

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК
«РКИГ»
А.Р. Балабанова
" 16 " 20 19 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер
2019/2020 учебный год



г. Алушта, 2019

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09. **Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12. 2016 г.

Организация-разработчик:

Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образования Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

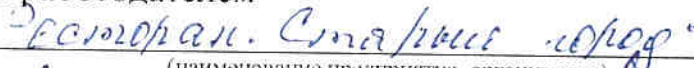
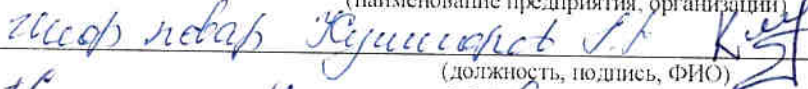
Крамар Светлана Ивановна – преподаватель первой категории

Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин протокол № 5 от 12 декабря 2019 года.

Председатель ЦМК

 Т.Ю. Дубова

Согласовано с работодателем


(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)
« 16 » _____ 2019 г.

© Крамар С.И. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

1. Форма ГИА.....	4
2. Объем времени.....	5
3. Сроки проведения ГИА.....	5
4. Нормативное обеспечение ГИА.....	5
5. Требования к ПЭР.....	6
6. Условия допуска обучающихся к ГИА.....	10
7. Процедура проведения ГИА.....	11
8. Процедура проведения ДЭ.....	12
9. Порядок подачи и рассмотрения апелляций.....	13
10. Критерии оценки ВКР и результатов ДЭ.....	16
11. Документация по итогам ГИА.....	19
12. Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК.....	19
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	21
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	26
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.....	27
ПРИЛОЖЕНИЕ 4.....	28

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09. Повар, кондитер базового уровня подготовки, в том числе уровень сформированности общих и профессиональных компетенций **и компетенций по стандартам Worldskills**. Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09. Повар, кондитер на 2018/19 учебный год.

Тематика выпускной (письменной экзаменационной) работы (ПЭР) разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей (приложение А).

В случае участия обучающихся в демонстрационном экзамене по стандартам Worldskills (далее – ДЭ) тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело».

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.2. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер и является обязательной процедурой для выпускников очной формой обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) среднего профессионального образования в ОО СПО.

1.3. К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

1.4. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и

прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

2. Форма ГИА

Выполнение выпускной практической квалификационной работы или защита письменной экзаменационной работы.

В случае участия обучающихся в ДЭ, выполнение выпускной практической квалификационной работы может быть заменено на сдачу демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills.

3. Объем времени

Проведение ГИА - составляет 6 недель, из них на подготовку ВКР – 4 недели, на защиту ВКР – 2 недели (с « 20» мая по «28» июня 2019 г.)

4. Сроки проведения ГИА

В соответствии с учебным планом.

5. Нормативное обеспечение ГИА

5.1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

5.2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 798.

5.3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

5.4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

5.5. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968".

5.6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года N 31 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам

среднего профессионального образования, утвержденный приказом

Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года N 464».

5.7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года N 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам

среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года N 464».

5.8. Приказ Департамента образования города Москвы от 27 октября 2016 года №1118 «Об утверждении Положения о проведении демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

5.9. Положение о государственной итоговой аттестации выпускников, освоивших программы среднего профессионального образования.

5.10. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

6. ПОДГОТОВКА АТТЕСТАЦИОННОГО ИСПЫТАНИЯ

6.1. Темы ПЭР должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию профессиональных модулей. Перечень тем по ПЭР:

- разрабатывается преподавателями МДК совместно с мастерами производственного обучения в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседании Методической комиссии;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО) за шесть месяцев до ГИА.

6.2 Закрепление тем ПЭР за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом по колледжу. Руководителем письменной экзаменационной работы может быть только работник «РКИГ».

6.3. Законченную работу обучающийся предоставляет руководителю за две недели до начала ГИА.

В результате освоения образовательной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

	разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

7. РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВКОЙ И ЗАЩИТОЙ ПЭР

7.1. Основные функции руководителя ПЭР.

- консультации обучающегося по избранной теме, помощь в осмыслении её содержания и выработке плана работы, объёма используемого

нормативного материала; обсуждение наиболее принципиальных и спорных вопросов;

- рекомендации по использованию основной и дополнительной литературы, практического материала и других источников информации как составной части ПЭР;

- консультации по оформлению работы, составлению доклада.

Выдача обучающимся заданий на разработку ПЭР производится не позднее, чем за две недели до начала концентрированной производственной практики.

Руководителем ПЭР формируется календарный график выполнения ПЭР, указываются нормативный и фактический сроки выполнения задания, оценивается ход выполнения работы.

Выполнение требований к ПЭР, рекомендаций и указаний руководителя в период ее подготовки является обязательным для обучающегося.

7.2. Требования к оформлению ПЭР.

7.2.1. Общие требования.

Требования к оформлению текста.

ПЭР выполняется на компьютере в одном экземпляре и оформляется только на лицевой стороне белой бумаги.

Формат бумаги – **A 4 (210 x 297 мм)**.

Обязательный объем ВКР **15-25** страниц печатного текста.

Каждый лист ПЭР должен иметь поля не менее:

левое – **25** мм; верхнее – **15** мм; правое – **15** мм; нижнее – **15** мм.

Шрифт – **14, Times New Roman**.

Межстрочный интервал – **1,5**

Отступ красной строки – **1,25** см.

Ориентация: **книжная**

Выравнивание текста – **по ширине**.

Выравнивание заголовков – **по центру строки**.

Переносы в словах не допускаются.

Цвет шрифта основного текста дипломной работы – **черный**.

Первой страницей является титульный лист.

На титульном листе и на странице, где помещено задание – номер странице не проставляются.

Каждый раздел рекомендуется начинать с нового листа (страницы).

Вся работа должна быть **сброшюрована**.

Объем ПЭР.

Количество страниц ПЭР – не менее 25 листов, не считая приложений. Все страницы заполняются текстом, в котором выделяются абзацы. Каждая новая глава начинается с новой страницы. Приложение может быть представлено в форме графиков, схем, таблиц, рисунков, презентаций.

Требования к нумерации страниц.

Страницы работы следует нумеровать *арабскими цифрами*, соблюдая сквозную нумерацию по всему документу.

- последовательно, начиная с 3-й страницы (содержание (оглавления), т.е. после титульного листа, задания);
- далее последовательная нумерация всех листов, включая главы, заключение, список используемых источников и приложения (если они имеются в работе);
- нумерация страниц, на которых даются приложения, является сквозной и продолжает общую нумерацию страниц основного текста;
- номер страницы располагается в нижнем колонтитуле по центру, проставляется шрифтом № 14

Титульный лист включается в общую нумерацию, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации, таблицы, графики, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Текст ПЭР должен быть тщательно выверен студентом, который несет полную ответственность за опечатки и ошибки. Работа с большим количеством опечаток к защите не допускается.

Выделение заголовков разделов и подразделов и их размещение.

Заголовки – строчными буквами (кроме первой прописной) полужирным шрифтом по центру строки.

Заголовки разделов и подразделов, указанные в содержании (оглавлении), в тексте работы должны быть выделены и идентично пронумерованы.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

Каждый раздел (введение, глава, заключение, приложение) начинается с **новой страницы**. Подразделы внутри раздела следуют через два интервала после окончания предыдущего подраздела на той же странице, если на ней остается место для текста. Не допускается наличие текста вне разделов и подразделов, помещение на разных страницах заголовка подраздела и его текста. Поэтому после заголовка раздела через два интервала печатается название подраздела и далее через **1,5 интервала** - текст подраздела.

Заголовки разделов, подразделов и пунктов следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Заголовок, состоящий из двух и более строк, печатается через один междустрочный интервал, предлоги и союзы в конце строки переносятся на следующую строку. Заголовок не имеет переносов, то есть на конце строки слово должно быть обязательно полным.

Пример:

- Раздел 1;

- Подраздел 1.1;
- Пункт 1.1.1,
- Подпункт 1.1.1.1.

Перед названием раздела (подраздела) ставится его порядковый номер согласно содержанию.

Пример – 1, 2, 3 и т. д.

Номер подраздела или пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой.

Пример – 1.1, 1.2, 1.3 и т. д.

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Если раздел или подраздел имеет только один пункт, или пункт имеет один подпункт, то нумеровать его не следует.

Не нумеруются названия отдельных составных частей ПЭР: содержание, введение, заключение и список использованной литературы. Приложения имеют свою автономную сквозную нумерацию.

Оформление и нумерация иллюстраций и таблиц¹

Иллюстративный материал, содержащийся в ПЭР, может быть представлен чертежами, графиками, схемами, рисунками, фотографиями и т. п. Иллюстрации любого вида называются рисунками. Рисунки помещаются сразу после первого упоминания о них в тексте или в начале следующей страницы. Под каждым рисунком, через 1,5-2 интервала, пишется слово «Рисунок», далее указывается его номер (без точки), ставится название без кавычек, переносов в словах, точки в конце. Название рисунка записывается строчными буквами (кроме первой буквы) и располагается посередине строки. Если оно не уместится в одну строку, то следующая строка названия располагается, ниже на 0,5 интервала.

Рисунок имеет сквозной номер внутри раздела. Номер раздела указывается перед номером рисунка через точку. Например, «Рисунок 1.3».

Если количество рисунков в работе незначительно (3-4), то допускается их сквозная нумерация по всему тексту без указания раздела.

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах раздела.

Нумерация таблиц – сквозная по всей работе. Каждая таблица должна иметь название и номер, помещаемый над названием таблицы без сокращения с правой стороны. Например: Таблица 7 (знак № и точку в конце не ставят). Шрифт полужирный.

¹См. ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе

Графы таблицы имеют заголовки и подзаголовки: заголовки начинаются с прописных букв, подзаголовки – со строчных букв.

Внесение в таблицу незаполненных граф и строк не допускается.

Если в какой-либо строке таблицы нет данных, то в ней ставят прочерк (тире). Цифры в таблицах располагают так, чтобы классы чисел по всем столбцам были расположены точно один под другим: единицы под единицами, десятки под десятками и т. д.

Таблицы и иллюстрации размещают после первого упоминания о них по тексту и таким образом, чтобы их можно было читать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Допускается перенос таблицы на другую страницу с соблюдением нумерации граф и указанием сверху «Продолжение таблицы 7».

Примечания и сноски, касающиеся содержания таблиц, пишут непосредственно под таблицей.

Оформление приложений

Материал, дополняющий текст работы, допускается помещать в приложениях. Приложением может быть графический материал, таблицы большого формата, расчеты, описания алгоритмов и программ задач, презентации и т.д. Приложения используются только в том случае, если они дополняют содержание основных проблем исследования и носят справочный или рекомендательный характер. Характер приложения определяется автором работы самостоятельно, исходя из содержания.

Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах формата А 4.

Каждое приложение начинается с нового листа с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение» без кавычек с указанием порядкового номера арабскими цифрами (без знака №) и должно иметь тематический заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. При наличии в ДР более одного приложения они нумеруются арабскими цифрами (без знака №), например «Приложение 1», «Приложение 2» и т.д.

В тексте работы должна делаться ссылка на этот материал. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Оформление ссылок на литературные источники

Оформление ссылок регламентируется ГОСТ Р 7.0.5-2008

«Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».

По расположению в документе ссылки могут быть:

- Внутритекстовые, помещенные в текст документа;
- Подстрочные, вынесенные из текста вниз страницы документа (в сноску);
- Затекстовые, вынесенные за текст документа или его части (в выноску).

В ПЭР следует придерживаться одного стиля ссылок.

Требования к оформлению списка используемой литературы.

Список используемых источников представляет собой перечень тех документов и источников, которые использовались при написании ПЭР, включает в себя не менее 10 наименований, расположенных в алфавитном порядке по разделам в следующей последовательности:

- нормативно-правовые источники (акты органов законодательной и исполнительной власти, ведомственные правовые акты в хронологической последовательности);

- учебники, брошюры;

- периодические издания;

- электронные ресурсы.

7.2.2. Краткая характеристика разделов:

Содержание выпускной квалификационной работы (письменной экзаменационной работы).

Основную часть выпускной квалификационной работы составляют теоретические и практические главы, разделенные на пункты. Каждая глава, пункт должен включать законченную идею и информацию. Глава и тема выпускной квалификационной работы не могут называться одинаково. Глава или пункт не могут иметь название, состоящее из одного слова.

Введение (актуальность темы, новые направления в приготовлении и подаче блюд по теме, краткая историческая справка: происхождение названий, технологических терминов, сведения из истории производства кулинарных блюд разрабатываемого меню, цели и задачи работы)

Основная часть (технологическая часть):

- характеристика основных видов используемого сырья и продуктов (краткая товароведная характеристика потребительских свойств сырья и условия и сроки хранения);

- санитарно-гигиенические требования к организации работы повара;

- безопасные условия труда;

- технология приготовления блюд или кулинарных изделий (для каждого блюда конкретно);

- рецептура блюда или кулинарного изделия (представить в виде технологической карты);

- подготовка сырья к работе (правила обработки, форма нарезки для данного блюда, условия хранения до использования);

- технология приготовления блюд (последовательность технологических операций, характеристика технологических режимов – температурный и временной, режим термической обработки);

- оформление и отпуск блюд (особенности в оформлении и подаче блюд, температура подачи, требования к качеству);

организация рабочего места повара (оформляется в виде таблицы для каждого блюда конкретно):

Технологическая операция/цех	Технологическое оборудование	Инвентарь, инструменты	Посуда	
			Для приготовления	Для отпуска
1. Обработка овощей (заготовочный)				
2. Варка бульона (горячий)				

Практическая часть – оформляются технологические карты блюд после демонстрации практических компетенций приготовления и оформления блюд в учебной кухне ресторана в присутствии экспертов из числа работодателей.

Заключение подводит итог решения тех задач, которые были поставлены

в выпускной квалификационной работе. Заключение должно содержать краткие выводы по результатам работы, отражающим новизну и практическую значимость, предложения по использованию ее результатов.

Список использованных источников и приложения, являющийся важной

частью письменной экзаменационной работы и отражающий самостоятельность, и творческий подход обучающегося. Список должен включать цитируемый в данной работе, просмотренный материал, имеющий отношение к теме. В список не включают те источники, на которые нет ссылок в основном тексте работы и которые фактически не использованы.

7.3.3. Письменная экзаменационная работа должна быть оформлена в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»; ГОСТ Р7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»; ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

На титульном листе письменной экзаменационной работы ставится подпись руководителя структурного подразделения по направлению подготовки о допуске работы к защите и подпись руководителя письменной экзаменационной работы.

7.3.4. Защита выпускных квалификационных работ проводится в два этапа. *Выполнение практической части* – обучающиеся демонстрируют практические компетенции приготовления и оформления блюд в учебной кухне ресторана в присутствии членов государственной экзаменационной

комиссии. Каждое блюдо оценивается отдельно, а затем выставляется общая оценка за работу.

ПЭР представляется руководителю в соответствии с календарным графиком и защищается в сроки, предусмотренные графиком выполнения. Отрецензированная и сброшюрованная ПЭР подлежит защите. Открытая защита ПЭР осуществляется перед комиссией, которая определяет уровень овладения обучающимся общих и профессиональных компетенций по профессиональным модулям, соответствие работы предъявляемым к ней требованиям. Защита ПЭР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Студент может быть не допущен к защите ПЭР в следующих случаях:

- при наличии академической задолженности по промежуточным аттестациям в соответствии с учебным планом;
- при нарушении сроков закрепления и утверждения темы ПЭР;
- при несоблюдении календарного графика подготовки ПЭР;
- в случае отрицательного отзыва руководителя на ПЭР.

Процедура защиты ПЭР.

Объявление темы работы и представление секретарем ГЭК обучающегося членам комиссии.

Доклад обучающегося (возможно с использованием наглядных материалов - компьютерной презентации).

Ответы выпускника на вопросы членов ГЭК и присутствующих; проведение дискуссии по содержанию работы.

Выступление руководителя с отзывом на работу обучающегося (в случае отсутствия руководителя на защите по уважительной причине отзыв должен быть заранее представлен в письменном виде секретарю ГЭК).

Заслушивание отзыва и ответы обучающегося на замечания руководителя ПЭР.

Работа оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Структура доклада и оформление иллюстрационного материала

Доклад к публичной защите работы следует написать и проанализировать с точки зрения полноты и краткости представления результатов, логичности построения, доступности восприятия на слух, возможности уложиться в определенное время. **Рекомендуемое время доклада 5 минут.**

Структура доклада: актуальность темы, цель и поставленные задачи, материалы и методы выполнения, основные результаты и их интерпретация, выводы, рекомендации, практическая и теоретическая значимость.

Иллюстрационный материал к защите может быть оформлен в виде электронной презентации, созданной при помощи программы Microsoft Power

Point 97-2007, и служит для демонстрации ключевых моментов и основных результатов работы. Рекомендуемое количество слайдов 10-15. На них выносят основные графики, схемы, таблицы, фотографии и т.д. в соответствии с докладом. Обязательными элементами презентации являются слайды, содержащие титул и положения введения.

7.3.5. Участие в ДЭ предполагает выезд обучающихся на площадки СЦК по утвержденному Региональным центром компетенций графику; выполнение ими заданий, разработанных в СЦК на основе актуальных заданий Национального чемпионата WSR и утвержденных национальным экспертом не позднее, чем за месяц до проведения ДЭ. (Приложение – примерное задание).

8. Условия допуска обучающихся к ГИА

8.1. Условие допуска к подготовке ВКР – предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций и прохождение практики по каждому виду профессиональной деятельности:

- наличие зачетной книжки (подтверждает отсутствие у обучающегося академических задолженностей и выполнение учебного плана или индивидуального учебного плана);
- наличие оценочных листов экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности;
- наличие документов, подтверждающих результаты завершения этапов учебной и производственной практики (дневники, аттестационные листы, протоколы аттестации учебной практики, протоколы аттестации производственной практики, ведомости, характеристики);
- наличие портфолио (презентация результатов освоения образовательной программы, сертификаты, удостоверения, свидетельства, дипломы, грамоты, фото-свидетельства участия в мероприятиях).

8.2. Условия допуска к защите ВКР:

- наличие ВКР, выполненной в соответствии с индивидуальным заданием, в сроки, установленные графиком;
- наличие отзыва руководителя ВКР;
- наличие производственной характеристики с места прохождения производственной практики.

8.3. К участию в ДЭ допускаются обучающиеся, завершающие обучение по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам СПО.

8.4. Для участия в ДЭ:

не менее чем за 2 месяца до даты проведения ДЭ в Региональный координационный центр направляется заявка для регистрации участников по компетенциям. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие

в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;

- за неделю до начала участники проходят окончательную регистрацию

в электронной системе интернет мониторинга eSim;

- за день до проведения ДЭ участники встречаются на площадке,

выбранной РКЦ для прохождения инструктажа по ОТ и ТБ, а также знакомства с инструментами, оборудованием, материалами и т.д.

9. Процедура проведения ГИА

9.1. Защита ВКР проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Защита ВКР проводится в специально подготовленном помещении.

9.2. Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо»,

«удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с установленными критериями; объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

9.3. Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, членами ГЭК, ответственным секретарем.

9.4. Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГЭК без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания ГЭК для лиц, не проходивших ГИА по уважительной причине, организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее 4 месяцев после подачи заявления.

Лицам, не прошедшим ГИА или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ГИА впервые.

Повторное прохождение ГИА не может быть назначено образовательной организацией для одного лица более двух раз.

10. Процедура проведения ДЭ

10.1. ДЭ проводится на базе Сертифицированного центра квалификаций. Главным экспертом на площадке СЦК назначается сертифицированный эксперт, не работающий в колледже.

10.2. По прибытию, в день ДЭ, на площадку обучающийся должен предъявить студенческий билет и документ удостоверяющий его личность.

10.3. ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала ДЭ);
- инструктаж по ТО и ТБ обучающихся на площадке проведения ДЭ (за день до начала ДЭ);
- выполнение обучающимися заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

10.4. В случае опоздания обучающегося к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется.

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

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

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

10.8. Подведение итогов предусматривает:

- решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов ДЭ, в том числе влияет соблюдение обучающимся требований ОТ и ТБ;
- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в информационную систему Competition Information Sistem (далее – CIS);
- оформление протоколов, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга обучающегося.

10.9. Дополнительные сроки для проведения ДЭ не предусматриваются.

10.10. Лицам, не принявшим участие в ДЭ по уважительной причине, предоставляется возможность доработать практическую часть ВКР и защитить её в сроки, установленные календарным графиком для прохождения ГИА по соответствующей основной профессиональной образовательной программе СПО или в срок, не позднее четырех месяцев после подачи заявления о прохождении ГИА (без отчисления из Комплекса).

11. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

(В соответствии с разделом 5 приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»)

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

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

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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

11.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

11.5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий.

Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

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.

11.7. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

11.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

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

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

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

11.9. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

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

11.11. 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.

11.12. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

11.13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

11.14. Для ДЭ апелляция не предусмотрена.

12. Критерии оценки ВКР и результатов ДЭ

По результатам защиты выставляются (Приложение С):

практическая квалификационная работа – комплексная демонстрация практических умений на рабочем месте - приготовление и оформление блюд по меню в учебной кухне ресторана, уровень освоения профессиональных компетенций оценивается в рамках выполнения комплекса конкретных технологических операций по 5-балльной системе, по среднеарифметической оценке, за выполнение каждого блюда:

- *оценка «5»* (отлично) задание выполнено полностью, демонстрация умений не содержит профессиональных ошибок и соответствует требуемому темпу и точности исполнения; соблюдены все требования к организации рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;

- *оценка «4»* (хорошо) задание выполнено полностью, демонстрация умений содержит незначительные профессиональные ошибки, поправляемые самим выпускником; темп работы и точность исполнения соответствуют; соблюдены все требования к организации рабочего места, технике безопасности и

санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;

- *оценкой «3»* (удовлетворительно) задание выполнено полностью, но с совершением профессиональных ошибок, которые выпускник способен исправить самостоятельно; темп выполнения действий и точность отстает от требуемого по действующим в отрасли требованиям (на 10%); имеются нарушения при организации рабочего места, техники безопасности или санитарно-гигиенических норм при выполнении технологических операций;
- *оценкой «2»* (неудовлетворительно), если выпускник не справляется с заданием.

Оценка ДЭ – т. е. как будут пересчитываться баллы, полученные на ДЭ в 5 бальную систему.

Защита письменной экзаменационной работы:

- *оценка «5»* (отлично) - объем выполнен полностью, компьютерная презентация содержит весь комплекс освоенных умений; демонстрация умения общаться, оппонировать; демонстрация понимания социальной значимости профессии, знания профессиональной терминологии, владения информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на дополнительные вопросы;
- *оценка «4»* (хорошо) - объем выполнен полностью, но при наличии небольших недочетов в содержании письменной экзаменационной работе и компьютерной презентации; демонстрация умения общаться, оппонировать; демонстрация понимания социальной значимости профессии, знания профессиональной терминологии, владения информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на дополнительные вопросы;
- *оценка «3»* (удовлетворительно) - объем работы выполнен на 75%, компьютерная презентация выполнена с нарушениями существующих требований к созданию презентаций; в материалах письменной экзаменационной работы наличие грубых ошибок, небрежность в оформлении; отсутствие демонстрации убедительной защиты; нет полных ответов на дополнительные вопросы;
- *оценка «2»* (неудовлетворительно) в случае отсутствия письменной экзаменационной работы.

13. Документация по итогам ГИА

Решение ГЭК о присвоении квалификации профессии 43.01.09. Повар, кондитер и о выдаче прошедшим ГИА, оформляется протоколом ГЭК «Повар Кондитер» по дипломам выпускника, и приказом директора.

Результаты ДЭ оформляются протоколом СЦК, копия которого представляется в образовательную организацию и является подтверждением выполнения студентом практической части ВКР.

По окончании ГИА председатель ГЭК составляет отчет о работе комиссии, который заслушивается на педагогическом совете филиала.

Председатель ЦМК оформляет статистический отчет результатов ГИА по профессии.

14. Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК

14.1. ФГОС СПО по профессии;

14.2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

14.3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

14.4. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 ";

14.5. Положение о государственной итоговой аттестации выпускников, освоивших программы среднего профессионального образования

14.6. Программа ГИА по профессии.

14.7. Приказ директора «Об утверждении состава апелляционной комиссии.

14.8. Приказ о допуске выпускников к ГИА.

14.10. Приказы о закреплении тем ВКР, назначении руководителей по ним.

14.11. Протокол ознакомления обучающихся с Программой ГИА.

14.12. График контроля выполнения ВКР обучающимися;

14.13. Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности:

- сводные ведомости результатов обучения выпускников;
- итоговые ведомости результатов обучения (для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих);
- зачетные книжки;
- оценочные листы экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности;
- производственные характеристики обучающихся;

- аттестационные листы по практике.

14.14. Копии протоколов ДЭ, которые является подтверждением выполнения обучающимися практической части ВКР.

14.15. Книга протоколов заседаний ГЭК.

Тематика письменных экзаменационных работ по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

№ п/п	Темы письменной экзаменационной работы	Профессиональный модуль	ПК	ОК
1	<p>Описание технологического процесса приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - салата из цветной капусты, помидоров и зелени; - щей зелёных; - рыбы жареной; - желе из ягод свежих; - торта «Сказка». 	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 2.4</p> <p>ПК 2.5</p> <p>ПК 2.6</p> <p>ПК 2.7</p> <p>ПК 2.8</p> <p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 3.5</p> <p>ПК 3.6</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 4.5</p> <p>ПК 5.1</p>	<p>ОК 1.</p> <p>ОК 2.</p> <p>ОК 3.</p> <p>ОК 4.</p> <p>ОК 5.</p> <p>ОК 6.</p> <p>ОК 7.</p> <p>ОК 8.</p> <p>ОК 9.</p> <p>ОК 10.</p>

			ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	
2	<p>Описание технологического процесса приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бутербродов открытых; - борща с черносливом и грибами; - мяса жареного крупным куском; - кофе чёрного с лимоном и ликёром; - торта «Листопад». 	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10.
3	<p>Описание технологического процесса приготовления:</p>	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий</p>	ПК 1.1 ПК 1.2	ОК 1. ОК 2.

	<ul style="list-style-type: none"> - масла килечного порциями; - рассольника петербургского; - пельменей из говядины и свинины; - мусса земляничного; - пирожного «Слойка», с яблочной начинкой (нарезное). 	<p>разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 2.4</p> <p>ПК 2.5</p> <p>ПК 2.6</p> <p>ПК 2.7</p> <p>ПК 2.8</p> <p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 3.5</p> <p>ПК 3.6</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 4.5</p> <p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 5.3</p> <p>ПК 5.4</p> <p>ПК 5.5</p>	<p>ОК 3.</p> <p>ОК 4.</p> <p>ОК 5.</p> <p>ОК 6.</p> <p>ОК 7.</p> <p>ОК 8.</p> <p>ОК 9.</p> <p>ОК 10.</p>
4	<p>Описание технологического процесса приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - помидоров фаршированных яйцом и луком; - супа картофельного со щавелем; - овощей припущенных; - молока кипячёного; - кекса «Творожного». 	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 2.4</p>	<p>ОК 1.</p> <p>ОК 2.</p> <p>ОК 3.</p> <p>ОК 4.</p> <p>ОК 5.</p> <p>ОК 6.</p> <p>ОК 7.</p> <p>ОК 8.</p>

		<p>разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.5</p> <p>ПК 2.6</p> <p>ПК 2.7</p> <p>ПК 2.8</p> <p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 3.5</p> <p>ПК 3.6</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 4.5</p> <p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 5.3</p> <p>ПК 5.4</p> <p>ПК 5.5</p>	<p>ОК 9.</p> <p>ОК 10.</p>
5	<p>Описание технологического процесса приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - морепродуктов под майонезом; - борща московского; - вареников с овощным фаршем; - какао с молоком сгущённым; - печенья «Ленинградского». 	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 2.4</p> <p>ПК 2.5</p> <p>ПК 2.6</p> <p>ПК 2.7</p> <p>ПК 2.8</p> <p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p>	<p>ОК 1.</p> <p>ОК 2.</p> <p>ОК 3.</p> <p>ОК 4.</p> <p>ОК 5.</p> <p>ОК 6.</p> <p>ОК 7.</p> <p>ОК 8.</p> <p>ОК 9.</p> <p>ОК 10.</p>

		разнообразного ассортимента	ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	
6	Описание технологического процесса приготовления: - ассорти мясного; - солянки по-петербургски; - яиц варённых в крутую; - пирога домашнего с маком.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10.

			ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	
7	Описание технологического процесса приготовления: - салата из сырых овощей; - супа молочного с крупой; - творога со сливками; - чая с красным вином; - пирога бисквитного «Ночка».	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10.

			ПК 5.4 ПК 5.5	
8	<p>Описание технологического процесса приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - салата из белокочанной капусты; - окрошки мясной; - каши рассыпчатой с яйцом; - напитка лимонного; - торта «Слоёного с кремом». 	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 2.4</p> <p>ПК 2.5</p> <p>ПК 2.6</p> <p>ПК 2.7</p> <p>ПК 2.8</p> <p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 3.5</p> <p>ПК 3.6</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 4.5</p> <p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 5.3</p> <p>ПК 5.4</p> <p>ПК 5.5</p>	<p>ОК 1.</p> <p>ОК 2.</p> <p>ОК 3.</p> <p>ОК 4.</p> <p>ОК 5.</p> <p>ОК 6.</p> <p>ОК 7.</p> <p>ОК 8.</p> <p>ОК 9.</p> <p>ОК 10.</p>
9	<p>Описание технологического процесса приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - винегрета овощного; - супа из плодов свежих; 	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p>	<p>ОК 1.</p> <p>ОК 2.</p> <p>ОК 3.</p> <p>ОК 4.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - бобовых с корейкой; - пирожного «Трубочка» с кремом 	<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 2.4</p> <p>ПК 2.5</p> <p>ПК 2.6</p> <p>ПК 2.7</p> <p>ПК 2.8</p> <p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 3.5</p> <p>ПК 3.6</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 4.5</p> <p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 5.3</p> <p>ПК 5.4</p> <p>ПК 5.5</p>	<p>ОК 5.</p> <p>ОК 6.</p> <p>ОК 7.</p> <p>ОК 8.</p> <p>ОК 9.</p> <p>ОК 10.</p>
10	<p>Описание технологического процесса приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перца, фаршированного овощами; - супа-пюре из картофеля; - макарон с томатом; - коктейля «Лимонного»; - торта «Ярославна» 	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 2.4</p> <p>ПК 2.5</p> <p>ПК 2.6</p>	<p>ОК 1.</p> <p>ОК 2.</p> <p>ОК 3.</p> <p>ОК 4.</p> <p>ОК 5.</p> <p>ОК 6.</p> <p>ОК 7.</p> <p>ОК 8.</p> <p>ОК 9.</p> <p>ОК 10.</p>

		<p>реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.7</p> <p>ПК 2.8</p> <p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 3.5</p> <p>ПК 3.6</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 4.5</p> <p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 5.3</p> <p>ПК 5.4</p> <p>ПК 5.5</p>	
11	<p>Описание технологического процесса приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поросёнка фаршированного; - супа прозрачного «Борщок с гренками»; - рыбы, запечённой с картофелем по-русски; - ягод свежих; - пирожного «Песочного» с белковым кремом (нарезного). 	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 2.4</p> <p>ПК 2.5</p> <p>ПК 2.6</p> <p>ПК 2.7</p> <p>ПК 2.8</p> <p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p>	<p>ОК 1.</p> <p>ОК 2.</p> <p>ОК 3.</p> <p>ОК 4.</p> <p>ОК 5.</p> <p>ОК 6.</p> <p>ОК 7.</p> <p>ОК 8.</p> <p>ОК 9.</p> <p>ОК 10.</p>

			ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	
12	Описание технологического процесса приготовления: - салата «Летнего»; - окрошки мясной; - рулета картофельного с субпродуктами; - компота из свежих плодов; - набора пирожных «Юбилейный».	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10.

			ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	
13	Описание технологического процесса приготовления: - маринованной свеклы; - супа с крупой; - сациви из индейки (птица в ореховом соусе); - киселя из ежевики; - пирожного «Картошка» обсыпная.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10.

14	<p>Описание технологического процесса приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - салата яичного; - щей из квашеной капусты; - моркови с зелёным горошком в молочном соусе; - самбука сливового; - торта «Полёт». 	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5</p>	<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10.</p>
15	<p>Описание технологического процесса приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тюльки с луком и маслом; - супа молочного с тыквой и крупой; - блинов; - шоколадных нарезных конфет. 	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2</p>	<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6.</p>

		<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.3</p> <p>ПК 2.4</p> <p>ПК 2.5</p> <p>ПК 2.6</p> <p>ПК 2.7</p> <p>ПК 2.8</p> <p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 3.5</p> <p>ПК 3.6</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 4.5</p> <p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 5.3</p> <p>ПК 5.4</p> <p>ПК 5.5</p>	<p>ОК 7.</p> <p>ОК 8.</p> <p>ОК 9.</p> <p>ОК 10.</p>
16	<p>Описание технологического процесса приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - филе птицы под майонезом; - супа-пюре из репы; - яичницы глазуньи; - крема кофейного; - пирожного «Бисквитного», фруктово-желейного (нарезное). 	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 2.4</p> <p>ПК 2.5</p> <p>ПК 2.6</p> <p>ПК 2.7</p> <p>ПК 2.8</p>	<p>ОК 1.</p> <p>ОК 2.</p> <p>ОК 3.</p> <p>ОК 4.</p> <p>ОК 5.</p> <p>ОК 6.</p> <p>ОК 7.</p> <p>ОК 8.</p> <p>ОК 9.</p> <p>ОК 10.</p>

		ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	
17	<p>Описание технологического процесса приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - салата из редиса; - супа из савойской капусты; - сырников из творога; - суфле орехового; - печенья «Миндального» без начинки. 	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10.

			ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	
18	Описание технологического процесса приготовления: - редьки со сметаной; - борща холодного; - мяса тушёного; - чая со сливками; - сдобы обыкновенной. .	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10.

			ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	
19	<p>Описание технологического процесса приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> - винегрета с грибами; - щей суточных; - биточков рыбных; - шоколада; - печенья «Золотистого». 	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10.
20	<p>Описание технологического процесса приготовления:</p>	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий</p>	ПК 1.1 ПК 1.2	ОК 1. ОК 2.

	<ul style="list-style-type: none"> - яиц под майонезом с гарниром; - рассольника московского; - блинчиков с яблочным фаршем; - напитка «Плодового»; - торта «Песочно-бисквитного с яблоками». 	<p>разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.3</p> <p>ПК 1.4</p> <p>ПК 2.1</p> <p>ПК 2.2</p> <p>ПК 2.3</p> <p>ПК 2.4</p> <p>ПК 2.5</p> <p>ПК 2.6</p> <p>ПК 2.7</p> <p>ПК 2.8</p> <p>ПК 3.1</p> <p>ПК 3.2</p> <p>ПК 3.3</p> <p>ПК 3.4</p> <p>ПК 3.5</p> <p>ПК 3.6</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 4.5</p> <p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 5.3</p> <p>ПК 5.4</p> <p>ПК 5.5</p>	<p>ОК 3.</p> <p>ОК 4.</p> <p>ОК 5.</p> <p>ОК 6.</p> <p>ОК 7.</p> <p>ОК 8.</p> <p>ОК 9.</p> <p>ОК 10.</p>
--	--	---	---	--

Приложение 2

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Допустить к защите
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
_____/А.Р. Балабанова
подпись Ф.И.О.

« ____ » _____ 201__ г.

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

(код, наименование профессии)

Тема: _____

Обучающийся _____

Группа _____

Руководитель _____

Работа защищена « ____ » _____ 20__ г. с оценкой _____

Секретарь ГЭК _____/_____
подпись Ф.И.О.

г. Алушта, 20__

Приложение 3

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

Рассмотрено на заседании
Цикловой методической
комиссии
общепрофессиональных и
профессиональных
дисциплин
Протокол №
от «__» _____ 20__ г.
_____/_____
подпись / Ф.И.О.

ЗАДАНИЕ

на выполнение письменной экзаменационной работы

по профессии _____ 43.01.09 Повар, кондитер _____

код, наименование профессии

Обучающейся/емуся _____
Ф.И.О.

Группы _____

Тема: _____

1 этап. Выполнение письменной экзаменационной работы.

Основные вопросы, подлежащие разработке:

1. Комплекс блюд
2. Краткая товароведная характеристика используемого сырья
3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара
4. Безопасные условия труда

2 этап. Выполнение выпускной практической квалификационной работы

5. Технология приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий по заданию ВКР
6. Организация рабочего места повара

Дата выдачи задания «_____» _____ 20__ г.

Срок представления законченной работы «_____» _____ 20__ г.

Руководитель _____ / _____

Подпись

Ф.И.О.

Критерии	Показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неудовлетельно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не 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	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

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. Автор 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 Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ПЭР.
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная ПЭР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.

Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг.	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг
Защита работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.	Автор, 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. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Автор 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.).	Автор 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.).

Оценка работы	<p>Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ 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 ДР не выполнена.</p>	<p>Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ДР выполнена некачественно.</p>	<p>Оценка «4» ставится, если 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.</p>	<p>Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ДР выполнена качественно и на высоком уровне.</p>
---------------	---	---	---	---

**Результаты защиты ПЭР
По специальности 43.01.09. Повар, кондитер**

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения	
		очная			
		Кол-во	%	Кол-во	%
1	2	3	4	5	6
1	Окончили ОУ				
2	Допущены к защите				
3	Принято в защите ПЭР				
4	Защищено ПЭР				
5	Получили оценки:				
	- отлично				
	- хорошо				
	- удовлетворительно				
	- неудовлетворительно				
6	Средний балл				
7	Количество ПЭР, выполненных:				
	- по темам, предложенным обучающимися				
	- по заявкам организаций				
	- в области поисковых исследований				

Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»

А.Р. Балабанова

Приложение 6

**Общие результаты подготовки выпускников
по специальности 43.01.09. Повар, кондитер**

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения	
				очная	
		Кол-во	%	Кол-во	%
1	2	3	4	5	6
1	Окончили ОО СПО				
2	Количество дипломов с отличием				
3	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»				
4	Количество выданных академических справок				

Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»

А.Р. Балабанова