

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.Носова»
Многопрофильный колледж



ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника: **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Магнитогорск, 2020 г.

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
Сферы обслуживания
Председатель И.В. Авдюшина
Протокол № 7 от «17» 02 2020 г.

Педагогическим советом МпК
Председатель
С.А. Махновский
Протокол № 26 от «02» 2020 г.

Составители:

преподаватель профессионального цикла
ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпК
Авдюшина
преподаватель профессионального цикла
ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпК

И.В. Авдюшина / И.В.
М.А. Ильина / М.А. Ильина

Заведующий отделением
"Строительство, экономика и сфера
обслуживания"

Л.А. Закирова / Л.А. Закирова

Эксперты:

Заместитель директора по учебно-
методической работе
Заместитель директора по учебно-
производственной работе

Ю.В. Федосеева / Ю.В. Федосеева
О.Н. Загора / О.Н. Загора

Внешняя экспертиза

Директор кафе «Калинка» ИП Халилова Л.С. Л.С. Халилова / Халилова Л.С.

М.П.



Программа государственной итоговой аттестации составлена на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г. №1565; распоряжения №Р-42 от 01.04.2019г. об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена, СМК-К-О-ПВД-101-15 Государственная итоговая аттестация по образовательным программам среднего профессионального образования – программам подготовки специалистов среднего звена.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения	4
2 Форма, объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации.....	8
3 Порядок подготовки к государственной итоговой аттестации.....	9
4 Порядок подготовки дипломной работы	13
4.1 Общие положения	13
4.3 Порядок защиты дипломной работы.....	16
4.4 Критерии оценки дипломной работы.....	17
5 Программа и порядок проведения демонстрационного экзамена.....	19
5.1 Общие положения	19
5.2 Типовое задание для демонстрационного экзамена базового уровня	21
5.3 Типовое задание для демонстрационного экзамена профильного уровня.....	22
5.4 Критерии оценки выполнения задания демонстрационного экзамена.....	24
6 Оценивание результатов ГИА	25
7 Условия реализации программы государственной итоговой аттестации.....	26
7.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	26
7.2 Информационно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации	26
8 Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена	27
Приложение 1 Тематика дипломных проектов по специальности.....	28
Приложение 2 Календарный график подготовки дипломной работы	33
Приложение 3 Лист нормоконтроля.....	35
Приложение 4 Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена	38
Приложение 5 Матрица оценок общих и профессиональных компетенций.....	46
Приложение 6 Документация по анкетированию выпускников, членов ГЭК, работодателей	56
по вопросам содержания и организации ГИА.....	56
Приложение 6 (продолжение) Анкета обратной связи выпускника	57
Лист регистрации изменений и дополнений	58

1 Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выпускник должен обладать общими компетенциями¹, включающими в себя способность:

- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- 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 языках.
- ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности²:

ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

- ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
- ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания

- ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
- ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ВД.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
- ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД.5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ВД.6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей,

видов и форм обслуживания.

- ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
- ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

ВД.7 Выполнение работ по профессии Повар

- ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.
- ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

2 Форма, объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

Для выпускников, осваивающих ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Объем времени и сроки, отводимые на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с учебным планом специальности:

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Объем времени ³
1	<i>Демонстрационный экзамен</i>	
1.1	Подготовка к демонстрационному экзамену	одна неделя
1.2	Проведение демонстрационного экзамена	1 день
2	<i>Дипломная работа</i>	
2.1	Подбор и анализ материалов для дипломной работы	4 недели
2.2	Подготовка дипломной работы	3 недели
2.3	Оценка качества выполнения дипломной работы	3 недели
2.3.1	нормоконтроль дипломной работы	1 день
2.3.2	подготовка к предзащите и предзащита дипломной работы	2 дня
2.3.3	рецензирование дипломной работы	2 дня
2.3.4	защита дипломной работы	1 день

3 Порядок подготовки к государственной итоговой аттестации

Процедура подготовки государственной итоговой аттестации включает следующие организационные меры:

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственный
Общие положения			
1.	Ознакомление с программой ГИА	До 01.12.2022	Заведующий отделением Классный руководитель Обучающийся
2.	Прием заявлений на предоставление особых условий в процессе ГИА (для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ)	до 01.12.2022	Заведующий отделением Классный руководитель
3.	Приказ о допуске к ГИА	за неделю до начала работы ГЭК	Заведующий отделением
4.	Ознакомление обучающихся с приказом о допуске к ГИА	за неделю до начала работы ГЭК	Заведующий отделением
5.	Прием заявлений на апелляцию по нарушениям в порядке ГИА	в день аттестационного мероприятия	Апелляционная комиссия
6.	Прием заявлений на апелляцию по несогласию с результатами ГИА	на следующий рабочий день после аттестационного мероприятия	Апелляционная комиссия
7.	Предоставление секретарем ГЭК в апелляционную комиссию пакета документов (в случае несогласия с результатами ГИА)	на следующий день после подачи заявления	Секретарь ГЭК
8.	Работа апелляционной комиссии	в течение 3 рабочих дней с момента подачи заявления	Председатель АК
9.	Предоставление протокола заседания апелляционной комиссии в ГЭК (в случае нарушения порядка ГИА)	на следующий день после принятия положительного решения по заявлению	Секретарь ГЭК
10.	Ознакомление обучающего с протоколом апелляционной комиссии	в течение 3 рабочих дней после заседания	Председатель АК
11.	Анкетирование выпускников и работодателей по вопросам содержания и организации ГИА	во время прохождения ГИА	Заведующий отделением
12.	Организация дополнительной процедуры ГИА для лиц, не прошедших по уважительной причине	не позднее 4 месяцев со дня подачи	Ответственные по распоряжению

		заявления	
13.	Повторное прохождение ГИА для лиц, не прошедшим ГИА по уважительной причине	не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником	Ответственные по распоряжению Обучающийся
14.	Повторное прохождение ГИА для лиц, не прошедших ГИА по неуважительной причине, и выпускников, получивших на ГИА неудовлетворительные результаты	не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые	Ответственные по распоряжению Обучающийся
Защита дипломной работы			
15.	Утверждение темы дипломной работы и закрепление обучающегося за руководителем (консультантами)	за неделю до начала преддипломной практики	Заведующий отделением руководители дипломной работы
16.	Выдача индивидуальных заданий на дипломную работу	за неделю до начала преддипломной практики	Заведующий отделением Руководители дипломной работы
17.	Прохождение обучающимися преддипломной практики	в соответствии с графиком учебного процесса	Руководители ПДП
18.	Утверждение графика подготовки дипломной работы (графика консультаций)	за 2 недели до начала подготовки	Начальник УМЧ Заведующий отделением
19.	Контроль за ходом выполнения дипломной работы	в течение всего времени подготовки дипломной работы	Руководители дипломной проекта работы
20.	Проведение процедуры нормоконтроля дипломной работы	за неделю до даты защиты	Нормоконтроллер
21.	Назначение рецензентов дипломной работы - приказом ректора	не позднее двух недель до начала защиты	Заведующий отделением
22.	Ознакомление обучающихся с приказом о рецензентах	не позднее, чем за десять дней до даты защиты	Заведующий отделением
23.	Утверждение графика защиты дипломной работы	не позднее, чем за неделю до начала защит	Заведующий отделением
24.	Составление графика предварительной защиты дипломной работы	не позднее, чем за неделю до начала защит	Заведующий отделением
25.	Проведение предварительной защиты дипломной работы	не позднее, чем за неделю до начала защит	Заведующий отделением Руководители дипломной работы
26.	Организация оценки портфолио достижений	в течение всего	Заведующий

	обучающихся	срока ГИА	отделением
27.	Организация процедуры рецензирования дипломной работы	не позднее, чем за три дня до даты защиты	Заведующий отделением
28.	Доведение содержания рецензии до сведения обучающихся	за один день до защиты	Заведующий отделением
29.	Предоставление дипломной работы на отделение	за один день до защиты	обучающиеся Руководители дипломной работы
30.	Проведение заседаний ГЭК	по утвержденному расписанию	Заведующий отделением Секретарь ГЭК
31.	Объявление результатов защиты дипломной работы	в день защиты	Председатель ГЭК
Демонстрационный экзамен			
32.	Сбор заявлений на выбор уровня и компетенции демонстрационного экзамена	до 01.12.2022	
33.	Распределение экзаменационных групп с учетом пропускной способности площадки	за 3 месяца до проведения демонстрационного экзамена	Заведующий отделением; Классный руководитель
34.	Регистрация обучающихся в системе eSim	за 21 календарный день до начала демонстрационного экзамена	Обучающиеся Классный руководитель Заведующий отделением Заведующий ОМ по СПО
35.	Формирование экзаменационных групп в системе eSim	за 21 календарный день до начала демонстрационного экзамена	Заведующий УЛК
36.	Ознакомление с планом демонстрационного экзамена, включающим в себя место расположения центра проведения экзамена, дату и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемую продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена	не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена	Заведующий отделением
37.	Участие в проверке готовности центра проведения экзамена	не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена	Главный эксперт технический эксперт, обучающиеся
38.	Распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой и их ознакомление с рабочими местами и	за 1 день до даты проведения	Главный эксперт, линейные эксперты, обучающиеся

	оборудованием, а также с графиком работы на площадке и необходимой документацией	демонстрационный экзамен	
39.	Выдача участникам задания на демонстрационный экзамен	в день проведения демонстрационного экзамена	Главный эксперт, обучающиеся
40.	Ознакомление с заданием, ответы на вопросы по заданию	в день проведения демонстрационного экзамена	Главный эксперт, обучающиеся
41.	Подписание протокола об ознакомлении участников с заданием	в день проведения демонстрационного экзамена	Главный эксперт, обучающиеся
42.	Проведение демонстрационного экзамена	в день проведения демонстрационного экзамена	Главный эксперт, экспертная группа, обучающиеся
43.	Получение паспорта компетенций	на следующий день после окончания демонстрационного экзамена	Обучающиеся

4 Порядок подготовки дипломной работы

4.1 Общие положения

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующей уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков, общих и профессиональных компетенций, соответствующих видам деятельности⁴:

- 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 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
 - ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
 - ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
 - ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**
 - ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
 - ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 - ВД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
 - ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 - ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 - ВД.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
 - ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
 - ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,
-

заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД.5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
- ВД.6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**
- ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
- ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

4.2 Выбор темы дипломной работы

Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы на основе утвержденной тематики в соответствии с приложением 1. Тема дипломной работы может быть предложена обучающимся при условии обоснования целесообразности ее разработки для практического применения.

Обязательным требованием для дипломной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Утверждение темы дипломной работы и закрепление обучающегося за руководителем (консультантами) оформляется приказом ректора.

Функции руководителя и консультантов дипломной работы

Для подготовки дипломной работы - каждому обучающемуся назначается руководитель и при необходимости, консультанты. Руководитель дипломной работы осуществляет общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ.

Основными функциями руководителя дипломной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий: составление задания на производственную (преддипломную) практику по изучению объекта практики и сбору материала для выполнения дипломной работы, составление задания и графика выполнения дипломной работы (Приложение 2);
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы: составление плана дипломной работы, подбор литературы и фактического материала в ходе производственной (преддипломной) практики;
- постоянный контроль за сроками и ходом выполнения дипломной работы, своевременностью и качеством написания отдельных глав и разделов работы;
- практическая помощь обучающемуся в подготовке текста доклада и иллюстративного материала к защите;
- принятие решения о готовности дипломной работы к защите, что подтверждается соответствующими подписями на составных частях и титульном листе дипломной работы;
- подготовка письменного отзыва на дипломную работу.

В обязанности консультанта входит:

- формулировка задания на выполнение соответствующего раздела дипломной работы по согласованию с руководителем дипломной работы;
- определение структуры соответствующего раздела дипломной работы;
- оказание необходимой консультационной помощи обучающемуся при выполнении соответствующего раздела дипломной работы;
- проверка соответствия объема и содержания раздела дипломной работы заданию;
- принятие решения о готовности раздела, что подтверждается соответствующими подписями на разделе и титульном листе дипломной работы.

Требования к дипломной работе

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы - определяются методическими указаниями по выполнению и защите дипломной работы по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и СМК-О-К-РИ-50-17 Общие требования к структуре и оформлению выпускной квалификационной работы.

4.3 Порядок защиты дипломной работы

Защита дипломной работы как форма государственной итоговой аттестации проводится с целью установления уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям программы подготовки специалистов среднего звена.

Выполнение и успешная защита дипломной работы должны подтвердить соответствие уровня профессиональной подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дипломная работа представляет собой законченное самостоятельное исследование, в котором решается конкретная задача, соотнесенная с содержанием программы подготовки специалистов среднего звена.

При выполнении дипломной работы, обучающийся должен показать способность, опираясь на полученные знания, умения и сформированные общие и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, аргументировать и защищать свою точку зрения.

Обучающийся, выполняющий дипломную работу должен продемонстрировать сформированность общих и профессиональных компетенций.

Ответственность за содержание дипломной работы, достоверность всех приведенных данных несет обучающийся - автор работы.

Законченная дипломная работа, подписанная обучающимся и консультантами, должна пройти процедуру нормоконтроля (Приложение 3), а затем быть представлена руководителю, который вместе со своим отзывом представляет работу заведующему отделением. Дипломная работа, допущенная к защите, направляется на рецензию. Рецензент оценивает значимость полученных результатов, анализирует имеющиеся в работе недостатки, характеризует качество ее оформления и изложения, дает заключение о соответствии работы предъявляемым требованиям и оценивает ее.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

В отзыве и рецензии на дипломную работу руководитель и рецензент отражают следующую информацию:

- заключение о соответствии темы дипломной работы ее содержанию и индивидуальному заданию;

- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку теоретической и практической значимости работы, степени разработки вопросов, оригинальности решений (предложений);
- оценку общих и профессиональных компетенций выпускника по основным показателям оценки результата;
- качество оформления дипломной работы: соответствие объема дипломной работы рекомендуемым требованиям внутривузовских стандартов, соответствие оформления таблиц, графиков, формул, ссылок, рисунков, списка использованной литературы требованиям внутривузовских стандартов и ГОСТов.
- оценку дипломной работы в целом.

Защита дипломной работы проводится на заседании государственной экзаменационной комиссии и является публичной. Обучающимся во время защиты дипломной работы запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Процедура защиты включает:

- презентация портфолио достижений выпускника – до 5 мин;
- доклад обучающегося – 10-15 минут, в течение которых обучающийся кратко освещает цель, задачи и содержание дипломной работы с обоснованием принятых решений. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами – макеты, образцы материалов, изделий и т.п.;
- чтение секретарем ГЭК отзыва и рецензии на выполненную дипломную работу;
- объяснения обучающегося по замечаниям рецензента;
- вопросы членов комиссии и ответы обучающегося по теме дипломной работы и профилю специальности.

Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента.

4.4 Критерии оценки дипломной работы

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день защиты.

Решение об оценке принимается на закрытом заседании ГЭК по окончании процедуры защиты всех работ, намеченных на данное заседание.

Для оценки дипломной работы государственная экзаменационная комиссия руководствуется следующими критериями:

1. Оценка и рекомендации руководителя и рецензента.
2. Оценка общих и профессиональных компетенций выпускника, продемонстрированных им в процессе подготовки и защиты дипломной работы.

При подготовке и защите дипломной работы так же учитываются:

- *соответствие состава и объема выполненной дипломной работы обучающегося заданию;*
- *сформированность профессиональных умений и знаний обучающегося, его профессионального мышления;*
- *степень самостоятельности обучающегося при выполнении работы;*
- *умение обучающегося работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией;*
- *положительные стороны, а также недостатки в работе;*
- *оригинальность, практическая и научная ценность принятых в работе решений;*

- качество оформления работы;
- доклад обучающегося;
- ответы обучающегося на вопросы, позволяющие определить уровень теоретической и практической подготовки специалиста по поварскому и кондитерскому делу.

Оценка выполнения дипломной работы членами ГЭК проводится по показателям и критериям оценки результата:

1. Качество дипломной работы оценивается по составляющим:

- наличие в работе элементов исследования, актуальность проблемы исследования, проектирования и темы дипломной работы;
- уровень теоретической проработки вопросов дипломной работы, качество изучения источников, нормативной документации, логика теоретического обоснования принимаемых технологических и управленческих решений;
- адекватность применения современных методик, правильность использования конкретных методов и методик технологических процессов;
- наличие предложений по модернизации реально существующих технологических процессов;
- наличие предложений по использованию оборудования, по замене традиционно используемого оборудования на современное;
- логичное, последовательное, чёткое и технически грамотное изложение материала ВКР в соответствии с заданием с соответствующими выводами и обоснованными расчетами, предложениями;
- уровень проведения всестороннего анализа состояния предприятия с использованием соответствующих методов обработки информации, выявление тенденций изменения процессов и проблем, требующих решения или совершенствования;
- практическая значимость выполненной дипломной работы: возможность практического применения результатов исследования, проектирования в деятельности конкретного предприятия (организации) или в сфере возможной профессиональной занятости выпускников;
- использование при выполнении дипломной работы современных пакетов компьютерных программ, информационных технологий и информационных ресурсов
- качество оформления дипломной работы в соответствии с методическими указаниями;

2. Качество выступления на защите и предварительной защите дипломной работы оценивается по составляющим:

- качество доклада: соответствие доклада содержанию дипломной работы, способность выпускника выделить научную и практическую ценность проектирования, умение пользоваться иллюстративным материалом, чертежами и др;
- качество ответов на вопросы: правильность, четкость, полнота и обоснованность ответов выпускника, умение лаконично и точно сформулировать свои мысли, используя при этом необходимую научную и техническую терминологию;
- качество чертежей, иллюстраций, презентаций к докладу: соответствие подбора иллюстративных материалов содержанию доклада, грамотность их оформления и упоминание в докладе, выразительность использованных средств;
- поведение при защите дипломной работы: коммуникационные характеристики докладчика (манера говорить, отстаивать свою точку зрения, привлекать внимание к важным моментам в докладе или ответах на вопросы и т.д.)

5 Программа и порядок проведения демонстрационного экзамена

5.1 Общие положения

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен направлен на контроль освоения следующих основных видов деятельности:

ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

ВД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВД.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

включающих в себя общие и профессиональные компетенции⁵:

- 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 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
 - ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
 - ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
 - ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**
 - ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
 - ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
 - ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
 - ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 - ВД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного**
-

- ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
- ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
- ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ВД.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
- ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ВД.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
- ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Для проведения демонстрационного экзамена составляется расписание экзамена и консультаций.

Демонстрационный экзамен по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится на базовом и профильном уровне.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Демонстрационный экзамен профильного уровня по компетенции «Поварское дело» проводится на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения ПППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, установленных ФГОС СПО,

с учетом положений стандартов «Ворлдскиллс», устанавливаемых автономной некоммерческой организацией «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)», а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

5.2 Типовое задание для демонстрационного экзамена базового уровня

5.2.1 Структура и содержание типового задания

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации (КОД), варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором. Комплект оценочной документации приведен в [https://cdn.dp.worldskills.ru/esatk-prod/public_files/651e82db-c663-4fa5-96dd-77061be08857-](https://cdn.dp.worldskills.ru/esatk-prod/public_files/651e82db-c663-4fa5-96dd-77061be08857-7774b0d49535d0818adc00fc8bdf7ff033b0013be1e52cbff7fbd16500a468b5.pdf)

[7774b0d49535d0818adc00fc8bdf7ff033b0013be1e52cbff7fbd16500a468b5.pdf](https://cdn.dp.worldskills.ru/esatk-prod/public_files/651e82db-c663-4fa5-96dd-77061be08857-7774b0d49535d0818adc00fc8bdf7ff033b0013be1e52cbff7fbd16500a468b5.pdf)

Задание состоит из 3 модулей:

Задание по основному виду деятельности ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, включает в себя модуль «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Задание по основному виду деятельности ВД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, включает в себя модуль «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Задание по основному виду деятельности ВД.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания включает в себя модуль «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Модуль 1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Перечень проверяемых ПК:

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

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

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

Модуль 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Перечень проверяемых ПК:

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

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

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

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

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

Модуль 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Перечень проверяемых ПК:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5.2.2 Оснащение рабочего места для проведения демонстрационного экзамена по типовому заданию

Материально-техническая база соответствует инфраструктурному листу КОД 1.1.

5.3 Типовое задание для демонстрационного экзамена профильного уровня по компетенции «Поварское дело»

5.3.1 Структура и содержание типового задания

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации (КОД), варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором. Комплект оценочной документации приведен в https://cdn.dp.worldskills.ru/esatk-prod/public_files/30027b66-7eeb-4a0e-9c68-26d6e5bcd968-c56f031870f0d9c07f7a90b31025cc8c.pdf

Задание состоит из 3 модулей:

Задание по основным видам деятельности ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ВД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания включает в себя «Модуль С: Горячее блюдо из птицы» и Модуль Н: Прозрачный бульон (консоме).

Задание по основному виду деятельности ВД.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания включает в себя «Модуль D: Десерт».

Модуль С: Горячее блюдо из птицы» и Модуль Н: Прозрачный бульон (консоме)

Перечень проверяемых ПК:

- ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
- ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
- ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Модуль D: Десерт

Перечень проверяемых ПК:

- ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5.3.2 Оснащение рабочего места для проведения демонстрационного экзамена по типовому заданию

Материально-техническая база соответствует инфраструктурному листу КОД 1.1.

5.4 Критерии оценки выполнения задания демонстрационного экзамена

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным присутствием главного эксперта.

Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы:

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

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных Агентством (Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)») либо международной организацией «WorldSkills International», в том числе «WorldSkills Europe» и «WorldSkills Asia», и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам «Ворлдскиллс» выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

6 Оценивание результатов ГИА

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

7 Условия реализации программы государственной итоговой аттестации

7.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ГИА на этапе подготовки к государственной итоговой аттестации осуществляется в *кабинете* «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

Защита дипломной работы (в том числе предварительная) проводится в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации, аккредитованную в соответствии с Положением об аккредитации ЦПДЭ по стандартам Ворлдскиллс Россия (Приказ АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» от 23.08.2021 № 23.08.2021-1 "Об утверждении Положения об аккредитации ЦПДЭ по стандартам Ворлдскиллс Россия»).

Центр проведения экзамена может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ - также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения экзамена.

7.2 Информационно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации

Список литературы, рекомендуемый к использованию при подготовке к государственной итоговой аттестации

Основные источники

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=35823>

2. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=339104>

3. Экономика организации : учебник для среднего профессионального образования / Е. Н. Клочкова, В. И. Кузнецов, Т. Е. Платонова, Е. С. Дарда ; под редакцией Е. Н. Клочковой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 382 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13799-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/466902>

Дополнительные источники

1. Климова, Т. А. Холодильное оборудование [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S124.pdf&show=dcatalogues/5/8855/S124.pdf&view=true> . – Макрообъект.

2. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Электронный ресурс] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательский центр "Академия", 2019. - 192 с. - Режим доступа: <https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=428904> . - ISBN 978-5-4468-8850-4

Интернет-ресурсы

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489
<https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

2. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

8 Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Подведение результатов государственной итоговой аттестации выпускников проводится с учетом оценок:

- общих и профессиональных компетенций выпускников, продемонстрированных при выполнении и защите дипломных работ, сдаче демонстрационного экзамена (Приложение 4);
- общих и профессиональных компетенций, оцененных педагогическими работниками совместно с представителями работодателей, на основании результатов промежуточной аттестации по профессиональным модулям.

Оценка общих и профессиональных компетенций осуществляется по основным показателям оценки результата в форме «владеет - положительная (1/да)», «не владеет – отрицательная (0/нет)», фиксируется в матрице оценок выпускника и переводится в универсальную шкалу оценок по уровням:

Процент положительных оценок	Оценка ДП	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Матрица оценок общих и профессиональных компетенций приведена в приложении 5.

В протоколе фиксируются оценка выполнения и защиты дипломной работы, оценка за демонстрационный экзамен, присуждение квалификации. Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

В целях повышения качества образовательного процесса, выявления уровня удовлетворенности полученными результатами, оценки качества преподавания и ГИА по завершении ГИА в образовательной организации проводится анкетирование: выпускников, экспертов и членов ГЭК. Документация по анкетированию выпускников и членов ГЭК по вопросам содержания и организации ГИА приведена в приложении 6.

Тематика дипломных работ по специальности*⁶

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ п/п	Наименование темы выпускной дипломной работы	Наименование профессиональных модулей, содержанию которых соответствует тема ⁷	Выполнение дипломной работы под заказ ⁸
1	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции для банкета «Рождество» в ресторане на 100 мест, специализирующемся на национальной русской кухне.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
2	Организация технологического процесса производства сложных холодных салатов и выпеченных изделий в баре высшего класса на 40 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	
3	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции при проведении банкета (Свадьба) с частичным обслуживанием официантами в ресторане на 70 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
4	Организация технологического процесса производства сложных мучных кондитерских изделий для проведения тематического мероприятия «8 Марта» в кафе на 30 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	
5	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции в рыбном ресторане на 75 мест	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
6	Организация технологического процесса производства сложных мучных кондитерских изделий в ресторане на 80 мест с восточной кухней.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	
7	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции в ресторане класса люкс на 100 мест	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
8	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней на 80 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
9	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции в ресторане на 110 мест с украинской кухней.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
10	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции для проведения тематического мероприятия в кофейне на 40 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
11	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции в столовой при производственном предприятии на 200 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
12	Организация технологического процесса производства сложных холодных и горячих напитков в ресторане на 120 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	
13	Организация технологического процесса производства горячей кулинарной продукции и напитков в Интернет-кафе 60 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	
14	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции в ресторане на 80 мест при обслуживании тематического мероприятия «Новый год».	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	

15	Технология производства сложных блюд и мучных изделий для проведения тематического мероприятия «Пасха» в ресторане на 70 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	
16	Организация производства сложной кулинарной продукции при проведении банкета (День рождения) с частичным обслуживанием официантами в детском кафе на 60 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
17	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для бизнес-ланча в ресторане на 30 человек.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
18	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для чайного стола на 12 персон в кафе	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	
19	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для банкета «23 февраля» в гриль-баре на 20 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
20	Производство сложной кулинарной продукции при проведении банкета «Юбилей» с частичным обслуживанием официантами в ресторане на 200 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
21	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции в столовой при санатории на 200 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
22	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции в кафе на 70 мест при гостинице.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
23	Технология производства сложных горячие десертов в кофейне на 50 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	

		и форм обслуживания»	
24	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для банкета – фуршет в кафе на 40 человек.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
25	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции праздника «Дня студента» в кафе на 25 человек. Разработка технологической документации.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
26	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для банкета - День рождения, в ресторане на 50 человек	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
27	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для банкета выпускников школы на 50 чел.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
28	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции в ресторане на 80 мест при проведении тематического мероприятия «День Победы».	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
29	Организация технологического процесса холодного и рыбного цеха в кафе на 70 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
30	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для праздника «Масленица» в блинной на 30 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	
31	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции в пельменной на 40 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
32	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции в пиццерии на 40 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	
33	Организация технологического процесса производства сложной	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	

	кулинарной продукции для проведения тематического мероприятия в ресторане на 60 мест.	По выбору студента	
34	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции для банкета «Юбилей» в кафе на 40 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
35	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции в ресторане при гостинице на 60 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
36	Технология производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в ресторане на 60 мест с русской кухней.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	
37	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции в ресторане с быстрым обслуживанием для банкета «День влюбленных» на 50 человек.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	<i>ИП Халилова Л.С., кафе «Калинка» (протокол согласования)</i>
38	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции для праздника «День вегетарианства» в ресторане на 70 мест, специализирующимся на молекулярной кухне.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	<i>ИП Халилова Л.С., кафе «Калинка» (протокол согласования)</i>

*Тематика дипломных проектов (работ) согласована с *ИП Халилова Л.С., кафе «Калинка»* (протокол педагогического совета №2 от 30.11.2022 г.).

Календарный график подготовки дипломной работы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж

ПЦК Экономики и сферы обслуживания
УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением
_____ Л.А. Закирова
« ____ » _____ 2022 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК
дипломной работы

Обучающегося _____
(Фамилия Имя Отчество, специальность, курс, группа)

Тема дипломной работы _____
(полное наименование темы дипломной работы
в соответствии с приказом об утверждении тем и назначении руководителей)

№ п/п	Наименование этапа работы	Срок выполнения		Отметка руководителя дипломной работы - или заведующего отделением о выполнении (объем работы, %)⁹
		План (до)¹⁰	Факт	
1	Обоснование темы и оформление задания на дипломную работу, составление предварительного плана работы			
2	Подбор материалов для дипломной работы. Изучение источников			
3	Составление плана дипломной работы, подбор и анализ исходной информации, разработка проекта содержательной части дипломной работы. Написание введения			
4	Написание и оформление теоретической части - первого раздела			
	Написание и оформление практической части - второго раздела			
	Написание и оформление практической части - третьего раздела			

⁹ Указать процент по каждому пункту

5	Оформление списка используемых источников			
6	Оформление работы, нормоконтроль дипломной работы, согласование с консультантами по отдельным частям, получение отзыва руководителя			
7	Исправление замечаний по результатам предзащиты, прохождение процедуры рецензирования			

Руководитель

(подпись)

(Ф.И.О.)

Обучающийся

(подпись)

(Ф.И.О.)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж

Лист нормоконтроля

дипломной работы
обучающегося специальности _____
(код и наименование)

Группа _____
Тема дипломной работы _____
ФИО обучающегося _____

1. Анализ на соответствие требованиям

№	Объект	Параметры	Соответствует (1)/ не соответствует (0)
1	Название темы	Соответствует утвержденной тематике	
2	Размер шрифта	12 кегель	
3	Название шрифта	Times New Roman	
4	Межстрочный интервал 1,5	Абзац 1,5	
5	Абзацный отступ первой строки	1,25 см	
6	Поля (мм)	Левое -30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм	
7	Выравнивание текста	По ширине	
8	Общий объем работы	50-60 страниц печатного текста	
9	Объем введения	1-2 страницы	
10	Объем основной части	35-45 страниц	
11	Объем заключения	2 страницы	
12	Титульный лист, индивидуальное задание	В соответствии с Приложениями А,Б СМК- О-К-РИ-50-17	
13	Нумерация страниц	Сквозная, в нижней части листа, по центру арабскими цифрами без точки Титульный лист включен в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставлен	
14	Последовательность структурных частей работы	Титульный лист, Задание на дипломный проект, Содержание, Введение, Основная часть, Заключение, Список использованных источников, Приложения	
15	Оформление структурных частей работы	Каждый раздел начинается с новой страницы. иметь порядковый номер, обозначенный арабскими цифрами и записанный с абзацного отступа. Точка в	

		конце наименования не ставится	
		Подразделы имеют нумерацию в пределах каждого раздела, пункты – в пределах подраздела, подпункты – в пределах пункта. Подразделы, пункты, подпункты не начинают с новой страницы	
		Каждый пункт, подпункт и перечисление записывается с абзацного отступа.	
16	Структура основной части	Выдержана	
17	Количество и оформление использованной литературы	10 –20 справочных и литературных источников, интернет-ресурсов	
		В соответствии с Приложением Е СМК-О-К-РИ-50-17	
18	Наличие и оформление приложений	Каждое приложение начинается с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его обозначения, а под ним в скобках его статус («обязательное», «рекомендуемое» или «справочное»)	
		На все приложения в ТД имеются ссылки.	
		Приложения располагают и обозначают в порядке ссылок на них в ТД	
		В соответствии с Приложением Ж СМК-О-К-РИ-50-17	
19	Оформление содержания	В соответствии с Приложением В СМК-О-К-РИ-50-17	
20	Оформление текста пояснительной записки	Соответствует п.5.3 СМК-О-К-РИ-50-17	
21	Оформление таблиц	Располагаются после упоминания в тексте	
		Соответствует п.5.4 СМК-О-К-РИ-50-17	
22	Оформление формул	Соответствует п.5.5 СМК-О-К-РИ-50-17	
23	Оформление иллюстраций	Располагаются после упоминания в тексте	
		Соответствует п.5.6 СМК-О-К-РИ-50-17	
24	Оформление перечислений	Перед каждым перечислением стоит тире «–» или арабские цифры, после которых, стоит скобка, запись с абзацного отступа	
25	Оформление заголовков	Расстояние между заголовком и текстом равно удвоенному межстрочному расстоянию; между заголовками раздела и подраздела – одному межстрочному расстоянию	
26	Ссылки	Количество ссылок в тексте соответствует списку использованной литературы	
27	Сокращения	При многократном упоминании устойчивых словосочетаний в тексте ПЗ используется аббревиатура или сокращение	
Итого соответствует требованиям направлений контроля			

2. Выводы _____
_____.

Нормоконтроль выполнил:

_____ « ____ » _____ 20__ г.
(ф.и.о.)(должность)

С результатами нормоконтроля ознакомлен:

Обучающийся _____ « ____ » _____ 20__ г.
(ф.и.о.) (подпись)

Замечания устранены: _____ « ____ » _____ 20__ г.
(ф.и.о.)(подпись нормоконтролера)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Магнитогорский государственный технический университет
 им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж

Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена
 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код ОК/ПК	Наименование общих и профессиональных компетенций	Код основных показателей оценки результата (ОПОР)	Наименование основных показателей оценки результата (ОПОР)
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ОПОР 1.1.1	Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов
		ОПОР 1.1.2	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов
		ОПОР 1.1.3	Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		ОПОР 1.1.4	Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы
		ОПОР 1.1.5	Выполнение требований при контроле качества сырья, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	ОПОР 1.2.1	Подбор в соответствии с технологическими требованиями, методов оценки качества, безопасности, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		ОПОР 1.2.2	Обработка различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		ОПОР 1.2.3	Контроль качества обработанного сырья с учетом требований к безопасности
		ОПОР 1.2.4	Упаковка и хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности
		ОПОР 1.2.5	Обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОПОР 1.3.1	Организация и ведение процессов приготовления согласно заказу
		ОПОР 1.3.2	Подготовка к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		ОПОР 1.3.3	Контроль качества обработанного сырья и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 1.4.1	Разработка и адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 1.4.2	Ведение расчетов с потребителями
		ОПОР 1.4.3	Оформление и презентация результатов проработки
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	ОПОР 2.1.1	организация рабочего места для приготовления горячих блюд
		ОПОР 2.1.2	подбор оборудования и инвентаря
		ОПОР 2.1.3	безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 2.7.3	оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 2.8.1	разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 2.8.2	оформление технологической документации
		ОПОР 2.8.3	владение навыками в презентации результатов проработки
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	ОПОР 3.1.1	Организация рабочего места для приготовления холодных блюд
		ОПОР 3.1.2	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд
		ОПОР 3.1.3	Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		ОПОР 3.1.4	Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы
		ОПОР 3.1.5	Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 3.2.1	Организация процессов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 3.2.2	Ведение процессов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 3.2.3	Оформление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов	ОПОР 3.3.1	Организация процессов приготовления салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 3.3.2	Ведение процессов приготовления салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 3.3.3	Оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ОПОР 3.4.1	Организация процессов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 3.4.2	Ведение процессов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 3.4.3	Оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 3.5.1	Организация процессов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 3.5.2	Ведение процессов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 3.5.3	Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 3.6.1	Организация процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 3.6.2	Ведение процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 3.6.3	Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 3.7.1	Разработка, адаптация рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 3.7.2	Оформление технологической документации
		ОПОР 3.7.3	Владение навыками в презентации результатов проработки
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	ОПОР 4.1.1	Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков
		ОПОР 4.1.2	Подбор оборудования и инвентаря
		ОПОР 4.1.3	Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		ОПОР 4.1.4	Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы
		ОПОР 4.1.5	Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 4.2.1	Организация процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 4.2.2	Ведение процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 4.2.3	Оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 4.3.1	Организация процессов приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 4.3.2	Ведение процессов приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 4.3.3	Оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 4.4.1	Организация процессов приготовления холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 4.4.2	Ведение процессов приготовления холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 4.4.3	Оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	ОПОР 4.5.1	Организация процессов приготовления горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 4.5.2	Ведение процессов приготовления горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 4.5.3	Оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 4.6.1	Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 4.6.2	Оформление технологической документации
		ОПОР 4.6.3	Презентация результатов проработки рецептур
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ОПОР 5.1.1	Организация рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		ОПОР 5.1.2	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		ОПОР 5.1.3	Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		ОПОР 5.1.4	Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы
		ОПОР 5.1.5	Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОПОР 5.2.1	Организация процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		ОПОР 5.2.2	Ведение процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		ОПОР 5.2.3	Оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ОПОР 5.3.1	Организация процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 5.3.2	Ведение процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 5.3.3	Оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 5.3.4	Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		ОПОР 5.3.5	Обеспечение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 5.4.1	Организация процессов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 5.4.2	Ведение процессов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 5.4.3	Оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 5.4.4	Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		ОПОР 5.4.5	Владение навыками взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом	ОПОР 5.5.1	Организация процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 5.5.2	Ведение процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 5.5.3	Оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий
ОПОР 5.5.4		Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции	
ОПОР 5.5.5		Обеспечение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью	
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	ОПОР 5.6.1	Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 5.6.2	Оформление технологической документации
		ОПОР 5.6.3	Презентация результатов проработки рецептур
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 6.1.1	Разработка различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции
		ОПОР 6.1.2	Разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ОПОР 6.1.3	Презентация нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
ПК6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	ОПОР 6.2.1	Осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		ОПОР 6.2.2	Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания
		ОПОР 6.2.3	Координация деятельности подчиненного персонала
		ОПОР 6.2.4	Ведение утвержденной учетно-отчетной документации; организация документооборота
		ОПОР 6.2.5	Проведение расчета по принятой методике основных производственных показателей, стоимости готовой продукции
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	ОПОР 6.3.1	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
		ОПОР 6.3.2	Ведение и контроль хранения запасов, обеспечение сохранности запасов
		ОПОР 6.3.3	Проведение инвентаризации запасов
ПК6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОПОР 6.4.1	Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала
		ОПОР 6.4.2	Ведение контроля качества выполнения работ
		ОПОР 6.4.3	Организация текущей деятельности персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	ОПОР 6.5.1	Анализом уровня подготовленности подчиненного персонала, определение потребности в обучении, направлении обучения
		ОПОР 6.5.2	Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей
		ОПОР 6.5.3	Инструктирование, обучение на рабочем месте
		ОПОР 6.5.4	Оценка результатов обучения
		ОПОР 6.5.5	Владение видами, формами и методами мотивации персонала
ПК 7.1	Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места	ОПОР 7.1.1	организация подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии и инструкциями и регламентами организации питания
		ОПОР 7.1.2	организация уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара
		ОПОР 7.1.3	организация проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара
		ОПОР 7.1.4	организация упаковки и складирования по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

		ОПОР 7.1.5	организация подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и
ПК 7.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ОПОР 7.2.1	организация контроля качества, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
		ОПОР 7.2.2	владение правилами пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
		ОПОР 7.2.3	организация приготовления блюд и напитков несложного приготовления
		ОПОР 7.2.4	применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
		ОПОР 7.2.5	владения правилами презентации блюд, напитков и кулинарных изделий
		ОПОР 7.2.6	оформление технологической документации
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОПОР 01.1	- определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста
		ОПОР 01.2	- осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы.
		ОПОР 01.3	- составляет план действий для решения задач.
		ОПОР 01.4	- анализирует и корректирует план профессиональных действий в соответствии с требованиями триединства «время – ресурс – результат»
		ОПОР 01.5	- демонстрирует навыки работы в профессиональной и смежных сферах.
		ОПОР 01.6	- реализует составленный план действий с учётом изменяющихся условий
		ОПОР 01.7	- оценивает результаты решения профессиональной задачи.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ОПОР 02.1	- планирует поиск информации в зависимости от поставленных задач в заявленных условиях
		ОПОР 02.2	- структурирует получаемую информацию
		ОПОР 02.3	- оформляет результаты поиска информации в соответствии с установленными требованиями
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ОПОР 03.1	- владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		ОПОР 03.2	- владеет современной научной профессиональной терминологией
		ОПОР 03.3	- определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования
		ОПОР 03.4	- демонстрирует навыки исследовательской деятельности
		ОПОР 03.5	- осваивает дополнительные образовательные программы.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ОПОР 04.1	- планирует деятельность членов команды и распределяет роли.
		ОПОР 04.2	- взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		ОПОР 04.3	- демонстрирует владение способами решения конфликтной ситуации в профессиональной деятельности.
		ОПОР 04.4	- демонстрирует навыки работы в коллективе и/или команде.
		ОПОР 04.5	- применяет навыки управления проектами
ОК 05	Осуществлять устную и	ОПОР 05.1	- демонстрирует владение основами ораторского искусства

	письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	ОПОР 05.2	- осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка
		ОПОР 05.3	- оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке
		ОПОР 05.4	- использует стандартный набор коммуникационных технологий для обмена информацией в профессиональной деятельности
		ОПОР 05.5	- демонстрирует толерантное поведение
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	ОПОР 06.1	- проявляет активную гражданско-патриотическую позицию
		ОПОР 06.2	- аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей профессии
		ОПОР 06.3	- демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
		ОПОР 06.4	- демонстрирует антикоррупционное поведение
		ОПОР 06.5	- составляет свою профиограмму.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОПОР 07.1	- осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормами экологической безопасности, правилами по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности
		ОПОР 07.2	- осуществляет профессиональную деятельность с учетом энергосберегающих и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности
		ОПОР 07.3	- планирует свои действия в условиях чрезвычайной ситуации
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОПОР 08.1	- использует средства физической культуры для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		ОПОР 08.2	- использует коррекционно-восстановительные средства повышения профессиональной надежности в профессиональной деятельности
		ОПОР 08.3	- применяет техники профилактики перенапряжения в профессиональной деятельности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОПОР 09.1	- использует информационные технологии при решении профессиональных задач.
		ОПОР 09.2	- использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности.
		ОПОР 09.3	- соблюдает режим информационной безопасности в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ОПОР 10.1	- осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке
		ОПОР 10.2	- переводит (о словарем) тексты профессиональной направленности
		ОПОР 10.3	- переводит (со словарем) инструкции и руководства по профессиональной тематике и извлекает из них необходимую информацию
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ОПОР 11.1	- определяет возможности осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере
		ОПОР 11.2	- презентует коммерческую идею
		ОПОР 11.3	- разрабатывает бизнес-план коммерческой идеи
		ОПОР 11.4	- определяет и обоснует с экономической точки зрения ресурсы для реализации коммерческой идеи

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»
Многопрофильный колледж

**Матрица оценок общих и профессиональных компетенций
по результатам Государственной итоговой аттестации**

ФИО _____

Специальность _____

(шифр и наименование)

Код и наименование компетенций	Код и наименование ОПОР (основных показателей оценки результата)	Оценка (положительная – 1/ отрицательная – 0) Оценка членов ГЭК		
		Выполнение ДР	Защита ДР	ДЭ
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	ОПОР 1.1.1 Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов			
	ОПОР 1.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов			
	ОПОР 1.1.3 Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов			
	ОПОР 1.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы			
	ОПОР 1.1.5 Выполнение требований при контроле качества сырья, хранения и расходе с учетом ресурсосбережения			
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	ОПОР 1.2.1 Подбор в соответствии с технологическими требованиями, методов оценки качества, безопасности, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи			
	ОПОР 1.2.2 Обработка различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи			
	ОПОР 1.2.3 Контроль качества обработанного сырья с учетом требований к безопасности			
	ОПОР 1.2.4 Упаковка и хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности			
	ОПОР 1.2.5 Обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья			
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОПОР 1.3.1 Организация и ведение процессов приготовления согласно заказу			
	ОПОР 1.3.2 Подготовка к реализации и хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
	ОПОР 1.3.3 Контроль качества обработанного сырья и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности			
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 1.4.1 Разработка и адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 1.4.2 Ведение расчетов с потребителями			
	ОПОР 1.4.3 Оформление и презентация результатов проработки			

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ОПОР 2.1.1 организация рабочего места для приготовления горячих блюд			
	ОПОР 2.1.2 подбор оборудования и инвентаря			
	ОПОР 2.1.3 безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов			
	ОПОР 2.1.4 обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы			
	ОПОР 2.1.5 выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения			
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 2.2.1 организация процессов приготовления супов сложного ассортимента			
	ОПОР 2.2.2 ведение процессов приготовления супов сложного ассортимента			
	ОПОР 2.2.3 оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента			
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	ОПОР 2.3.1 организация процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.3.2 ведение процессов приготовления соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.3.3 оформление и подготовка к реализации соусов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 2.4.1 организация процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.4.2 ведение процессов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.4.3 оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ОПОР 2.5.1 организация процессов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.5.2 ведение процессов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.5.3 оформление и подготовка к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, с учетом			

потребителей, видов и форм обслуживания	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 2.6.1 организация процессов приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.6.2 ведение процессов приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.6.3 оформление и подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 2.7.1 организация процессов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.7.2 ведение процессов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.7.3 оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 2.8.1 разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 2.8.2 оформление технологической документации			
	ОПОР 2.8.3 владение навыками в презентации результатов проработки			
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	ОПОР 3.1.1 Организация рабочего места для приготовления холодных блюд			
	ОПОР 3.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления холодных блюд			
	ОПОР 3.1.3 Безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов			
	ОПОР 3.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы			
	ОПОР 3.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения			
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей	ОПОР 3.2.1 Организация процессов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 3.2.2 Ведение процессов приготовления холодных соусов, заправок сложного			

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 3.2.3 Оформление и подготовка к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов	ОПОР 3.3.1 Организация процессов приготовления салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 3.3.2 Ведение процессов приготовления салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 3.3.3 Оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ОПОР 3.4.1 Организация процессов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 3.4.2 Ведение процессов приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 3.4.3 Оформление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 3.5.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 3.5.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 3.5.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 3.6.1 Организация процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 3.6.2 Ведение процессов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 3.6.3 Оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур	ОПОР 3.7.1 Разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий			

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 3.7.2 Оформление технологической документации			
	ОПОР 3.7.3 Владение навыками в презентации результатов проработки			
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков			
	ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря			
	ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов			
	ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы			
	ОПОР 4.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения			
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 4.2.1 Организация процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 4.2.2 Ведение процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 4.2.3 Оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 4.3.1 Организация процессов приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 4.3.2 Ведение процессов приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 4.3.3 Оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 4.4.1 Организация процессов приготовления холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 4.4.2 Ведение процессов приготовления холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 4.4.3 Оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое	ОПОР 4.5.1 Организация процессов приготовления горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм			

оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	обслуживания			
	ОПОР 4.5.2 Ведение процессов приготовления горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 4.5.3 Оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 4.6.1 Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 4.6.2 Оформление технологической документации			
	ОПОР 4.6.3 Презентация результатов проработки рецептур			
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ОПОР 5.1.1 Организация рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	ОПОР 5.1.2 Подбор оборудования и инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	ОПОР 5.1.3 Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов			
	ОПОР 5.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы			
	ОПОР 5.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения			
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОПОР 5.2.1 Организация процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	ОПОР 5.2.2 Ведение процессов приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
	ОПОР 5.2.3 Оформление и подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 5.3.1 Организация процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 5.3.2 Ведение процессов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 5.3.3 Оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 5.3.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции			
	ОПОР 5.3.5 Обеспечение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью			

ПК5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 5.4.1 Организация процессов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 5.4.2 Ведение процессов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 5.4.3 Оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 5.4.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции			
	ОПОР 5.4.5 Владение навыками взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью			
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 5.5.1 Организация процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 5.5.2 Ведение процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 5.5.3 Оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 5.5.4 Обеспечение режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции			
	ОПОР 5.5.5 Обеспечение взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью			
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	ОПОР 5.6.1 Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 5.6.2 Оформление технологической документации			
	ОПОР 5.6.3 Презентация результатов проработки рецептур			
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 6.1.1 Разработка различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции			
	ОПОР 6.1.2 Разработка и адаптация рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ОПОР 6.1.3 Презентация нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков			
ПК6.2 Осуществлять текущее планирование,	ОПОР 6.2.1 Осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями			

координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	ОПОР 6.2.2 Взаимодействие со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания			
	ОПОР 6.2.3 Координация деятельности подчиненного персонала			
	ОПОР 6.2.4 Ведение утвержденной учетно-отчетной документации; организация документооборота			
	ОПОР 6.2.5 Проведение расчета по принятой методике основных производственных показателей, стоимости готовой продукции			
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	ОПОР 6.3.1 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала			
	ОПОР 6.3.2 Ведение и контроль хранения запасов, обеспечение сохранности запасов			
	ОПОР 6.3.3 Проведение инвентаризации запасов			
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОПОР 6.4.1 Планирование собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала			
	ОПОР 6.4.2 Ведение контроля качества выполнения работ			
	ОПОР 6.4.3 Организация текущей деятельности персонала			
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	ОПОР 6.5.1 Анализ уровня подготовленности подчиненного персонала, определение потребности в обучении, направлении обучения			
	ОПОР 6.5.2 Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей			
	ОПОР 6.5.3 Инструктирование, обучение на рабочем месте			
	ОПОР 6.5.4 Оценка результатов обучения			
	ОПОР 6.5.5 Владение видами, формами и методами мотивации персонала			
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОПОР 01.1 Определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста			
	ОПОР 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы.			
	ОПОР 01.3 Составляет план действий для решения задач.			
	ОПОР 01.4 Анализирует и корректирует план профессиональных действий в соответствии с требованиями триединства «время – ресурс – результат»			
	ОПОР 01.5 Демонстрирует навыки работы в профессиональной и смежных сферах.			
	ОПОР 01.6 Реализует составленный план действий с учётом изменяющихся условий			
	ОПОР 01.7 Оценивает результаты решения профессиональной задачи.			
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ОПОР 02.1 Планирует поиск информации в зависимости от поставленных задач в заявленных условиях			
	ОПОР 02.2 Структурирует получаемую информацию			
	ОПОР 02.3 Оформляет результаты поиска информации в соответствии с установленными требованиями			
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности			
	ОПОР 03.2 Владеет современной научной профессиональной терминологией			

личностное развитие	ОПОР 03.3 Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования			
	ОПОР 03.4 Демонстрирует навыки исследовательской деятельности			
	ОПОР 03.5 Осваивает дополнительные образовательные программы.			
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ОПОР 04.1 планирует деятельность членов команды и распределяет роли.			
	ОПОР 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности			
	ОПОР 04.3 Демонстрирует владение способами решения конфликтной ситуации в профессиональной деятельности.			
	ОПОР 04.4 Демонстрирует навыки работы в коллективе и/или команде.			
	ОПОР 04.5 Применяет навыки управления проектами			
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	ОПОР 05.1 Демонстрирует владение основами ораторского искусства			
	ОПОР 05.2 Осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка			
	ОПОР 05.3 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке			
	ОПОР 05.4 Использует стандартный набор коммуникационных технологий для обмена информацией в профессиональной деятельности			
	ОПОР 05.5 Демонстрирует толерантное поведение			
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	ОПОР 06.1 Проявляет активную гражданско-патриотическую позицию			
	ОПОР 06.2 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей профессии			
	ОПОР 06.3 Демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей			
	ОПОР 06.4 Демонстрирует антикоррупционное поведение			
	ОПОР 06.5 Составляет свою профиограмму.			
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОПОР 07.1 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормами экологической безопасности, правилами по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности			
	ОПОР 07.2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом энергосберегающих и ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности по специальности			
	ОПОР 07.3 Планирует свои действия в условиях чрезвычайной ситуации			
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОПОР 09.1 Использует информационные технологии при решении профессиональных задач.			
	ОПОР 09.2 Использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности.			
	ОПОР 09.3 Соблюдает режим информационной безопасности в профессиональной деятельности			
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ОПОР 10.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке			
	ОПОР 10.2 Переводит (о словарем) тексты профессиональной направленности			
	ОПОР 10.3 Переводит (со словарем) инструкции и руководства по профессиональной тематике и извлекает из них необходимую информацию			

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	ОПОР 11.1 определяет возможности осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере			
	ОПОР 11.2 презентует коммерческую идею			
	ОПОР 11.3 разрабатывает бизнес-план коммерческой идеи			
	ОПОР 11.4 определяет и обоснует с экономической точки зрения ресурсы для реализации коммерческой идеи			
Максимальное количество положительных оценок				
Фактическое количество положительных оценок				
% положительных оценок				
Оценка в универсальной шкале оценок				
Рецензия				
Отзыв руководителя				
Итоговая оценка				

Заведующий отделением

ИОФ / _____ /
Подпись

Руководитель дипломного проекта (работы)

ИОФ / _____ /
Подпись

Председатель ГЭК

ИОФ / _____ /
Подпись

Документация по анкетированию выпускников, членов ГЭК, работодателей по вопросам содержания и организации ГИА

АНКЕТА ПРЕДСЕДАТЕЛЯ ГЭК

По итогам проведения государственной итоговой аттестации с целью выявления уровня удовлетворенности полученными результатами, анализа состояния государственной итоговой аттестации и определения целесообразных мер по ее развитию как механизма управления качеством образования в профессиональной образовательной организации, ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» обращается с просьбой ответить на предложенные вопросы анкеты.

Предмет анализа	Выполнение и защита дипломных работ
ОПОП по специальности	
Курс, Группа, Форма обучения	

Раздел 1. Заполните, пожалуйста, таблицу, оценив критерии по 3 балльной шкале: 0- практически не выявлен, 1- проявляется удовлетворительно, 2- проявляется на хорошем уровне, 3 – проявляется на высоком уровне.

№п/п	Наименование критерия	баллы
1	Задания (тематика дипломной работы) актуальны и имеют практическую направленность	
2	Задания (тематика дипломной работы) соответствуют реальной профессиональной деятельности (условиям производственной деятельности)	
3	Выполнение и защита дипломной работы позволяют оценить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций	
4	Выполнение и защита дипломной работы позволяют адекватно оценить достижения выпускника	
(Максимальная сумма баллов по всем критериям – 12) ИТОГО баллов		

Коэффициент эффективности проведенного мероприятия $K = \frac{\text{Итого баллов}}{12}$ * ($K = \text{Итого баллов} / 12$)

*Уровень эффективности (подчеркнуть): $K < 0,35$ – низкий, недопустимый, $0,35 < K < 0,55$ – критический уровень, $0,55 < K < 0,75$ – оптимальный уровень, $K > 0,75$ – высокий уровень

Раздел 2. Оценка состояния государственной итоговой аттестации.

Подчеркните вариант ответа. дополните ответ.

1. Насколько содержание задания составлено адекватно содержанию профессиональной деятельности на производстве

А. Да

Б. Нет, т.к. _____

В. Затрудняюсь ответить, т.к. _____

2. Соответствует ли технологическая часть задания современным требованиям производства (технологии, оборудование, сырьё)

А. Да

Б. Нет, т.к. _____

В. Затрудняюсь ответить, т.к. _____

3. Оцените уровень разработанности листов оценивания (выберите один или несколько показателей):

А. соответствие признаков листа оценивания содержанию задания;

Б. удобство в работе;

В. корректность в формулировке признаков;

Комментарии _____

4. Как Вы оцениваете результат подготовки, продемонстрированный выпускниками?

А. Высокий, они владеют всеми необходимыми для работы умениями

Б. Хороший, но хотелось бы _____

В. Допустимый, так как выпускники не проявили таких умений, как _____

Г. Низкий, потому что _____

5. Оцените уровень комфортности условий государственной аттестации (психологический климат в отношении между участниками аттестации)?

А. Высокий

Б. Допустимый

В. Низкий

6. Оцените, в целом, следующие качества выпускников (по 10-тибалльной шкале, принимая за 1- минимальное значение, а за 10 - максимальное значение)

А. Самостоятельность решения профессиональных проблем (ситуаций) _____

Б. Умение применять теоретические знания в практической деятельности _____

В. Готовность к профессиональной деятельности _____

Благодарим за участие в анкетировании!

Ваши предложения по повышению качества организации ГИА и уровня подготовки выпускников

Председатель ГЭК _____ (_____)

Дата «__» _____ 20__ г.

АНКЕТА ОБРАТНОЙ СВЯЗИ ВЫПУСКНИКА

Оценка качества преподавания государственной итоговой аттестации

Группа _____ Дата _____ Специальность _____

Уважаемый выпускник! Просим ответить на вопросы анкеты в целях повышения качества образовательного процесса в колледже.

Анкету подписывать не обязательно.



<p>Инструкция: Для каждого предложения укажите свою оценку, проставляя знак X в соответствующей колонке. Если Вы сделали ошибку, то заштрихуйте неправильный ответ, а крестик поставьте в нужный квадрат.</p>	<p>Шкала оценок: 5 - Очень хорошо 4 - Хорошо 3 - Удовлетворительно 2 - Плохо 1 - Очень плохо</p>				
Оценка преподавания дисциплин, модулей	5	4	3	2	1
Учебный материал дисциплин и модулей излагается преподавателями доступно					
При изучении программ дисциплин и модулей, практик формируются важные для будущей специальности знания и умения					
На занятиях создаются условия для проявления активности и самостоятельности					
Мои знания и умения оцениваются объективно, справедливо					
Преподавателями учитываются мои способности и возможности					
Цели и задачи изучения программ дисциплин и модулей для меня ясны и понятны					
Учебные занятия имеют четкий план и структуру, время используется рационально					
Учебный материал насыщен примерами практического характера, рассматриваются профессиональные ситуации					
Задания практического характера способствовали лучшему усвоению учебного материала					
Учебная информация представляется ярко: мультимедиа, видеоматериалы, плакаты, модели помогли освоить учебный материал					
Материалы, размещенные на образовательном портале, помогли мне в учебе					
Занятия проходили в форме диалога, беседы					
Создан благоприятный, психологический климат на занятиях, общение уважительное и доброжелательное					
Оценка проведения государственной итоговой аттестации (ГИА)	5	4	3	2	1
Преподавателями проведена подготовка к ГИА в форме консультаций					
Качество проведения консультаций по дипломному проекту(работе)					
С программой ГИА меня ознакомили за 6 месяцев до проведения ГИА	Да				Нет
Задание на дипломную работу выдано не менее чем за 2 недели до ГИА	Да				Нет
Расписание ГИА составлено не менее чем за 3 недели до начала ГИА	Да				Нет
Время, отведенное на выполнение дипломной работы, было достаточно	Да				Нет
Работа над дипломной работой способствовала формированию профессиональных знаний и умений	Да				Нет
Формулировки вопросов членов ГЭК на защите четкие и понятные	Да				Нет
Общая удовлетворенность	5	4	3	2	1
Удовлетворенность качеством организации образовательного процесса в колледже					
Удовлетворенность соответствием содержания образования избранной специальности					
Удовлетворенность степенью объективности ГИА					

Уважаемый выпускник! Просим также ответить на вопросы состояния и проблемах обучения в колледже с целью их решения и совершенствования образовательного процесса. ПОДЧЕРКНИТЕ ВАРИАНТ ОТВЕТА. ДОПОЛНИТЕ ОТВЕТ.

- Как Вы оцениваете свой результат образования?
1 - высокий, 2 - средний, 3 - низкий (почему?) _____
- Чувствуете ли Вы себя подготовленным для самостоятельной работы по Вашей специальности на уровне специалиста с профессиональным образованием?
1 - да; 2 - частично; 3 - нет (почему?) _____
- Повлияло ли полученное образование на Ваши общеинтеллектуальные способности, умения?
3.1. Работать с информацией: находить, обрабатывать, анализировать, обобщать, делать выводы:
1 — да, 2 - не очень, 3 - нет.
3.2. Находить варианты решений и прогнозировать их последствия:
1 — да, 2 - не очень, 3 - нет.
- Будете ли Вы рекомендовать вашим знакомым обучение в данной профессиональной образовательной организации?
1 - да; 2 - нет (почему?) _____
- Считаете ли востребованной выбранную Вами специальность?
1- да; 2 - не очень; 3 - нет, 4 - избрал бы другую специальность/профессию, если бы снова поступал (какую?) _____
- Как вы оцениваете возможности Вашего трудоустройства по полученной в образовательной организации специальности/профессии?
1 - вопрос трудоустройства решен с помощью образовательной организации; 2 - вопрос трудоустройства будет решен самостоятельно; 3- трудоустроюсь, но не по специальности/профессии; 4- вопрос с трудоустройством не решен,
5. другое _____
- Будете ли Вы продолжать обучение по направлению выбранной специальности?
1- да; 2 - нет.

БЛАГОДАРИМ ЗА УЧАСТИЕ В АНКЕТИРОВАНИИ!

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
1	Программа ГИА	актуализирована с внесением изменений в электронный вариант	16.09.2020 г. Протокол № 1	
2	Программа ГИА	актуализирована с внесением изменений в электронный вариант	08.09.2021 г. Протокол № 1	
3	Программа ГИА	актуализирована с внесением изменений в электронный вариант	23.11.2022 г. Протокол № 4	