей базе - Сертифицированного центра квалификаций.

В день демонстрационного экзамена на площадку студент должен предъявить студенческий билет и документ, удостоверяющий его личность.

Общая продолжительность выполнения заданий - 12 часов.

Демонстрационный экзамен проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала демонстрационного экзамена);
- инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения демонстрационного экзамена (за 1 день до начала демонстрационного экзамена);
- выполнение студентами заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

В случае опоздания к началу демонстрационного экзамена по уважительной причине студент допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляет.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WSR по соответствующей компетенции.

Комиссия состоит из пяти экспертов, которые используют как объективные, так и субъективные критерии оценки.

Подведение итогов предусматривает:

- решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов демонстрационного экзамена, в том числе влияет соблюдение студентом требований охраны труда и техники безопасности;

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;

- оформление протоколов, обобщение результатов демонстрационного экзамена с указанием бального рейтинга студентов.

Дополнительные сроки для проведения демонстрационного экзамена не предусматриваются.

Лицам, не принявшим участие в демонстрационном экзамене по уважительной причине, предоставляется возможность выполнить практическую часть ВКР в полном объеме в дополнительные сроки.

3.3. Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Китель (поварская куртка) - белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения - рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Передник или фартук - при работе любого цвета, при сервировке и подаче белого цвета. Брюки - поварские чёрного или тёмно-синего цвета. Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь. Для экспертов обязательные элементы одежды - китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

3.4. Процедура допуска к защите дипломной работы

К защите дипломной работы допускаются студенты:

- в полном объеме освоившие программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обязательным условием допуска студентов к защите дипломной работы является:

- наличие ВКР, выполненной в соответствии с индивидуальным заданием, в сроки, установленные графиком;
- наличие отзыва руководителя ВКР;
- наличие рецензии специалиста отраслевой организации (предприятия) или другой образовательной организации;
- наличие производственной характеристики с места прохождения преддипломной практики.

3.5. Процедура защиты дипломной работы

Защита дипломных работ проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Состав ГЭК утверждается распорядительным актом техникума. ГЭК формируется из педагогических работников техникума, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

В случае включения в выпускную квалификационную работу демонстрационного экзамена в состав ГЭК входят также эксперты союза «Агенство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы Ворлдскиллс Россия» (далее – союз)».

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) департаментом образования Республики Татарстан по представлению директора техникума.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в техникуме, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор техникума является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в техникуме нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей директора техникума или педагогических работников техникума.

ГЭК действует в течение одного календарного года.

К защите ВКР допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план, своевременно сдавшие на проверку, выполненную в полном объеме, дипломную работу.

Для процедуры защиты необходимо наличие следующих документов:

1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Приказ о составе ГЭК.

3. Приказ об утверждении тем и руководителей выпускных квалификационных работ.

4. Сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость).

5. Зачетные книжки студентов.

6. Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

7. Книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

8. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа), выполненная в соответствии с предъявляемыми требованиями и допущенная к защите.

До начала защиты куратор группы составляет график очередности защиты ВКР с таким расчетом, чтобы один выпускник проводил защиту, а другой готовился к ней.

На защиту отводится до 45 минут. Процедура защиты, как правило, включает в себя: доклад студента (не более 10 минут), ознакомление с отзывом и рецензией, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Защита дипломных работ проводится публично. На заседании ГЭК присутствуют руководители дипломных работ и могут приглашаться рецензенты. Защита начинается с зачитывания рецензии, затем дипломник излагает основные положения работы. После изложения содержания работы зачитывается отзыв.

Выпускнику могут быть заданы вопросы по теме работы.

Дипломная работа представляется в виде переплетенного текста. Презентация создается в программе PowerPoint, выполняется в едином стиле. Цветовая гамма и использование анимации не должны препятствовать адекватному восприятию информации. Количество слайдов в презентации не более 25. После защиты сдается в архив для хранения вместе с протоколами заседания государственной аттестационной комиссии секретарем ГЭК.

4. Критерии оценки уровня знаний, умений и практического опыта выпускников

4.1. Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ

(дипломных работ)

При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

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

Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, если он присутствует на заседании ГЭК.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критериями оценки являются:

- актуальность темы;
- полнота и обстоятельность изложения теоретической и практической части работы;
- правильность и полнота использования источников информации;
- степень самостоятельности автора в разработке ВКР;
- качество доклада (сообщения) и ответов на вопросы при защите ВКР.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

КРИТЕРИИ	ПОКАЗАТЕЛИ			
	Оценки			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
1	2	3	4	5
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи неточно и неполностью, (работа незачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием).	Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе проблем.	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы.
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная работа имеет отклонения и не во всем соответствует требованиям, предъявляемым к такого рода работам.	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.

1	2	3	4	5
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня).	Работа сдана с соблюдением всех сроков.
Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Студент недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Студент не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Студент четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора со студентом руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в работе
Источники	Студент совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых источников информации. Изучено менее 5 источников.	Изучено менее десяти источников. Студент слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых источников информации.	Изучено более десяти источников. Студент ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых источников информации.	Количество источников более 20. Все источники, представленные в библиографии, использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых источников информации.

1	2	3	4	5
Защита работы	Студент совсем не ориентируется в терминологии работы.	Студент, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Студент показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Студент достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Студент уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
Критерии формирования итоговой оценки ВКР	Студент обнаруживает непонимание содержательных основ проведенного исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.	Студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.	Студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.	Студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.

4.2. Критерии оценки демонстрационного экзамена

Критерии оценки демонстрационного экзамена максимально приближены к оценке выполнения заданий национального чемпионата WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
- правильность нарезки продуктов

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Окончательная оценка определяется голосованием на закрытом заседании ГЭК.
При равном числе голосов мнение председателя ГЭК является решающим.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается техникумом не более двух раз.

По итогам предварительной оценки руководителя за выполненную ВКР, оценки за защиту ВКР и на основании рассмотрения других документов, характеризующих уровень подготовки выпускников, ГЭК выносит решение о соответствии выпускника требованиям ФГОС СПО по специальности и выдаче выпускнику соответствующего документа (диплома о среднем профессиональном образовании, свидетельства об уровне квалификации, справки об обучении в техникуме).

После вынесения решения оформляется протокол заседания ГЭК. В протоколе фиксируются: фамилия, имя, отчество выпускника, тема ВКР, итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации выпускнику, решение о выдаче документа об окончании техникума.

Протоколы заседаний ГЭК подписываются (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и сдаются заместителю директора по учебной работе.

5. Порядок подачи и рассмотрении апелляций

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

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

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается техникумом одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников техникума, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора техникума. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

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

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

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

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные техникумом.

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

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК, не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции, направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

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

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

6. Анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников

Председатель ГЭК по итогам ГИА выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводит анализ результатов сдачи демонстрационного экзамена и защиты дипломных работ. Материалы анализа оформляются в табличной форме (Приложение 7) и сопровождаются текстовой пояснительной запиской.

**Примерная тематика дипломных работ с учетом компетенций WorldSkills
Russia (далее - WSR)**

1. Разработка ассортимента и организация производства в кафе кондитерской на 25 посадочных мест.
2. Организация работы ресторана с европейской (немецкой) кухней на 75 посадочных мест.
3. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы кафе на 50 мест.
4. Разработка ассортимента и организация производства в ресторане с европейской (французской) кухней.
5. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с итальянской кухней на 50 посадочных мест.
6. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на 120 посадочных мест.
7. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с русской кухней класса «люкс» на 75 посадочных мест.
8. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой на 100 посадочных мест при учебном заведении среднего профессионального образования.
9. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе японской кухни на 30 посадочных мест.
10. Технологический процесс приготовления блюд и организация работы в кафе на 150 посадочных мест.
11. Разработка ассортимента и организация производства в кафе на 80 посадочных мест.
12. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане с европейской (болгарской) кухней.
13. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой при детском дошкольном образовательном учреждении.
14. Разработка ассортимента и организация производства в кафе с организацией детского отдыха.
15. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в кафе корейской кухни на 25 посадочных мест.
16. Разработка ассортимента и организация производства в кафе на 70 мест.
17. Организация технологического процесса приготовления блюд национальной грузинской кухни в ресторане на 120 посадочных мест.

18. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 120 посадочных мест с белорусской кухней.
19. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в кафе на 50 посадочных мест.
20. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы в ресторане на 90 посадочных мест.
21. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мяса птицы в кафе на 50 посадочных мест.
22. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей и грибов в ресторане на 80 посадочных мест.
23. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд в ресторане на 100 посадочных мест.
24. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд их мяса (в том числе из мяса диких животных) в ресторане на 75 посадочных мест.
25. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов в кафе-кондитерской на 150 посадочных мест.
26. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции узбекской кухни в ресторане на 100 посадочных мест.
27. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции казахской кухни в ресторане на 70 посадочных мест.
28. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в кафе на 80 посадочных мест.
29. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в столовой на 150 посадочных мест при предприятии.
30. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в детском кафе на 100 посадочных мест.
31. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в столовой на 250 посадочных мест при предприятии.
32. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в суши-баре на 50 посадочных мест.
33. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в суши-баре на 75 посадочных мест.
34. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в ресторане на 100 посадочных мест с азербайджанской кухней.
35. Разработка ассортимента и технология приготовления блюд в кафе на 75 посадочных мест с татарской кухней.

36. Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд в кафе на 50 посадочных мест с армянской кухней.
37. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на 75 посадочных мест.
38. Разработка ассортимента и технология приготовления блюд в ресторане на 100 посадочных мест с еврейской кухней.
39. Разработка ассортимента и технология приготовления национальных блюд в ресторане с итальянской кухней на 150 посадочных мест.
40. Организация производства и технологический процесс приготовления блюд в кафе с немецкой кухней на 75 посадочных мест.

Образец оформления титульного листа дипломной работы

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

(Код, наименование специальности)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

К защите допущена

Заместитель директора по УР _____ (_____) «__» _____ 20__ г.
(подпись) (ФИО)

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

Тема работы (шрифт Arial 20 полужирный, не допускаются переносы и сокращения слов)

Выпускник: _____ группа _____
(ФИО)

Работа выполнена: «__» _____ 20__ г. _____
(подпись выпускника)

Руководитель работы: _____
(ФИО)

Нурлат 20__

Пример оформления задания на выпускную квалификационную работу
 Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
 «Нурлатский аграрный техникум»

Утверждаю
 Зам. директора по УР
 _____ / _____
 «__» _____ 20__ г.

**ЗАДАНИЕ
 НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ**

студенту (ке) _____
 (ФИО студента)

специальность _____
 (код и наименование специальности)

Тема дипломной работы

утверждена приказом директора техникума от «__» _____ 20__ г. № _____

Срок сдачи дипломной работы «__» _____ 20__ г.

Перечень, подлежащих разработке вопросов/задач:

Перечень графического/иллюстративного/практического материала:

Дата выдачи задания «__» _____ 20__ г.

Срок сдачи дипломной работы «__» _____ 20__ г.

Руководитель выпускной квалификационной работы
 _____ / _____
 (подпись) (ФИО)

Задание принял к исполнению «__» _____ 20__ г.
 (подпись)

Пример отзыва руководителя

ОТЗЫВ
на выпускную квалификационную работу по теме:

(наименование темы)

студента(ки) группы _____ курса очной формы обучения государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Нурлатский аграрный техникум»

(ФИО студента)

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и название специальности с прописной буквы без кавычек)

Руководитель

(ФИО руководителя)

Актуальность выбранной темы

Структура и содержание работы

Сильные, положительные стороны

Недостатки, замечания по содержанию и оформлению

Практическая ценность полученных результатов

Общая оценка работы, включающая оценку качеств студента, проявленных при выполнении ВКР

-
- Отзыв должен включать:*
- сведения об актуальности темы дипломной работы;
 - соответствие работы задания и иным требованиям;
 - теоретический и практический уровень подготовки студента, его самостоятельность при выполнении дипломной работы;
 - практическую ценность дипломной работы (дипломный проект);
 - умение студента работать с источниками информации и способность ясно и четко излагать материал;
 - соблюдение правил и качества оформления материалов;
 - достоинства и недостатки;
 - общую оценку выполненной дипломной работы (дипломного проекта) («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») и свое мнение о возможности присвоения выпускнику квалификации по специальности

Пример рецензии на дипломную работу

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу по теме:

_____ (наименование темы)
 студента(ки) группы _____ курса очной формы обучения государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Нурлатский аграрный техникум»

_____ (ФИО студента)
 по специальности _____
 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рецензент _____
 _____ (ФИО рецензента)

_____ (должность, место работы)
 Заключение о соответствии работы заданию на нее

Оценка качества выполнения каждого раздела работы (сильные стороны, недостатки)

Оценка степени разработанности новых вопросов, оригинальности решений (предложений)

Оценка актуальности темы, теоретической и практической значимости работы

Работа заслуживает оценки _____

Рецензент выпускной квалификационной работы:
 _____ (подпись) (_____ (ФИО)) «_____» _____ 20__ г.
 _____ (дата)

МП

**ЗАДАНИЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И
КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

1. Паспорт задания

Комплект оценочных материалов предназначен для проведения государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Результатом освоения программы является присвоение квалификации по образованию «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

2. Особенности организации итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена

Варианты заданий демонстрационного экзамена для студентов, участвующих в процедурах государственной итоговой аттестации в образовательной организации, реализующей программы среднего профессионального образования, разрабатываются, исходя из материалов и требований, приведенных в данном «Задании демонстрационного экзамена».

Программа государственной итоговой аттестации, задания, критерии их оценивания, продолжительность демонстрационного экзамена утверждаются образовательной организацией и доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Задания для проведения демонстрационного экзамена для каждого студента определяется методом случайного выбора в начале демонстрационного экзамена. Перечень модулей для выбора и возможные сочетания модулей определяются образовательной организацией исходя из возможностей образовательной организации и особенностей образовательной программы. Время, отводимое на выполнение заданий демонстрационного экзамена, определяется образовательной организацией в диапазоне 6 – 8 часов.

2.1. Особенности организации демонстрационного экзамена

Таблица 1

Связанные компетенции Ворлдскиллс Россия / Ворлдскиллс Интернешнл	«34. Поварское дело», «32 Кондитерское дело»
Общее количество модулей в задании для ДЭ	4+ 3
Количество модулей для проведения демонстрационного экзамена для одного студента	8+7
Время выполнения всех модулей задания демонстрационного экзамена	
Введение вариативного модуля на уровне образовательной организации по согласованию с работодателем	
Максимальное время выполнения задания демонстрационного экзамена	
Общее максимальное количество баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена одним студентом, распределяемое между тремя модулями	50+49

**2.2. Соответствие модулей задания демонстрационного экзамена
запланированным результатам образовательной программы**

Таблица 2

Запланированные результаты образовательной программы	Модули демонстрационного экзамена
<i>1</i>	<i>2</i>
Вид деятельности 1: 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	<u>Модуль А: Mise en place (34.)</u> <u>Модуль В: Finger Food (34.)</u> <u>Модуль С: Горячая закуска – морепродукты (34.)</u> <u>Модуль D: Горячее блюдо – рыба (34.)</u> <u>Модуль F: Холодная закуска(34.)</u> <u>Модуль G: Горячее блюдо – птица (34.)</u>
ПК.1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<u>Модуль А: Mise en place (34.)</u> <u>Модуль В: Finger Food (34.)</u> <u>Модуль С: Горячая закуска – морепродукты (34.)</u> <u>Модуль D: Горячее блюдо – рыба (34.)</u> <u>Модуль F: Холодная закуска (34.)</u> <u>Модуль G: Горячее блюдо – птица (34.)</u>
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<u>Модуль А: Mise en place (34.)</u> <u>Модуль В: Finger Food (34.)</u> <u>Модуль С: Горячая закуска – морепродукты (34.)</u> <u>Модуль D: Горячее блюдо – рыба (34.)</u> <u>Модуль F: Холодная закуска (34.)</u> <u>Модуль G: Горячее блюдо – птица (34.)</u>
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<u>Модуль А: Mise en place (34.)</u> <u>Модуль В: Finger Food (34.)</u> <u>Модуль С: Горячая закуска – морепродукты (34.)</u> <u>Модуль D: Горячее блюдо – рыба (34.)</u> <u>Модуль F: Холодная закуска (34.)</u> <u>Модуль G: Горячее блюдо – птица (34.)</u>

1	2
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
Вид деятельности 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки 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.	<u>Модуль А: Mise en place (34.)</u> <u>Модуль В: Finger Food (34.)</u> <u>Модуль С: Горячая закуска – морепродукты (34.)</u> <u>Модуль D: Горячее блюдо – рыба (34.)</u> <u>Модуль G: Горячее блюдо – птица (34.)</u>
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.	<u>Модуль С: Горячая закуска – морепродукты (34.)</u> <u>Модуль E: Десерт (34.)</u> <u>Модуль G: Горячее блюдо – птица (34.)</u> <u>Модуль H: Десерт (34.)</u>
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.	<u>Модуль В: Finger Food (34.)</u> <u>Модуль С: Горячая закуска – морепродукты (34.)</u> <u>Модуль D: Горячее блюдо – рыба (34.)</u> <u>Модуль F: Холодная закуска (34.)</u> <u>Модуль G: Горячее блюдо – птица (34.)</u>
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.	<u>Модуль D: Горячее блюдо – рыба (34.)</u>
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.	<u>Модуль G: Горячее блюдо – птица (34.)</u>

1	2
<p>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.</p>	<p><u>Модуль С: Горячая закуска – морепродукты (34.)</u></p> <p><u>Модуль D: Горячее блюдо – рыба (34.)</u></p> <p><u>Модуль G: Горячее блюдо – птица (34.)</u></p>
<p>Вид деятельности 3: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</p>	
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><u>Модуль B: Finger Food (34.)</u></p> <p><u>Модуль F: Холодная закуска (34.)</u></p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><u>Модуль F: Холодная закуска (34.)</u></p>
<p>ПК3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><u>Модуль F: Холодная закуска (34.)</u></p>
<p>ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><u>Модуль B: Finger Food (34.)</u></p> <p><u>Модуль F: Холодная закуска (34.)</u></p>
<p>ПК3.5. 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.</p>	<p><u>Модуль B: Finger Food (34.)</u></p>
<p>ПК3.6. 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.</p>	
<p>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.</p>	<p><u>Модуль B: Finger Food (34.)</u></p> <p><u>Модуль F: Холодная закуска (34.)</u></p>

1	2
Вид деятельности 4: 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.	<u>Модуль Е: Десерт (34.)</u> <u>Модуль Н: Десерт (34.)</u>
ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<u>Модуль Е: Десерт (34.)</u> <u>Модуль Н: Десерт (34.)</u>
ПК4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК4.5. 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.	<u>Модуль Е: Десерт (34.)</u> <u>Модуль Н: Десерт (34.)</u>
Вид деятельности 5: 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.	<u>Модуль А: Миниатюры (32.)</u> <u>Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32.)</u> <u>Модуль С: Моделирование (32.)</u> <u>Модуль Д: Кондитерские изделия и шоколад (32.)</u> <u>Модуль Е: Презентационная скульптура: шоколад (32.)</u> <u>Модуль Ф: Десерт на тарелке (32.)</u>

1	2
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p><u>Модуль А: Миниатюры (32.)</u> <u>Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32.)</u> <u>МодульС:Моделирование (32.)</u> <u>Модуль Е: Презентационная скульптура: шоколад (32.)</u> <u>Модуль F: Десерт на тарелке (32.)</u></p>
<p>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.</p>	<p><u>Модуль А: Миниатюры (32.)</u> <u>Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32.)</u> <u>МодульС:Моделирование (32.)</u> <u>МодульD: Кондитерские изделия и шоколад (32.)</u> <u>Модуль Е: Презентационная скульптура: шоколад (32.)</u> <u>Модуль F: Десерт на тарелке (32.)</u></p>
<p>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.</p>	<p><u>Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32.)</u></p>
<p>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.</p>	<p><u>Модуль А: Миниатюры (32.)</u> <u>Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32.)</u></p>
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p><u>Модуль А: Миниатюры (32.)</u> <u>Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32.)</u></p>

1	2
Вид деятельности 6: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<u>Модуль В: Finger Food (34.)</u> <u>Модуль С: Горячая закуска – морепродукты (34.)</u> <u>Модуль D: Горячее блюдо – рыба (34.)</u> <u>Модуль F: Холодная закуска (34.)</u> <u>Модуль G: Горячее блюдо – птица (34.)</u> <u>Модуль Е: Десерт (34.)</u> <u>Модуль Н: Десерт (34.)</u> <u>Модуль А: Миниатюры (32.)</u> <u>Модуль В: Торты, гато, антреме (и презентационный постамент) (32.)</u> <u>МодульС:Моделирование(32.)</u> <u>МодульD: Кондитерские изделия и шоколад (32.)</u> <u>Модуль Е: Презентационная скульптура: шоколад (32.)</u> <u>Модуль F: Десерт на тарелке (32.)</u>
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.	

2.3. Критерии оценивания выполнения задания демонстрационного экзамена

Общее максимальное количество баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена одним студентом, распределяемое между модулями задания дано в таблице 1. Образовательная организация может изменять максимальное количество баллов исходя из особенностей формата демонстрационного экзамена. В этом случае к количеству баллов может быть приравнен % выполнения задания (в случае установления максимального количества баллов отличного от 100).

Критерии оценки задания демонстрационного экзамена основываются на:
описание критериев.

Объективные аспекты оценивания работы участника:

- персональная гигиена – спецодежда соответствие требованиям и чистота;
- персональная гигиена – руки (в том числе работа с перчатками);
- персональная гигиена – снятие пробы пальцами;
- персональная гигиена – плохие привычки;
- гигиена рабочего места – чистый пол;
- гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок;
- гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок;
- расточительность;
- брак;
- корректное использование отдельных мусорных баков.

Субъективные аспекты оценивания работы участника:

- кулинарные навыки – приготовление и оформление;
- навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль;
- навыки работы с ножом - приготовление, эффективность, двойной контроль.

Объективные аспекты оценивания результата работы участника:

- время подачи – корректное время подачи (± 1 минута от заранее определённого).
- после окончания корректного времени подачи, теряется по 0,16 балла за каждую минуту;
- температура подачи;
- использование обязательных ингредиентов;
- правильность подачи (соответствие заданию);
- соответствие массы блюда;
- чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Субъективные аспекты оценивания результата работы участника:

- презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция);
- презентация: стиль и креативность;
- вкус – общая гармония вкуса и аромата;
- консистенция каждого компонента блюда;
- вкус каждого компонента в отдельности.

Перевод в оценку баллов, полученных за демонстрационный экзамен, рекомендуется проводить следующим образом:

Таблица 3

Компетенция	Модуль А	Модуль В	Модуль С	Модуль D	Модуль E	Модуль F	Модуль G	Модуль Н	Сумма по модулям	Результат победителя ФНЧ	Максимальный возможный балл
<i>Поварское дело</i>	8,40	15,52	6,93	7,90	8,67	15,55	10,85	8,78	82,60	79,75	100,00
Кондитерское дело											

Таким образом, пороги баллов для перевода в оценки задания максимального уровня выглядят следующим образом:

Таблица 4

Компетенция	«2»	«3»	«4»	«5»
<i>Поварское дело</i>	16,52	33,04	57,87	82,60
Кондитерское дело				

3. Описание практических заданий по модулям

Модуль п.

Типовое задание:

Пример формулировки задания

Состав работ

Дополнительная информация (дополнительные материалы для использования) для работы: Требования к продукту, технологии выполнения задания (техническое задание)

Оборудование и расходные материалы по модулю Критерии оценки

МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Mise en place	12.50	6 часа приготовление, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места
Компетенция «Поварское дело»			
2	Работа модуля (B C D E)		7,5 часов приготовление, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места
3	Finger food	8.40	
4	Горячая закуска - морепродукты	8.10	
5	Горячее блюдо (птица)	9.50	
6	Десерт	10.50	
Компетенция «Кондитерское дело»			
7	Работа модуля (FQH)		7,5 часов приготовление, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места
8	Миниатюры	17	
9	Антреме	17	
10	Моделирование	16	

Модули с описанием работ

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена.

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьевки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники демонстрационного экзамена за три дня проходят 7 модулей (B C D E + ABC).

ОБЗОР ЗАДАНИЯ

Поварские модули с описанием работ

Модуль А		Mise en place	День 1
	Описание	Подготовка сырья и полуфабрикатов для блюд	
Модуль В		Finger food	День 2
	Описание	Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида <ul style="list-style-type: none"> • Размер «на два укуса» • Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту • Обязательный ингредиент – Рис • Ингредиент из оглашенного задания 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Подаются на двух тарелках по пять штук каждого вида - круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из оглашенного списка 	

Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Рис • Ингредиент из оглашенного задания
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке.

Модуль С		Горячая закуска - морепродукты	День 2
Описание	Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • Минимум 1 гарнир на выбор участника 		
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда максимум 140 г • 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>		
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из оглашенного задания - морепродукт 		
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке		

Модуль D		Горячее блюдо - птица	День 2
Описание	Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы - котлета «по-киевски» согласно технологической карте <ul style="list-style-type: none"> • 2 вида гарнира: <ul style="list-style-type: none"> - 1 овощной гратен на выбор участника - 1 на выбор участника • Минимум 1 соус на выбор участника 		
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса горячего блюда - минимум 220 г • 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ</p>		

		ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке

Модуль Е		Десерт	День 2
	Описание	Приготовить 3 порции десерта с использованием заварного крема как компонента <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • 2 гарнира на выбор участника 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса десерта - минимум 100 г максимум 150 г • 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках -• круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного• соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче несъедобных компонентов</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	

Кондитерские модули с описанием работ

Все изделия должны соответствовать теме «**Streetart**» (уличное искусство). Граффити. Тема должна ВИЗУАЛЬНО присутствовать во всех изделиях модулей F, Q, H.

Модуль F		Миниатюры	День 3
Описание	<p>Приготовить 10 штук изделий одного вида: «Миниатюры».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вид выпечного полуфабриката: заварной. • Один из компонентов в составе изделия должен быть приготовлен с использованием фруктового пюре. 		
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Изделия должны весить 30-45 г каждое, включая украшения. • Все изделия должны весить строго одинаково. • Украшения остаются на выбор участника и должны отражать тему. • Изделия подаются: 5 шт. изделий для оценки и 5 шт. изделий для презентационного стола. 		
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке.</p>		
Модуль G		Антреме	День 3
Описание	<p>Приготовить два (2) фруктовых антреме (одинаковых) любой формы.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вес антреме для оценивания должен быть минимум 800 г, максимум – 1000 г, без украшений. • Фруктово-ягодный вкус должен быть заметным в изделии. • Оба антреме должны быть покрыты снаружи используя любую технику или рецепт, кроме обрызгивания (велюра). 		
Подача	<p><i>Антреме для презентации</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Должно быть украшено и отражать тему. • Использование форм и/или молдов разрешено. • Подаётся на подставке, соответствующего размера (не более 30*30 см). <p><i>Антреме для дегустации</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Не должно быть украшено, подаётся на подставке. • Порция должна быть вырезана, но не выдвинута. • Антреме не должно содержать замороженных компонентов. 		
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>		

Модуль Н	Моделирование	День 3
Описание	<p>Используя марципан и/или сахарную пасту (обе пасты могут по желанию использоваться вместе), изготовить две (2) фигурки одного типа. Требуемый предмет – транспорт. Фигурка должна весить минимум 60 г и максимум 80 г.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обе фигурки должны выглядеть одинаково и быть идентичными по весу, форме и цвету. • Каждая фигурка должна стоять отдельно и должна легко отделяться от презентационной подставки (для взвешивания). • Техники изготовления могут включать аэрограф, рисование, оплавление и окрашивание пасты. • Покрытие шоколадом и масло-какао не разрешается. • Молды и прессы не могут быть использованы; вся работа должна выполняться руками, но можно использовать вырубки и инструменты для моделирования. • Готовые изделия не должны содержать поддерживающие каркасные элементы. 	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Фигурки должны быть поставлены на подставку 20*20 см. 	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>	

1. Структура (макет) варианта оценочного средства
 ФИО эксперта _____

A1	работа		1	2	3	4	5	6	7	8	max
	<input type="checkbox"/>	персональная гигиена - спецодежда									0,5
	<input type="checkbox"/>	персональная гигиена - руки									0,5
	<input type="checkbox"/>	персональная гигиена – снятие пробы пальцами									0,5
	<input type="checkbox"/>	персональная гигиена – плохие привычки									1,5
	<input type="checkbox"/>	гигиена рабочего места – чистый пол									0,4
	<input type="checkbox"/>	гигиена рабочего места - холодильник									0,8
	<input type="checkbox"/>	гигиена рабочего места – рабочие поверхности									0,8
	<input type="checkbox"/>	расточительность									1
	<input type="checkbox"/>	гигиена рабочего места – брак									1

Примечания:

ФИО эксперта _____

A1	работа			1	2	3	4	5	6	7	8
		S	кулинарные навыки								
		S	навыки работы с продуктом								
		S	организационные навыки								

Примечания:

ФИО эксперта _____

D	презентация			1	2	3	4	5	6	7	8	max
		O	время подачи									1,50
		O	температура подачи									0,30
		O	использование обязательных ингредиентов									0,30
		O	правила подачи									0,55
		O	соответствие массы блюда									0,05
		O	чистота тарелки									0.30

Примечания:

ФИО эксперта _____

развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)"» (протокол № 39/11 от 27.11.2017 г).

4. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «кондитерское дело», утверждены правлением союза (протокол № 17 от 19.12.2017 г.), одобрено решением экспертного совета при Союзе «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)"» (протокол № 43/12 от 15.12.2017 г).

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Анализ результатов защиты выпускных квалификационных работ выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

	Показатели	Кол-во	% данные
1.	Допущены к демонстрационному экзамену		
2.	Сдали экзамен, всего		
3.	в том числе на		
	отлично		
	хорошо		
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
	Средний балл		
	Процент качества		
4.	Принято к защите выпускных квалификационных работ		
5.	Защитили дипломные работы, всего		
6.	в том числе на		
	отлично		
	хорошо		
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
7.	Средний балл		
8.	Процент качества		
9.	ВКР, выполненных:		
9.1	по темам, предложенными студентами		
9.2	по заявкам организаций/предприятий		
10.	Окончили техникум, всего		
10.1	В том числе с отличием		

Председатель государственной экзаменационной комиссии _____ / _____

Пролито пронумеровано и скреплено печатью
17/18/20x см
ЛИСТОВ

Директор «ИПАТ» _____ А.А.Граф



