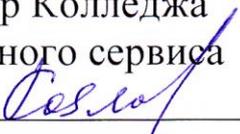
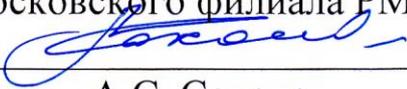


<p>«СОГЛАСОВАНО»</p> <p>Первый зам.директора МФ РМАТ</p> <p> В.М. Ищенко</p> <p>« 29 » 08 2019 г.</p> <p>Директор Колледжа гостиничного сервиса</p> <p> Л.В. Козловская</p> <p>« 29 » 08 2019 г.</p>	<p>«УТВЕРЖДАЮ»</p> <p>Проректор-директор Московского филиала РМАТ</p> <p> А.С. Соколов</p> <p>« 29 » 08 2019 г.</p> 
--	--

## Программа

### Государственной (итоговой) аттестации выпускников

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2019 год.

Одобрена  
Методическим советом  
Колледжа гостиничного  
сервиса Московского филиала РМАТ

Разработана  
на основе Федерального государственного  
образовательного стандарта по специальности  
среднего профессионального образования 19.02.10  
«Технология продукции общественного питания»

Протокол № 1 от 29.08 2019 г.

Директор  
Колледжа гостиничного сервиса  
МФ РМАТ

  
Л.В. Козловская

Заместитель директора по учебной работе  
Колледжа гостиничного сервиса  
МФ РМАТ

  
С.С. Сивченко

**Разработчики:** Субботина Е.В., преподаватель спецдисциплин Колледжа гостиничного  
сервиса МФ РМАТ, к.т.н., доцент РМАТ

Программа государственной (итоговой) аттестации (далее программа ГИА) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД):**

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

<b>Профессиональные компетенции</b>	
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" государственная (итоговая) аттестация выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в образовательных учреждениях ВПО и СПО, является обязательной.

Программа государственной итоговой (итоговой) аттестации разработана в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказом Минобрнауки РФ № 1138 от 17.11. 17 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Положением об организации, выполнении и защиты выпускной квалификационной работы, Положением об организации государственной (итоговой) аттестации выпускников колледжа гостиничного сервиса РМАТ.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной (итоговой) аттестации по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на 201 /201 учебный год.

**1.2.** Целью государственной (итоговой) аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

### **1.3. Объем времени на подготовку и проведение**

Всего 6 недель, в том числе:  
 выполнение ВКР - 4 недели,  
 защита ВКР – 2 недели

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ**

### **2.1. Вид государственной (итоговой) аттестации**

Государственная (итоговая) аттестация выпускников колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ по программам СПО в соответствии с ФГОС состоит из одного аттестационного испытания - защиты выпускной квалификационной работы.

## 2.2. Содержание выпускной квалификационной работы

Структура и содержание выпускной квалификационной работы должны соответствовать Методическим рекомендациям по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (Письмо Минобрнауки России № 06-846 от 20 июля 2015 г.).

### Темы выпускных квалификационных работ по специальности «Технология продукции общественного питания» на 201...-201... г.

#### Группа

№ п/п	Ф.И.О. студента	Тема ВКР	Научный руководитель ВКР
1		Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса в ресторане 1 класса.	
2		Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса в ресторане национальной кухни	
3		Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса в гастрономическом ресторане	
4		Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы в молодежном кафе	
5		Организация технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции из дичи в специализированном ресторане	
6		Организация технологического	

		процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции из мяса в кафе-шашлычной	
7		Организация технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции из сельскохозяйственной (домашней) птицы в ресторане европейской кухни	
8		Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей, грибов и сыра в вегетарианском ресторане	
9		Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы в ресторане высшего класса	
10		Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы в ресторане смешанной кухни.	

Темы ВКР должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях методического совета;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО).

### **2.3. Структура выпускной квалификационной работы:**

- a) введение
- b) основная часть
  - теоретическая часть
  - опытно-экспериментальная часть (практическая)
- c) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов
- d) список используемых источников
- e) приложения

**Во введении** обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над **теоретической частью** определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

— понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

— осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

— самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

**Работа над вторым разделом** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

— организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

— принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

— владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий

— ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**Заключение** содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

## **2.4. Защита выпускных квалификационных работ.**

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом, в соответствии с ФГОС СПО (Приказ Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 года № 968).

## **2.5 Организация и проведение демонстрационного экзамена с учетом требований WorldSkills Russia по образовательным программам среднего специального образования.**

На основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г., № 1552, зарегистрированного в Минюсте РФ 26 декабря 2016 г., № 44974 и Положения о проведении демонстрационного экзамена по компетенциям WorldSkills в рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, с целью определения соответствия результатов освоения образовательных программ среднего профессионального образования требованиям стандартов WorldSkills наряду с защитой дипломной работы проводится демонстрационный экзамен соответствия с оценочными материалами, разработанными экспертным сообществом Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Целью проведения демонстрационного экзамена является определение соответствия результатов освоения образовательных программ среднего профессионального образования (далее - СПО) требованиям стандартов WorldSkills и федеральных государственных образовательных стандартов СПО (далее - ФГОС СПО) по соответствующим компетенциям.

Демонстрационный экзамен (далее - ДЭ) проводится по стандартам WSR (далее - ДЭ по стандартам) с утверждением заданий национальными экспертами WSR, введением результатов в международную информационную систему Competition Information System (далее - CIS), обязательным участием сертифицированного эксперта в качестве главного эксперта на площадке, не работающего в той образовательной организации, чьи студенты участвуют в ДЭ.

Ответственность за проведение ДЭ несет образовательная организация. Ответственность за соответствие заданий ДЭ по стандартам требованиям WorldSkills Russia возлагается на специализированные центры компетенций (далее - ЦК) и главного эксперта на площадке.

Оценочные материалы, разработанные экспертным сообществом Ворлдскиллс в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» содержат комплекты оценочной документации. Формат и структура задания

По своему формату задание представляет собой серию модулей, оцениваемых Экспертами.

Задание включает в себя следующие разделы:

- Формы участия
- Модули задания и необходимое время
- Критерии оценки

На выполнение заданий отводится 2 дня.

В первый день выполняется 2 модуль, во второй день - 1 и 3 модуль.

Требования к проекту Конкурсного задания

За два дня участник конкурса должен приготовить:

- Модуль 1
- Модуль 2
- Модуль 3

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Обязательные элементы:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

Передник или фартук – при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета!

Брюки – поварские темного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, безопасная обувь.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

##### • при выполнении выпускной квалификационной работы

реализация программы ГИА предполагает наличие учебной аудитории, включающей:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

##### • при защите выпускной квалификационной работы

для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет. Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной аттестационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

##### \* при выполнении демонстрационного экзамена:

ДЭ по компетенции «Администрирование отеля» проводится на площадке образовательной организации, имеющей аккредитацию Союза "Ворлдскиллс Россия".

#### 3.2 Информационное обеспечение ГИА

1. Программа государственной итоговой аттестации
2. Методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ.
3. Федеральные законы и нормативные документы
4. Литература по специальности
5. Периодические издания по специальности

#### 3.3. Общие требования к организации и проведению защиты выпускной квалификационной работы.

1. Для проведения ГИА создается Государственная аттестационная комиссия в порядке, предусмотренном Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 года № 968).

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад студента (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

3. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

• работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

**«Хорошо»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

**«Удовлетворительно»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за следующую дипломную работу:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

4. При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора. Во время подготовки обучающимся может быть предоставлен доступ в Интернет.

5. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

### **3.4 Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» (образец)**

МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

Таблица 1.

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Mise en place (A)	12.50	4 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
2	Работа (BCDE)	10.40	5 часов приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
3	Finger food	8.00	
4	Горячая закуска - морепродукты	8.40	
5	Горячая закуска- рыба	10.40	
6	Десерт	10.10	
7	Работа модуля (FGH)	11.20	4 часа приготовления, 30 минут на подготовку и уборка рабочего места
8	Холодная закуска	8.10	
9	Горячее блюдо - птица	10.80	
10	Десерт	10.10	

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 два дня проходят 8 модулей ABCDEFGH= (A+BCDE+ FGH). На выполнение модулей А и FGH даётся по 4 часа, на выполнение модуля BCDE даётся 5 часов без учёта уборки рабочего места (0,5 часа каждый день) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 16,5 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100 %

Модули ABCDEFGH(100%) = Модуль А (12%)+Модуль BCDE(47%)+Модуль FGH(41%)

Модуль А	Mise en place	День 1
Описание	Подготовка сырья и полуфабрикатов для блюд Модулей 2 и 3	

Модуль В	Finger food	День 2
Описание	<p>Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Размер «на два укуса»</li> <li>•Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту</li> <li>•Обязательный ингредиент – Рис</li> <li>•Ингредиент из оглашенного задания</li> </ul>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Подаются на двух тарелках по пять штук каждого вида - круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см</li> </ul> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>•Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>•Используйте продукты из оглашенного задания</li> </ul>	
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Рис</li> <li>•Ингредиент из оглашенного задания</li> </ul>	
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 С	Горячая закуска - морепродукты	День 2
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•1 соус на выбор участника</li> <li>•Минимум 1 гарнир на выбор участника</li> </ul>	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Масса блюда максимум 140 г</li> <li>•3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см</li> <li>•Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> </ul> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
Основные	Используйте ингредиенты с общего стола	

	ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>•Используйте продукты из оглашенного задания - морепродукт</li> </ul>	
	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			День 2
	Горячее блюдо - рыба		
	Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы - Тельное в авторском исполнении (с сохранением классической формы)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•2 вида гарнира из овощей - нарезка турне (turned) - пюре</li> <li>•Минимум 1 соус на выбор участника</li> </ul>	
	Подача	<p>Масса горячего блюда - минимум 220 г</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40</li> <li>•3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>•Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</li> </ul> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>•Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>•Используйте продукты из оглашенного задания - рыба филе, овощи</li> </ul>	
	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 E			День 2
	Десерт		
	Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта с использованием заварного крема как компонента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•1 соус на выбор участника</li> <li>•2 гарнира на выбор участника</li> </ul>	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Масса десерта - минимум 100г максимум 150г</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>•3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>•Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> </ul>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>•Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>	
	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	
<b>Модуль F</b>			
	Описание	Приготовить 3 порции холодной закуски – овощной винегрет в авторском исполнении.	День 3
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Масса холодной закуски - минимум 120г</li> <li>•3 порции холодной закуски подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> </ul>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>•Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>•Используйте огурцы соленые</li> </ul>	
	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	
<b>Модуль G</b>			
	Описание	Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы - котлета «по - киевски» согласно технологической карте (приложение 1) <ul style="list-style-type: none"> <li>•2 вида гарнира: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 овощной гратен на выбор участника</li> <li>- 1 на выбор участника</li> </ul> </li> <li>•Минимум 1 соус на выбор участника</li> </ul>	День 3
	Подача	•Масса горячего блюда - минимум 220 г	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>•3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>•Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Использование при подаче, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!</li> </ul>	
	Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты с общего стола <ul style="list-style-type: none"> <li>•Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>	
	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	
<b>Модуль Н</b>			
		<b>Десерт</b>	<b>День 3</b>
	Описание	Приготовить 3 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных <ul style="list-style-type: none"> <li>•Минимум 1 соус на выбор участника</li> </ul>	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Масса десерта - минимум 110г</li> <li>•3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>•Оформление десерта на выбор участника</li> <li>•Дополнительно подаётся одна порция 50 мл соуса в соуснике для слепой дегустации</li> </ul> Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>•Используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>•Используйте для начинки яблоки</li> </ul>	
	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	

Критерии оценки демонстрационного экзамена:

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100.

Объективные аспекты оценивания работы участника:

1. Персональная гигиена – спецодежда соответствие требованиям и чистота;
2. Персональная гигиена – руки (в том числе работа с перчатками);
3. Персональная гигиена – снятие пробы пальцами;
4. Персональная гигиена – плохие привычки;
5. Гигиена рабочего места – чистый пол;
6. Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок;
7. Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок;
8. Расточительность;
9. Брак;
10. Корректное использование цветных разделочных досок;
11. 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 ( $\pm 1$  минута от заранее определённого). После окончания корректного времени подачи, теряется по 0,16 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- 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

### **3.5 Кадровое обеспечение ГИА**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Требования к квалификации экспертов демонстрационного экзамена: наличие сертификата национального эксперта WSR.

## 4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ

### 4.1. ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

\_\_\_\_\_ ( ФИО выпускника)

Критерии оценки ВКР	Показатели оценки результата	Оценка
Актуальность		
Логика работы		
Сроки		
Самостоятельность в работе		
Литература		
Структура и оформление выпускной работы		
Защита работы		

### 4.2. ОЦЕНКА ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (учитываются ответы на вопросы)

\_\_\_\_\_ ( ФИО выпускника)

Коды проверяемых компетенций	Характеристика компетенции	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.		
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.		
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.		
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.		
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.		

ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.		
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.		
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.		
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.		
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.		
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.		
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.		
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.		
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.		
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.		
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.		

## Критерии оценки ВКР

критерии	показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неуд. »	«удовлетв»	«хорошо»	«отлично»
<b>Актуальность</b>	<p>Актуальность исследования специально автором не обосновывается.</p> <p>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)</p>	<p>Актуальность либо вообще не сформулирована, 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</p>	<p>Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы.</p> <p>Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).</p>	<p>Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности .</p> <p>Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.</p>
<b>Логика работы</b>	<p>Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.</p>	<p>Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы</p>	<p>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.</p>	<p>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</p>
<b>Сроки</b>	<p>Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)</p>	<p>Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).</p>	<p>Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)</p>	<p>Работа сдана с соблюдением всех сроков</p>

<b>Самостоятельность в работе</b>	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 выпускником работы, выпускник 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 научный руководитель делает вывод о том, что выпускник достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР
<b>Оформление работы</b>	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
<b>Литература</b>	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. Выпускник легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

<b>Защита работы</b>	<p>Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.</p>	<p>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, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.</p>	<p>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.).</p>	<p>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.).</p>
----------------------	---	---	---	--

<b>Оценка работы</b>	<p>Оценка «2» ставится, если выпускник 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 ВКР не выполнена.</p>	<p>Оценка «3» ставится, если выпускник на низком уровне владеет методологически м аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.</p>	<p>Оценка «4» ставится, если выпускник на достаточно высоком уровне овладел методологически м 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 выпускник на высоком уровне владеет методологически м аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.</p>
----------------------	--	---	--	---

## Оценочные материалы для итоговой аттестации по демонстрационному экзамену

### ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Студент \_\_\_\_\_

Макс. балл	Описание оценки	Балл
50	Критерии оценивания работы Конкурсанта	
5	соответствие форменной одежды санитарным требованиям	
5	соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления	
5	соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления	
5	рациональное использование продуктов	
5	правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
5	корректное использование разделочных досок	
5	правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы)	
5	навыки работы с ножом	
5	кулинарные навыки – приготовление и оформление	
5	навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии	
50	Критерии оценивания результата работы Конкурсанта	
5	время подачи	
5	температура подачи	
5	присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда	
5	корректная масса или размер блюда	
5	чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)	
10	визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)	
5	стиль и креативность подачи	
10	общая гармония вкуса и аромата	
	<b>ВСЕГО (максимально) 100 баллов</b>	

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

№ студента Оценка работы студента Оценка результата работы студента Всего баллов

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.