

**ПРОЕКТ ПРОГРАММЫ  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

основной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по подготовке квалифицированных рабочих, служащих  
Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения  
«Областной многопрофильный техникум»  
по профессии среднего профессионального образования  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Рассмотрено на заседании методической комиссии  
преподавателей спец.дисциплин  
Председатель МК \_\_\_\_\_ Кошечкина Е.Г.  
Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_ 2019 г

Проект программы ГИА разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Разработчики: Совина А.И - преподаватель спец.дисциплин; Красавина Е.Ю. – преподаватель спец.дисциплин; Комкова О.И. – преподаватель спец.дисциплин;

## 1. ПОЛОЖЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

С целью комплексной оценки соответствия результатов освоения образовательной программы СПО требованиям ФГОС СПО по специальности и стандартов Worldskills по соответствующим компетенциям в рамках ГИА проводится демонстрационный экзамен (ДЭ).

В соответствии с требованием ФГОС СПО тематика выпускной квалификационной работы (ВКР) соответствует профессиональным модулям:

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

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

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

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

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

Тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills.

## 2. ВИД ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее - ВКР), выполняемой в виде демонстрационного экзамена и защиты письменной экзаменационной работы.

2.2. Демонстрационный экзамен - это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур. Соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами и стандартами Ворлдскиллс Россия.

2.3. Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний.

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации.

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить сертификаты МЦК с указанием набранных баллов, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в

соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

### 3. ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом. 2 недели. Программа ГИА и расписания аттестационных испытаний утверждаются директором не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

### 4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

4.1 В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

4.2. Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. При проведении демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" (далее - союз). Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом техникума.

4.3. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) министерством образования, науки и молодежной политики Нижегородской области. Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

4.4. Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

4.5. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного

года.

4.6 Условия допуска к ГИА: к государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, завершившие полный курс обучения по основной образовательной программе по профессии и успешно прошедшие практику и все промежуточные аттестационные испытания.

4.7 Оценивание: по итогам прохождения государственной итоговой аттестации обучающимся выставляется оценка по 5-бальной шкале в день проведения ГИА.

## 5 ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### ***Требования к ВКР***

5.1. К основным структурным элементам работы относятся:

- титульный лист (приложение Б);
- задание (приложение В);
- содержание;
- введение;
- основная часть (теоретическая и практическая часть);
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

5.2. Краткая характеристика разделов:

#### *Содержание* выпускной квалификационной 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):

меню (название предприятия, наименование блюд или кулинарных изделий, выход на одну порцию, источники рецептуры) оформляется в виде таблицы

Источники рецептуры	Наименование блюд	Выход, г
№ сб. р-р		
или акт проработки №		

- характеристика основных видов используемого сырья и продуктов (краткая товароведная характеристика потребительских свойств сырья и продуктов, кулинарное назначение, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения);
- санитарно-гигиенические требования к организации работы повара;
- безопасные условия труда;
- технология приготовления блюд или кулинарных изделий по меню (для каждого блюда

конкретно);

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

Наименование сырья	Масса брутто г, кг	Масса нетто или полуфабриката г, кг	Масса готового продукта г, кг	Масса на порцию

- 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 по меню (особенности в оформлении и подаче блюд по меню, 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 по меню в учебной лаборатории 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 выпускной квалификационной работы и отражающий самостоятельность и творческий подход студента. 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.

5.3. Выпускная квалификационная работа должна быть выполнена на стандартных листах белой бумаги формата А 4 и 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 выпускной квалификационной работы.

Письменная экзаменационная работа должна быть выполнена в соответствии с методическими рекомендациями к ВКР (приложение Г).

5.4. Защита выпускных квалификационных работ проводится в два этапа.

*Выполнение практической части* – составляется меню обеда для каждого обучающегося из утвержденного ассортимента блюд. Выпускники демонстрируют практические компетенции приготовления и оформления блюд по меню в учебной лаборатории в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии. Каждое блюдо оценивается отдельно, а затем выставляется общая оценка за работу.

*Защита письменной экзаменационной работы* – выпускник представляет в государственную экзаменационную комиссию проверенную письменную экзаменационную работу с отзывом руководителя ВКР и электронную презентацию выпускной квалификационной работы, наряду на выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Электронная презентация должна помочь обучающемуся представить достоинства выполненной работы, подтвердить освоение общих и профессиональных компетенций. На слайдах должны быть отражены цели и задачи ВКР, основные этапы её разработки, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов ВКР.

Презентация создается в программе PowerPoint, выполняется в едином стиле. Цветовая гамма и использование анимации не должны препятствовать адекватному восприятию информации. Количество слайдов в презентации не более 25.

## 5.5 Организация и проведение демонстрационного экзамена

Экзамен проводится на русском языке по модульному принципу. Задание демонстрационного экзамена построено на основе конкурсного задания национального чемпионата WSR компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Для каждого модуля обучающиеся получают печатный вариант задания, который также включает информацию о критериях оценки и алгоритме выполнения. Для выполнения каждого модуля предлагаются четкие временные рамки, прописанные в задании. Они устанавливаются таким образом, чтобы задачи были выполнены очень быстро при полной концентрации внимания. Каждый модуль подробно обсуждается до начала государственной итоговой аттестации, чтобы неясные вопросы, которые могут возникнуть в процессе проведения экзамена, были прояснены заранее.

В результате выполнения модулей демонстрационного экзамена, обучающиеся проверяют, а государственная экзаменационная комиссия оценивает профессиональные и общие компетенции выпускника. При ДЭ предусматривается выполнение ими заданий, разработанных в СЦК на основе актуальных заданий Национального чемпионата WSR и утвержденных национальным экспертом не позднее, чем за 1 месяц до проведения ДЭ. (Приложение – примерное задание).

<b>5Код</b>	<b>Наименование компетенции</b>
<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
<b>Профессиональные компетенции</b>	
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, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья



<b>Код</b>	<b>Наименование компетенции</b>
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи ВД
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
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 и кролика 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
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
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Код	Наименование компетенции
	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
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

С заданием для демонстрационного экзамена обучающиеся должны быть ознакомлены не позднее, чем за месяц до прохождения ГИА.

Техническое оснащение места проведения демонстрационного экзамена (площадка) по уровню технического обеспечения должна соответствовать всем требованиям ФГОС и стандартам WSI/W SR. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом.

Для разработки заданий, определения критериев оценивания и подготовки площадки проведения демонстрационного экзамена формируется экспертная группа из числа преподавателей профессиональных дисциплин и модулей.

Экспертную группу возглавляет эксперт по компетенциям WSR «Поварское дело», «Кондитерское дело» который в обязательном порядке включается в состав государственной экзаменационной комиссии. Другие члены экспертной группы могут быть включены в состав ГЭК.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности для участников и членов ГЭК проводится экспертом под роспись. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время (не более 2 часов) на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена. Также участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на

площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

Экзаменационные задания выдаются обучающимся непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. К выполнению экзаменационных заданий обучающиеся приступают после указания председателя ГЭК.

## 6. НОРМАТИВНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА

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

6.2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565;

6.3. 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»;

6.4. 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»;

6.5 Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации "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 " (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 31.01.2014 N 74, от 17.11.2017 N 1138)

6.5 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».

## 7. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

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

Защита ВКР проводится в специально подготовленном помещении.

7.2 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.

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

7.4. 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.

#### 7.5 Процедура проведения ДЭ.

ДЭ проводится на базе Сертифицированного центра квалификаций.

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

ДЭ проводится в несколько этапов:

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

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

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

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

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

Подведение итогов предусматривает:

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

Дополнительные сроки для проведения ДЭ не предусматриваются.

Лицам, не принявшим участие в ДЭ по уважительной причине, предоставляется возможность выполнить практическую часть ВКР в полном объеме и защитить её в сроки, установленные календарным графиком для прохождения ГИА или в срок, не позднее четырех месяцев после подачи заявления о прохождении ГИА .

## 8. ПОРЯДОК ПОДАЧИ РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

8.1. 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).

8.2. 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.

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

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

8.5. 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.

8.6. 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.

8.7. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

8.8. 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.

8.9. 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.

8.10. 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.

8.11. 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.

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

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

8.14. Для ДЭ апелляция не предусмотрена.

## 9. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВКР И РЕЗУЛЬТАТОВ ДЗ

9.1 Объем письменной экзаменационной работы составляет не менее 20 страниц печатного текста. К ВКР имеются приложения, в.ч. копии документов, выдержки из отчетных материалов, статистические данные, схемы, таблицы, диаграммы, программы, положения и т.п. и подтверждающие освоение общих и профессиональных компетенций.

9.2 Тема ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело».

9.3 Структура ВКР соответствует выбранной форме.

9.4. Теоретическая часть раскрывает теоретические аспекты изучаемого объекта и предмета. Практическая часть включает изделия, изготовленные обучающимся в соответствии с заданием и (или) содержит расчеты, аналитические материалы, собранные в ходе производственной практики, а также продукты деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

9.5. Текст ВКР, чертежи, схемы и приложения оформлены в соответствии с установленными требованиями.

9.6. Использование обучающимся во время доклада подготовленного наглядного материала.

9.7. Применение обучающимся во время доклада информационно- коммуникативных технологий, сопровождение доклада презентацией.

9.8. Владение обучающимся профессиональной терминологией, коммуникативной культурой.

9.9. По результатам защиты выставляются:

*практическая квалификационная работа* – комплексная демонстрация практических умений на рабочем месте - приготовление и оформление блюд по меню в учебной лаборатории, 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 балльную 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;

- *оценкой «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;

- *оценкой «2»* (неудовлетворительно) в случае отсутствия письменной экзаменационной работы.

#### 10. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ, ПРЕДСТАВЛЯЕМЫХ НА ЗАСЕДАНИЕ ГЭК.

10.1. 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»;

10.2. 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»;

10.3. 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 ";

10.4. 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»

10.5. 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».

10.6. 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».

10.7. Программа ГИА по профессии

10.8. Приказ Министерства общего и профессионального образования СО «Об



утверждении председателей Государственных экзаменационных комиссий»  
10.9. Приказ «Об утверждении состава апелляционной комиссии на учебный год»

10.10. Приказ о допуске выпускников к ГИА.

10.11. Приказы о закреплении тем ВКР, назначении руководителей .

Протокол ознакомления студентов с Программой ГИА.

10.12. График контроля выполнения ВКР обучающимися;

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

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

10.14. Копии протоколов ДЭ, которые являются подтверждением выполнения студентами части ВКР.

**Приготовление комплексного обеда в соответствии  
с ассортиментом блюд и кулинарных изделий для выпускной  
квалификационной работы**

*Холодные закуски:*

1. Салат овощной с яблоками и сладким перцем
2. Салат «Цезарь»
3. Салат «Греческий»
4. Салат «Микс с лососем»
5. Салат из кальмаров с яблоками и курицей
6. Салат «Летний»
7. Салат - коктейль с сыром и ветчиной
8. Салат рыбный
9. Салат «Витаминный»
10. Салат крабовый
11. Салат мясной в тарталетках
12. Салат столичный
13. Салат «Весна»
14. Винегрет овощной
15. Винегрет с мясом
16. Винегрет с сельдью
17. Сельдь с гарниром
18. Рыба под маринадом
19. Яйцо под майонезом с гарниром
20. Язык с гарниром
21. Паштет из печени

*Супы:*

1. Щи из свежей капусты с картофелем
2. Щи из свежей капусты без картофеля
3. Щи из квашеной капусты с картофелем
4. Щи из квашеной капусты без картофеля
5. Щи зеленые
6. Щи по-уральски
7. Борщ украинский с мясом
8. Борщ сибирский
9. Борщ московский
10. Борщ флотский
11. Борщ с капустой и картофелем
12. Рассольник ленинградский с мясом
13. Рассольник домашний
14. Суп из овощей с мясом
15. Суп крестьянский с мясом
16. Минестроне
17. Суп картофельный с мясом (рыбой)
18. Суп картофельный с фасолью
19. Суп картофельный с грибами
20. Суп картофельный с рисом и мясом
21. Суп картофельный с фасолью
22. Суп картофельный с макаронными изделиями

23. Суп картофельный с рыбными (мясными) фрикадельками
24. Юшка картофельная с кабачками и помидорами
25. Суп гороховый на мясном бульоне с гренками
26. Суп фасолевый
27. Суп рисовый с мясом (птицей)
28. Суп харчо
29. Суп с рыбными вареничками
30. Суп-лапша домашняя на курином бульоне
31. Суп-лапша домашняя на грибном бульоне
32. Суп – пюре из печени с гренками
33. Суп- пюре из цветной капусты с гренками
34. Суп вермишелевый на грибном бульоне
35. Суп вермишелевый на курином бульоне
36. Суп молочный с макаронными изделиями
37. Суп молочный с рисом
38. Окрошка сборная мясная

*Рыбные горячие блюда:*

1. Судак отварной соус «Польский».
2. Рыба паровая с гарниром
3. Стейк из семги с овощами гриль
4. Шашлык из семги с овощами гриль
5. Рыба жареная основным способом с гарниром
6. Рыба жареная по - ленинградски
7. Рыба жареная во фритюре с картофелем « Пушкин» соус тар-тар
8. Рыба в тесте «Кляр» с жареным картофелем, соус тар-тар
9. Зразы рыбные рубленые с овощным гарниром
10. Треска, запеченная по-русски
11. Рыба, запеченная с картофелем и грибами по-московски
12. Котлеты рыбные с припущенными овощами
13. Биточки с отварным картофелем, соус сметанный
14. Тефтели рыбные с рассыпчатым рисом

*Мясные горячие блюда:*

1. Бифштекс натуральный с зеленым маслом и жареным картофелем
2. Антрекот с зеленым маслом и сложным гарниром
3. Лангет со сложным гарниром
4. Эскалоп из свинины со сложным гарниром
5. Ромштекс с жареным картофелем
6. Бефстроганов с овощами «Гриль»
7. Бефстроганов с грибами и жареным картофелем
8. Поджарка из свинины с гречневой кашей
9. Шашлык с гарниром
10. Плов
11. Рагу из свинины
12. Азу
13. Гуляш с гречневой кашей
14. Зразы мясные рубленые с гречневой кашей
15. Шницель натуральный рубленый с жареными кабачками
16. Люля-кебаб
17. Котлеты мясные рубленые с красным соусом
18. Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом

19. Тефтели мясные с отварным рисом
20. Оладьи из печени
21. Печень по - строгановски
22. Мясо отварное с отварными макаронами
23. Мясо духовое с гарниром
24. Жаркое по-домашнему
25. Говядина в кисло-сладком соусе
26. Картофельная запеканка с мясным фаршем, соус грибной
27. Голубцы мясные

*Блюда из птицы:*

1. Птица отварная с гарниром
2. Птица жареная с гарниром
3. Котлеты «Пожарские» со сложным гарниром
4. Котлеты рубленые из птицы с гарниром

*Овощные горячие блюда:*

1. Рататуй
2. Зразы картофельные с овощным (Мясным) фаршем, соус грибной
3. Котлеты морковные, соус сметанный
4. Цуккини в кляре
5. Овощи, припущенные в молочном соусе
6. Оладьи из кабачков
7. Рагу из овощей
8. Капуста тушеная
9. Картофельная запеканка с овощным (мясным) фаршем, соус томатный
10. Голубцы овощные, соус украинский

*Мучные блюда:*

1. Пельмени с маслом
2. Вареники с картофелем и грибами
3. Вареники с творогом
4. Вареники ленивые

*Блюда из яиц и творога:*

1. Яичница глазунья с мясными продуктам
2. Омлет смешанный запеченый
3. Омлет, фаршированный грибами
4. Омлет, фаршированный ветчиной
5. Сырники со сметаной
6. Запеканка творожная, соус сладкий
7. Пудинг творожный соус ягодный, (молочный сладкий)
8. Вареники с творожным фаршем

*Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий:*

1. Крупеник со сметаной
2. Пудинг рисовый, соус абрикосовый
3. Лапшевник с творогом
4. Котлеты манные, соус ягодный
5. Лингвини с овощами
6. Ризотто с грибами
7. Паста карбонара

## 8. Паста песто

### *Сладкие блюда и напитки:*

1. Салат фруктовый
2. Компот из апельсинов
3. Компот из свежих груш
4. Компот из клубники
5. Компот из яблок
6. Компот из вишни
7. Компот из сухофруктов
8. Компот из кураги
9. Напиток лимонный
10. Морс клюквенный
11. Напиток из черной смородины
12. Яблоко (груша) в сиропе
13. Кисель из черной смородины средней густоты
14. Кисель клюквенный густой
15. Желе вишневое
16. Желе из цитрусовых
17. Чай и виды подачи
18. Кофе черный и виды подачи
19. Кофе по- восточному
20. Какао с молоком
21. Яблоки печеные

### *Кондитерские изделия:*

1. Расстегаи с рисом и грибами
2. Пирожки с капустой
3. Пирожки с яблоками
4. Пирожки с мясом
5. Ватрушка
6. Пирог «Невский»
7. Пирог «Лакомка»
8. Ромовая баба
9. Пирог «Московский»
10. Ватрушка венгерская
11. Яблоко в слойке
12. Языки слоеные
13. Пирог слоеный с повидлом
14. Сочни с творогом
15. Печенье с творогом
16. Полоска песочная с повидлом
17. Рожок песочный с маком
18. Печенье нарезное
19. Кекс «Столичный» (штучный)
20. Кекс ореховый
21. Рулет фруктовый
22. Печенье «Ленинградское»
23. Бисквит с яблоками
24. Бисквит с корицей
25. Печенья с сыром
26. Профитроли с белковым кремом

27. Профитроли с масляным кремом
28. Пирожное «Бисквитное с белковым кремом»
29. Пирожное «Бисквитное фруктово - желейное»
30. Пирожное «Песочное кольцо»
31. Пирожное «Песочное с белковым кремом»
32. Пирожное «Корзиночка с белковым кремом»
33. Пирожное «Корзиночка с кремом и фруктовой начинкой»
34. Торт «Бисквитный с белковым кремом»
35. Торт «Пешт»
36. Торт «Песочно – кремовый»

ПРИЛОЖЕНИЕ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ ОБЛАСТНОЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ

Допустить к защите  
Зам.директора по УПР (УР)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

подпись

Ф.И.О.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

**ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА**  
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

(код, наименование профессии)

Тема:

\_\_\_\_\_

Выпускник \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

Работа защищена « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. с оценкой \_\_\_\_\_

Секретарь ГЭК

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

подпись

Ф.И.О.

20\_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГБПОУ ОБЛАСТНОЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено на заседании  
Предметной (цикловой) комиссии  
Протокол №  
от «    »\_    20    г.

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
подпись

\_\_\_\_\_ /  
Ф.И.О.

### ЗАДАНИЕ

на выполнение выпускной квалификационной работы

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

код, наименование профессии

Обучающейся/емуся

\_\_\_\_\_ группы

Ф.И.О

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.



## ПРИЛОЖЕНИЕ

### ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Объем ВКР должен составлять 20-30 страниц печатного текста (без приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А 4. Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Размеры полей по ГОСТ 7.32-2001: левое –30 мм, правое –10 мм, верхнее –20 мм, нижнее –20 мм. Текст выровнен по ширине, заказан абзацный отступ 1,25 мм.

Нумерация страниц – сквозная. Страницы выпускной квалификационной работы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включается в общую нумерацию, но номера страницы на нем не ставят. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки.

Наименование структурных элементов работы «Содержание», «Введение», «Основная часть» «Заключение», «Список использованных источников» служат заголовками структурных элементов, печатаются с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая, с применением полужирного начертания, не нумеруются. Каждый структурный элемент следует начинать с новой страницы. После любого заголовка должен следовать текст, а не рисунок, формула, таблица или новая страница.

Основную часть работы следует делить на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруются арабскими цифрами и записываются по центру. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста. После номера раздела в тексте точку ставят (1., 2., 3. и т.д.). Номер подраздела или пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой (1.1, 1.2, 1.3 и т.д.). Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделенные точкой (1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.1.3 и т.д.). После номера подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Заголовки разделов, подразделов следует печатать по центру с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая, с применением полужирного начертания. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов и подразделов. Пункты заголовков не имеют. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Если раздел состоит из одного подраздела, то подраздел не нумеруется.  
Если подраздел состоит из одного пункта, то пункт не нумеруется.

Перед перечислениями внутри пунктов или подпунктов следует ставить дефис или строчную букву (за исключением ё, з, о, ч, ь, й, ы, ъ) после которой ставится скобка. Для дальнейшей детализации перечислений используются арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа.

Например, а)\_

б)\_

1)\_\_\_\_\_

2)\_\_\_\_\_

в)

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки и т.п.) и таблицы следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации и таблицы должны быть даны ссылки.

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Слово «Рисунок» и его наименование помещают после пояснительных данных и располагают посередине строки без точки в конце.

Например: Рисунок 1 – Банкетный зал ресторана

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.3.

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2».

Слово «Таблица» помещается над таблицей с выравниванием по правому краю, через пробел ставится номер таблицы. Название таблицы следует помещать над таблицей посередине строки без точки в конце. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы нумеруются двумя способами:

1) сквозная нумерация в пределах всей работы (кроме приложений) (рекомендуется при небольшом количестве таблиц);

2) нумерация в пределах глав работы.

Например:

## Плановое меню школьной столовой

--	--	--	--

или

Таблица 1.1

## Плановое меню школьной столовой

--	--	--	--

Во втором случае номер состоит из двух цифр, первая обозначает главу, а вторая порядковый номер таблицы в пределах данной главы.

При переносе части таблицы на другую страницу слово «Таблица», номер и ее название указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы. Например, Продолжение таблицы 1.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы.

Если повторяющийся в разных строках графы (колонки) таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если данные в какой – либо строке таблицы не приводятся, то в ней ставят прочерк.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Таблица В.3.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

Допускается применять размер шрифта в таблице 12 кегль. Разделять заголовки и подзаголовки граф диагональными линиями не допускается.

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. При выполнении операции умножения, применяют знак «х». Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует

проводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы в отчете следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей курсовой (дипломной) работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Например,

$$A=a:b, \quad (1)$$

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например формула (В.1). Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках, например (3).

В работе допускается выполнение уравнений и формул рукописным способом черными чернилами.

Ссылки на использованные источники приводятся обязательно.

При упоминании в тексте работы какого-либо автора указываются сначала его инициалы, затем фамилия, например, как подчеркивает Р.А. Фатхутдинов;, по мнению С.А. Попова и т.д.

Сноски оформляются с абзацным отступом, 12 кеглем через 1 интервал: сначала указывается фамилия, затем инициалы автора, например, Фатхутдинов Р.А. и т.д. Обязательно указывается страница, с которой приводится информация.

При использовании впервые в тексте какой-либо научной работы (монографии, статьи и пр.) в сноске указываются все входные данные о ней (фамилии и инициалы автора, название, место издания, год, страница). При указании полностью, за исключением названий Москва (употребляется сокращение М.) и Санкт-Петербург (употребляется сокращение СПб).

При использовании статьи в сноске указываются фамилия и инициалы автора, название, журнал, год, номер, страница, на которой находится соответствующий текст, например: Краснова В. Как освоить новую экономику // Эксперт, 2002, №1, с. 50.

При первом упоминании нормативного акта в тексте выпускной квалификационной работе следует указать его полное наименование, дату принятия и сделать сноску, в которой указать официальный источник опубликования, например:

В соответствии с Федеральным законом «Об ипотеке (залоге недвижимости)» от 16 июля 1998 года.

При составлении ссылок на электронные ресурсы следует учитывать некоторые особенности:

В затекстовых ссылках электронные ресурсы включаются в общий массив ссылок, и поэтому следует указывать обозначение материалов для электронных ресурсов — [Электронный ресурс].

Например:

---

<sup>1</sup> [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org/wiki>

---

<sup>2</sup> Бахтин М.М. Творчество Франсуа Рабле и народная культура средневековья и Ренессанса. — 2-е изд. — М.: Худож. лит., 1990. — 543 с. [Электронный ресурс]. URL: [http://www.philosophy.ru/library/bahtin/rable.html#\\_ftn1](http://www.philosophy.ru/library/bahtin/rable.html#_ftn1) (дата обращения: 05.10.2008).

Сноски печатаются на тех страницах, к которым относятся, и имеют постраничную нумерацию. Печатание сносок в конце работы с общей порядковой нумерацией не допускается.

В примечаниях приводят сведения, необходимые для поиска и характеристики технических спецификаций электронного ресурса. Сведения приводят в следующей последовательности: системные требования, сведения об ограничении доступности, дату обновления документа или его части, электронный адрес, дату обращения к документу»

Электронный адрес и дату обращения к документу приводят всегда. Дата обращения к документу — та дата, когда человек, составляющий ссылку, данный документ открывал, и этот документ был доступен.

Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. Каждое приложение следует начинать с новой страницы и должны иметь общую со всей частью работы сквозную нумерацию страниц.

### **Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип WorldSkills Russia (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с Союзом (например: логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или фартук – при работе любого цвета, при сервировке и подаче белого цвета!!!!

Брюки – поварские чёрного или тёмно-синего цвета

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый)

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь

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

### **ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ**

#### **Объективные критерии оценивания работы участника:**

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

#### **Субъективные критерии оценивания работы участника:**

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

#### **Объективные критерии оценивания результата работы участника:**

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

#### **Субъективные критерии оценивания результата работы участника:**

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

**ПРОТОКОЛ  
демонстрационного экзамена**

Дата проведения: \_\_\_\_\_  
Специальность \_\_\_\_\_  
Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_  
Количество обучающихся по списку: \_\_\_\_\_ Присутствовало: \_\_\_\_\_

<b>№ п/ п</b>	<b>Фамилия, имя, отчество обучающегося</b>	<b>Результаты экзамена демонстрационного (оценка)</b>	<b>Итоговая оценка</b>

**Председатель комиссии:**

\_\_\_\_\_

должность, наименование организации подпись фамилия, имя, отчество

**Секретарь комиссии:**

\_\_\_\_\_

**Критерии начисления баллов**

**задание 1 - критерий «Составление технологической карты»**

	<b>Составление технологической карты</b>	<b>Аспекты начисления баллов/Описание</b>	<b>Макс. балл</b>
A1	Субъективная	Карта составлена аккуратно, без помарок	5
A2	Объективная	Карта составлена правильно (соответствует структуре)	10
A3	Объективная	В карте все расчеты верны	10
Всего баллов за составление технологической карты			<b>25</b>
За каждое нарушение снимается - 0,5 балла			

**задание 2 - критерий « Организация рабочего места и подготовка полуфабрикатов»**

	<b>Организация рабочего места</b>	<b>Аспекты начисления баллов/Описание</b>	<b>Макс. балл</b>
A1	Субъективная	Подготовка инструментов и оборудования	1,5
A2	Субъективная	Базовая обработка сырья/ингредиентов	1,5
A3	Субъективная	Навыки работы с продуктом	4
A4	Субъективная	Кулинарные навыки, владение различными техниками	4
A5	Субъективная	Организационные навыки - планирование и ведение процесса изготовления, эффективность	3
A6	Объективная	Г игиена: рабочее место и личная гигиена	4
A7	Объективная	Расточительность, брак (минимизация отходов)	2
Всего баллов за организацию рабочего места			<b>20</b>
За каждое нарушение снимается - 0,5 балла			

**задание 2 - критерий «Приготовление блюда»**

	<b>Приготовление блюда</b>	<b>Аспекты начисления баллов / Описание</b>	<b>Макс. балл</b>
B1	Субъективная	Персональная гигиена (работа в перчатках,) снятие пробы	2
B2	Субъективная	Сложность технологии приготовления	3
B3	Субъективная	Изысканность, творческий подход	2



B4	Субъективная	Гигиена рабочего места - чистый пол	2
B5	Объективная	Соблюдение технологии приготовления (соблюдение маркировки инвентаря)	3
B6	Объективная	Соблюдение температурного режима в процессе приготовления	5
B7	Объективная	Использование обязательных ингредиентов	4
B8	Объективная	Использование инновационных технологий (фудпейринг, арт-визаж и др.)	5
B9	Объективная	Соответствие подачи заданию	5
Всего баллов за блюдо:			<b>30</b>
За каждое нарушение снимается - 0,5 балла			

**задание 2 - критерий «Подача, презентация блюда»**

<b>С</b>	<b>Подача, презентация блюда</b>	<b>Аспекты начисления баллов / Описание</b>	<b>Макс. балл</b>
C1	Субъективная	Гармоничная комбинация цвета в блюде	2
C2	Субъективная	Творческий подход, общее впечатление	1
C3	Объективная	Время. При задержке более 5 минут, теряется 0,2 балла за каждую минуту. При задержке 10 минут изделие считается не представленным.	4
C4	Объективная	Соответствие массы блюда (если не соответствует выходу минус 2 балла)	4
C5	Объективная	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев) За присутствие одного компонента (минус 1 балл)	2
C6	Объективная	Вкус (вкус изделия должен демонстрировать диапазон дополняющих друг друга вкусов) (при несоответствии минус 0,5 балла)	3
C7	Объективная	Вкус каждого компонента в отдельности (при несоответствии минус 0,5 балла)	3
C8	Объективная	Консистенция каждого компонента блюда (при несоответствии минус 0,5 балла)	3
C9	Объективная	Правильность подачи (соответствие заданию) (при несоответствии минус 0,5 балла)	3
Всего баллов за подачу, презентацию блюда:			<b>25</b>

Перевод баллов в оценку (100 - 88 баллов) - 5 (отлично)

(87 - 76 баллов) - 4 (хорошо)

(75 - 61 баллов) - 3 (удовлетворительно)

(менее 61 баллов) - 2 (неудовлетворительно)

