

Приложение 6 к ОПОП по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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, 2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения .....	3
2 Форма, объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации .....	7
3 Порядок подготовки к государственной итоговой аттестации.....	8
4 Порядок подготовки дипломной работы (работы).....	12
4.1 Общие положения.....	12
4.2 Выбор темы дипломной работы (работы) .....	14
4.3 Порядок защиты дипломной работы (работы) .....	15
4.4 Критерии оценки дипломной работы (работы) .....	16
5 Программа и порядок проведения демонстрационного экзамена.....	17
5.1 Общие положения.....	17
5.2 Типовое задание для демонстрационного экзамена.....	23
5.2.1 Структура и содержание типового задания .....	23
5.2.2 Оснащение рабочего места для проведения демонстрационного экзамена .....	24
5.3 Критерии оценки выполнения задания демонстрационного экзамена.....	25
6 Оценивание результатов ГИА.....	26
7 Условия реализации программы государственной итоговой аттестации .....	28
7.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	28
7.2 Информационно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации.....	28
8 Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена .....	29
Приложение 1 Тематика дипломных проектов (работ) по специальности* .....	31
Приложение 2 Календарный график подготовки дипломной работы (работы) .....	36
Приложение 3 Форма отзыва руководителя дипломной работы (работы) .....	38
Приложение 4 Форма листа нормоконтроля.....	39
Приложение 5 Форма отзыва руководителя дипломной работы (работы) .....	42
Приложение 6 Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена.....	43
Приложение 7 Матрица оценок общих и профессиональных компетенций .....	50
Приложение 8 Документация по анкетированию выпускников, членов ГЭК, работодателей .....	60

## 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 компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

### **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, освоивших, 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 на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с учебным планом специальности составляет 6 недель, которые распределяются на:

- подготовку к демонстрационному экзамену;
- проведение демонстрационного экзамена;
- подготовку дипломной работы;
- нормоконтроль дипломной работы;
- предварительную защиту дипломной работы;
- рецензирование дипломной работы;
- защиту дипломной работы.

### 3 Порядок подготовки к государственной итоговой аттестации

Процедура подготовки государственной итоговой аттестации включает следующие организационные меры:

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственный
<b>Общие положения</b>			
1.	Ознакомление с программой ГИА	до 01.12.2027	Заведующий отделением Классный руководитель Обучающийся
2.	Прием заявлений на предоставление особых условий в процессе ГИА (для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ)	до 01.12.2027	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 заявления	Ответственные, по распоряжению



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
<b>Защита дипломной работы</b>			
15.	Утверждение темы дипломной работы и закрепление обучающегося за руководителем (консультантами)	за неделю до начала преддипломной практики	Заведующий отделением руководителя 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 (работы)	Руководители дипломной работы
20.	Проведение процедуры нормоконтроля дипломной работы	за неделю до даты защиты	Нормоконтролер
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 две недели 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 процедуры рецензирования дипломной работы	не позднее, чем за три дня до даты защиты	Заведующий отделением

27.	Доведение содержания рецензии до сведения обучающихся	за один день до защиты	Заведующий отделением
28.	Предоставление дипломной работы на отделение	за один день до защиты	обучающиеся Руководители дипломной работы
29.	Проведение заседаний ГЭК	по утвержденному расписанию	Заведующий отделением Секретарь ГЭК
30.	Объявление результатов защиты дипломной работы	в день защиты	Председатель ГЭК
<b>Демонстрационный экзамен</b>			
31.	Сбор заявлений на выбор уровня демонстрационного экзамена	до 01.12.2023	Заведующий отделением
32.	Распределение экзаменационных групп с учетом пропускной способности площадки	за 3 месяца до проведения демонстрационного экзамена	Заведующий отделением; Классный руководитель
33.	Регистрация обучающихся в системе eSim	за 21 календарный день до начала демонстрационного экзамена	Обучающиеся Классный руководитель Заведующий отделением Заведующий ОМ по СПО
34.	Формирование экзаменационных групп в системе eSim	за 21 календарный день до начала демонстрационного экзамена	Заведующий УЛК
35.	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
36.	Участие в проверке готовности центра проведения экзамена	не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена	Главный эксперт технический эксперт, обучающиеся
37.	Распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой и их ознакомление с рабочими местами и оборудованием, а также с графиком работы на площадке и необходимой документацией	за 1 день до даты проведения демонстрационного экзамена	Главный эксперт, линейные эксперты, обучающиеся
38.	Выдача участникам задания на демонстрационный экзамен	в день проведения демонстрационного экзамена	Главный эксперт, обучающиеся

39.	Ознакомление с заданием, ответы на вопросы по заданию	в день проведения демонстрационного экзамен	Главный эксперт, обучающиеся
40.	Подписание протокола об ознакомлении участников с заданием	в день проведения демонстрационного экзамен	Главный эксперт, обучающиеся
41.	Проведение демонстрационного экзамена	в день проведения демонстрационного экзамен	Главный эксперт, экспертная группа, обучающиеся
42.	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 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.

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

- ОК 02      Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03      Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04      Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- ОК 05      Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 09      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 1.3      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 2.2      Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 2.8 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 3.3 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 3.6 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 4.3 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 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.

#### **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:

- уточнение темы дипломной работы с учетом фактического материала, собранного в ходе производственной (преддипломной) практики, определение содержания пояснительной записки и графической части дипломной работы, составление задания и графика выполнения дипломной работы (Приложение 2);
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- постоянный контроль за сроками и ходом выполнения дипломной работы, своевременностью и качеством написания отдельных глав и разделов работы, в том числе

соответствие дипломной работы установленным требованиям к оформлению текстового и графического материалов;

- помощь 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 (Приложение 3).

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 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.

Выполненная Дипломная работа, подписанный обучающимся и консультантами, проходит процедуру нормоконтроля (Приложение 4) и представляется руководителю дипломной работы не позднее, чем за неделю до даты защиты. После изучения содержания работы руководитель оформляет отзыв, при согласии на допуск дипломной работы к защите, подписывает ее и, вместе со своим письменным отзывом, представляет на утверждение заведующему отделением.

Заведующий отделением на основании наличия подписанного руководителем, консультантами по разделам дипломной работы, отзыва руководителя решает вопрос о допуске обучающегося к защите и делает об этом соответствующую запись на титульном листе дипломной работы.

Дипломная работа подлежат обязательному рецензированию (Приложение 5). На рецензию направляется Дипломная работа, рекомендованная к защите. Внесение изменений в Дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломной работой заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;

- общую оценку качества выполнения дипломной работы.

Рецензенты из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, компетентных в вопросах, связанных с тематикой дипломной работы, утверждаются приказом ректора на основании представления заведующих отделениями не позднее двух недель до начала защиты.

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 и соответствующих им общих и профессиональных компетенций:

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
<b>ИНВАРИАНТНАЯ ЧАСТЬ КОД</b>		
<p>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</p>	<p>ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения</p> <p>Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>

		<p>Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
	<p>ПК: 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</p>	<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>Умение: выполнять и контролировать 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</p> <p>Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p> <p>Навык: выполнения приготовления, 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</p>
	<p>ПК: 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</p>	<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>

	<p>ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>
<p>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</p>	<p>ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Умение: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>Навык: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
	<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p> <p>Умение: выполнять и</p>

		<p>контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умение: контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Умение: организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания</p> <p>Навык: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Умение: контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства</p> <p>Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте</p>

		<p>производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Умение: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы</p> <p>Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
	<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д;</p> <p>Умение: сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> <p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

		<p>Умение: соблюдать требования температуры подачи виду блюда</p> <p>Умение: контролировать температуру подачи канapé, холодных закусок; организовывать хранение сложных канapé, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канapé, холодных закусок</p> <p>Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
--	--	---

Для проведения демонстрационного экзамена составляется расписание экзамена и консультаций.

Демонстрационный экзамен по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится на 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 проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

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 профильного уровня**

### **5.2.1 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://bom.firpo.ru/file/1094/%D0%9A%D0%9E%D0%94%2043.02.15-1-2024%20%D0%A2%D0%BE%D0%BC%201.pdf> .

Задание состоит из 3-х модулей:

**Модуль 1.** 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 модуля 1:

Приводится задание из КОД

Задание модуля 1:

Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника.

Минимум 2 гарнира:

-один должен содержать крупу;

-второй должен содержать овощ.

Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.

Приготовить 1 горячий соус на выбор участника.

Оформление горячего блюда на выбор участника.

Температура подачи не менее 35°C.

Масса блюда не менее 220 грамм

Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

**Модуль 2.** 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

Задание модуля 2:

Приводится задание из КОД

Приготовить 3 порции десерта на тарелке.

Обязательные компоненты десерта:

-мусс;

-выпеченный элемент из теста;

-декоративный элемент из изомальта или карамели;

- один холодный соус.

Оформление на усмотрение участника.

Температура подачи десерта 1 - 14°C.

Масса десерта 90 – 130 грамм.

Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

**Модуль 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

Задание модуля 3:

Приводится задание из КОД

Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара.

2 гарнира на выбор участника.

Оформление закуски и наличие холодного соуса на выбор участника.

Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г.

Подача закуски:

подаются на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см.

Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С

Используйте продукты из списка расходных материалов

**5.2.2 Оснащение рабочего места для проведения демонстрационного экзамена по типовому заданию**



**Материально-техническая база соответствует инфраструктурному листу КОД 43.02.15-1-2024**

**5.3 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.

Распределение баллов по критериям оценивания демонстрационного экзамена профильного уровня представлена в таблице.

<b>№ п/п</b>	<b>Модуль задания</b> (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	<b>Критерий оценивания</b>	<b>Баллы</b>
1	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	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	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	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
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	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канпе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00

		Итого	80,00
--	--	-------	-------

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», мастерской «Учебная кухня ресторана».

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 КОД. ЦПДЭ располагается на территории образовательной организации. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать его проведение в соответствии с КОД.

### **7.2 Информационно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации**

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

#### **Основные источники:**

1. **Мрыхина, Е. Б.** Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 176 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3 - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=333406>
2. **Вахитов М.Р.** Оборудование производства хлебобулочных и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.Р. Вахитов, В.В. Харьков. – Минобрнауки России, Казан. нац. исслед. ун-т-Казань: КНИТУ, 2020. - 84 с.: - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=417877>
3. **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. <https://znanium.com/read?id=358198>
4. **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://znanium.com/read?id=358158>

#### **Дополнительная литература**

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой.- 3-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=369787>
2. **Гайворонский, К. Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=335034>

1.

#### **Периодические издания:**

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/](https://www.pitportal.ru/samples_docs/)

#### **Программное обеспечение:**

MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)

**Интернет-ресурсы:**

[www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru) - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

- [www.chefexpert.ru](http://www.chefexpert.ru) - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
  - [www.facebook.com/groups/181323141993521](https://www.facebook.com/groups/181323141993521) - группа "Креатив-шеф" на Facebook
  - [vk.com/club17537993](https://vk.com/club17537993) - шеф Эксперт "В Контакте"
  - [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
  - [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) - вестник индустрии питания
  - [www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome](http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome) - База данных по нутриентам (белки, жиры, углеводы, витамины и пр.) Министерства Сельского Хозяйства США
  - [www.kuking.net](http://www.kuking.net) – кулинарные рецепты
  - [www.cooking-book.ru](http://www.cooking-book.ru) – кулинарные рецепты
  - [www.kedem.ru](http://www.kedem.ru) – кулинарные рецепты блюд
  - [www.kulina.ru](http://www.kulina.ru) - рецепты
  - [www.millionmenu.ru](http://www.millionmenu.ru) - масса полезной и интересной информации из мира еды.
  - [www.restore.ru](http://www.restore.ru) – рейтинг ресторанов
  - [www.restus.ru](http://www.restus.ru) – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
  - [www.frio.ru](http://www.frio.ru) – федерация рестораторов и отельеров России
  - [www.pir.ru](http://www.pir.ru) – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства
  - Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП
- Профессиональные видеоролики: <https://multiurok.ru/files/kulinarnyye-vidieoroliki.html>

**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 б);
- 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 ГИА	
	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 7.

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 8.

**Тематика дипломных работ по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование темы выпускной дипломной работы</b>	<b>Наименование профессиональных модулей, содержанию которых соответствует тема</b>	<b>Выполнение дипломной работы под заказ</b>
1	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции при проведении банкета в ресторане на 70 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»	
2	Организация технологического процесса производства сложных холодных блюд и выпеченных изделий в баре на 70 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 для банкета в специализированном ресторане на 100 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»	
4	Организация технологического процесса производства сложных мучных кондитерских изделий для проведения тематического мероприятия 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» ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	
6	Организация технологического процесса производства сложных мучных кондитерских изделий в специализированном ресторане на 180 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»	
7	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции в ресторане на 80 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»	
8	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции в специализированном ресторане на 75 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	
9	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции в специализированном ресторане на 80 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»	
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» 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»	
12	Организация технологического процесса производства сложных холодных и горячих напитков в ресторане на 100 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 кафе на 90 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»	
14	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции в ресторане на 80 мест при обслуживании тематического мероприятия.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» По выбору студента	
15	Технология производства сложных блюд и мучных изделий для проведения тематического мероприятия в ресторане на 50 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 в детском кафе на 60 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»	
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 15 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 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 в ресторане на 200 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» По выбору студента	
21	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции в столовой на 200 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»	
22	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции в кафе на 40 посадочных мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.03 «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»	
23	Технология производства сложных горячие десертов в кафе на 40 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 в кафе на 40 человек.	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»	
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, в ресторане на 50 человек	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»	
27	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции в кафе для банкета на 90 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.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	
29	Организация технологического процесса производства горячего и рыбного цехов в кафе на 100 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» 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»	
30	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для праздника 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 кулинарной продукции для проведения тематического мероприятия в ресторане на 60 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» По выбору студента	
34	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции для банкета 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 с быстрым обслуживанием для банкета на 50 человек.	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»	
36	Технология производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в специализированном ресторане на 60 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»	
37	Организация технологического процесса производства сложной горячей кулинарной продукции в ресторане с быстрым обслуживанием для банкета на 80 человек.	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»	
38	Организация технологического процесса производства сложной холодной кулинарной продукции в ресторане с быстрым обслуживанием на 80 посадочных 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»	

\*Тематика дипломных работ согласована с ... ОМС «Питание металлургов» (протокол согласования от 7.12.23).

**Календарный график подготовки дипломной работы (работы)**

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

Многопрофильный колледж

Направление подготовки \_\_\_\_\_

ПЦК Экономики и сферы обслуживания

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий отделением

\_\_\_\_\_ Л.А. Закирова

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 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 руководител я дипломной работы - или заведующего отделением о выполнении (объем работы, %)¹
		План (до)²	Факт	
1	<i>Обоснование темы и оформление задания на Дипломную работу, составление предварительного плана работы</i>			3
2	<i>Подбор материалов для дипломной работы. Изучение источников</i>			10
3	<i>Составление плана дипломной работы, подбор и анализ исходной информации, разработка работы содержательной части дипломной работы. Написание введения</i>			5
4	Написание и оформление теоретической части - первого раздела			25
	Написание и оформление практической			35

	части - второго раздела			
	Написание и оформление практической части - третьего раздела			
5	<i>Оформление списка используемых источников</i>			7
6	<i>Оформление работы, нормоконтроль дипломной работы, согласование с консультантами по отдельным частям, получение отзыва руководителя</i>			5
7	<i>Исправление замечаний по результатам предзащиты, прохождение процедуры рецензирования</i>			10

Руководитель

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Обучающийся

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

**Форма отзыва руководителя дипломной работы**

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

**ОТЗЫВ**

на Дипломную работу обучающегося \_\_\_\_\_  
 специальности \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_  
 Тема дипломной работы \_\_\_\_\_

1. Актуальность дипломной работы
2. Соответствие содержания дипломной работы теме, достижением поставленных целей и выполнение задач
3. Качество подготовки, самостоятельность при работе над дипломной работой (в случае наличия элементов плагиата указать конкретные фрагменты текста)
4. Отличительные положительные стороны дипломной работы
5. Практическая значимость дипломной работы
6. Недостатки и замечания
7. Оценка образовательных достижений обучающегося

<b>Профессиональные и общие компетенции (код и наименование)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Оценка сформированности ПК и ОК (1 – да, 0 – нет)</b>

8. Дипломная работа выполнен в соответствии с установленными требованиями / с нарушением установленных требований, заслуживает оценку отлично / хорошо / удовлетворительно / неудовлетворительно (выбрать) и может быть допущен к защите / не может быть допущен к защите (выбрать).

Руководитель

\_\_\_\_\_ / И.О. Фамилия  
 « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**Форма листа нормоконтроля**

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. и 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)

**Форма отзыва руководителя дипломной работы (работы)**

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

**РЕЦЕНЗИЯ**

на Дипломную работу обучающегося \_\_\_\_\_  
 специальности \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_  
 Тема дипломной работы \_\_\_\_\_

**1. Краткое описание дипломной работы и принятых решений**

Дипломная работа состоит из пояснительной записки, графической части, .... (дополнить).  
 Пояснительная записка выполнена на ... страницах и включает в себя ..... Приложение состоит из ....  
 Графическая часть состоит из ....

Целью дипломной работы является .... (отметить достигнута ли цель, в чем это выражается)

Положительные стороны дипломной работы (перечислить)

Отрицательные стороны дипломной работы (перечислить)

Оценка конструкторской разработки и графического оформления:

Выводы:

Предлагаемая оценка дипломной работы   отлично / хорошо / удовлетворительно /  
 неудовлетворительно

Рецензент \_\_\_\_\_ / И.О. Фамилия

(должность и место работы)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

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 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	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

	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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
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	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 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	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

	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 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
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	ОПОР 4.6.1	Разработка, адаптация рецептов 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 рецептов
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	ОПОР 5.5.1	Организация процессов приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	реализации 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
		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
ПК 6.2	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
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	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	- демонстрирует навыки работы в профессиональной и смежных сферах
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения	ОПОР 02.1	- определяет задачи и источники поиска в заявленных условиях
		ОПОР 02.2	- анализирует и структурирует получаемую информацию
		ОПОР 02.3	- использует информационные технологии и современное программное обеспечение при решении профессиональных задач
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую	ОПОР 03.1	- владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной
		ОПОР 03.2	- определяет и выстраивает траектории собственного профессионального развития и самообразования
		ОПОР 03.3	- определяет возможности осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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	- применяет навыки управления работами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	ОПОР 05.1	- осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка
		ОПОР 05.2	- оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке
		ОПОР 05.3	- использует стандартный набор коммуникационных технологий для обмена информацией в профессиональной деятельности
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских	ОПОР 06.1	- проявляет активную гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных
		ОПОР 06.2	- демонстрирует антикоррупционное поведение
		ОПОР 06.3	- аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей специальности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата	ОПОР 07.1	- осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормами экологической безопасности, правилами по охране труда и
		ОПОР 07.2	- осуществляет профессиональную деятельность с учетом энергосберегающих и ресурсосберегающих технологий в
		ОПОР 07.3	- планирует свои действия в условиях чрезвычайной ситуации
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	ОПОР 08.1	- использует средства физической культуры для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		ОПОР 08.2	- использует коррекционно-восстановительные средства повышения профессиональной деятельности
		ОПОР 08.3	- применяет техники профилактики перенапряжения в профессиональной деятельности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	ОПОР 09.1	- осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языках
		ОПОР 09.2	- переводит (со словарем) тексты профессиональной направленности.
		ОПОР 09.3	- извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике

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 и 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, 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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	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		

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	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		
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей	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		

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	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	ОПОР 3.2.1 Организация процессов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		



разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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 напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 4.5.1 Организация процессов приготовления горячих 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 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		

форм обслуживания	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	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		



потребителей, видов и форм обслуживания	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 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, составляет план действий для её решения, реализует его, в том числе с учётом изменяющихся условий, и оценивает результаты решения профессиональной задачи		
	ОПОР 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы.		
	ОПОР 01.3 Демонстрирует навыки работы в профессиональной и смежных сферах.		
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	ОПОР 02.1 Определяет задачи и источники поиска в заявленных условиях		
	ОПОР 02.2 Анализирует и структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска информации		
	ОПОР 02.3 Использует информационные технологии и современное программное обеспечение при решении профессиональных задач		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией		

профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	ОПОР 03. Определяет и выстраивает траектории собственного профессионального развития и самообразования		
	ОПОР 03.3 Определяет возможности осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной отрасли		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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 Применяет навыки управления работами.		
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОПОР 05.1 Осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка		
	ОПОР 05.2 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке		
	ОПОР 05.3 Использует стандартный набор коммуникационных технологий для обмена информацией в профессиональной деятельности		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	ОПОР 06.1 Проявляет активную гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений		
	ОПОР 06.2 Демонстрирует антикоррупционное поведение		
	ОПОР 06.3 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей специальности		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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 соблюдением принципов бережливого производства		
	ОПОР 07.3 Планирует свои действия в условиях чрезвычайной ситуации		
ОК 09 Пользоваться	ОПОР 09. Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и		

профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	иностранном языке		
	ОПОР 09.2 Переводит (со словарем) тексты профессиональной направленности.		
	ОПОР 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике		
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 дипломной работы (работы)

ИОФ / \_\_\_\_\_ /  
Подпись

Председатель ГЭК

ИОФ / \_\_\_\_\_ /  
Подпись

**Анкета  
председателя государственной экзаменационной комиссии**

Специальность \_\_\_\_\_

*Уважаемый председатель ГЭК!*

*Просим Вас ответить на вопросы анкеты. Полученная от Вас информация необходима для анализа состояния государственной итоговой аттестации и определения целесообразных мер по ее развитию как механизма управления качеством образования в образовательной организации*

*Благодарим за участие в опросе!*

**Я согласен на обработку персональных данных в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 г. №152-ФЗ «О персональных данных».**

**СВЕДЕНИЯ О ЛИЦЕ, ОТВЕТИВШЕМ НА ВОПРОСЫ АНКЕТЫ (Данная информация будет использоваться только в случае необходимости уточнения ответов на вопросы анкеты)**

Укажите, пожалуйста:

ФИО \_\_\_\_\_

Место работы \_\_\_\_\_

Должность \_\_\_\_\_

Контактный телефон \_\_\_\_\_

В качестве председателя ГЭК: опыт отсутствует/ опыт составляет более 1 года

Оцените по 5-ти балльной шкале, поставив любой знак в таблице

<b>Шкала оценок: 5 - Очень хорошо 4-Хорошо 3-Удовлетворительно 2 - Плохо 1 – Очень плохо</b>						
<b>1. Оценка процедуры проведения демонстрационного экзамена по компетенции / специальности</b>		<b>«5»</b>	<b>«4»</b>	<b>«3»</b>	<b>«2»</b>	<b>«1»</b>
1.1	Соответствуют ли задания заявленной специальности					
1.2	Соответствует ли оборудование и инструменты, используемые при выполнении выпускниками заданий ДЭ уровню современного производства					
1.3	Общая удовлетворенность процедурой организации и проведения ДЭ					
1.4	Качество работы экспертной группы на площадке проведения ДЭ					
1.5	Качество работы главного эксперта на площадке проведения ДЭ					
1.6	Уровень профессиональных знаний, умений и навыков выпускников по данной специальности находится на уровне					
1.7	Укажите виды работ по данной специальности, которые освоены выпускниками в лучшей степени _____ _____					
1.8	Укажите виды работ по данной специальности, которым необходимо уделить особое внимание при подготовке выпускника _____ _____					
<b>2. Оценка процедуры защиты дипломной работы / дипломной работы</b>		<b>«5»</b>	<b>«4»</b>	<b>«3»</b>	<b>«2»</b>	<b>«1»</b>
2.1	Содержание дипломной работы / работы соответствует специальности и теме проектов					
2.2	Темы дипломных проектов / работ актуальны, практикоориентированы, основываются на фактическом или максимально приближенном к реальной практической деятельности материале, связаны с работой предприятий и организаций города, содержат элементы проблемного обучения					
2.3	В дипломных работах / работах прослеживаются элементы теоретического исследования проблемы, представлены различные подходы к ее решению					
2.4	Выпускники демонстрируют знание нормативной базы, в дипломных работах / работах учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах					

2.5	Выпускники демонстрируют умения выполнять расчеты, анализировать полученные результаты					
2.6	Тема дипломных работ раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично					
2.7	Теоретические положения дипломных проектов / работ органично сопряжены с практической частью работы, даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа темы, проблемы					
2.8	В дипломных работах присутствуют материалы исследования, проведенного выпускником самостоятельно или в составе группы					
2.9	В дипломных работах проведен анализ проблемы, расчеты, выводы, которые подкрепляют теорию и иллюстрируют реальную ситуацию					
2.10	В дипломных работах приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение выпускника формализовать результаты раскрытия темы.					
2.11	Графическая часть дипломных проектов / работ, приложения к ним иллюстрируют содержание и подкрепляют его выводы					
2.12	По своему содержанию и форме дипломные проекты / работы соответствуют всем предъявленным требованиям					
2.13	Технологическая, практическая части дипломных проектов / работ соответствуют современным требованиям производства, экономики, развития информационных систем (технологии, оборудование, сырьё)					
2.14	Выпускники в процессе доклада используют мультимедиа-технологии, дипломные проекты / работы представлены в форме презентации, ярко и эстетично					
2.15	При защите выпускники демонстрируют достаточные знания вопросов темы заявленной работы, свободно оперирует понятиями, вносят предложения по практическому применению результатов работы, без особых затруднений отвечают на поставленные вопросы					
2.16	Защита дипломных проектов / работ способствует совершенствованию профессиональных и общих компетенций выпускников					
2.17	Укажите темы работ по данной специальности, которые практикоориентированы и связаны с работой вашего предприятия или организации _____ _____ _____					
2.18	Укажите темы работ по данной специальности, которые по содержанию и/или форме не соответствуют всем предъявленным требованиям _____ _____ _____					
<b>3. Общая удовлетворенность</b>		«5»	«4»	«3»	«2»	«1»
3.1	Оценка общего результата подготовки, продемонстрированного выпускниками					
3.2	Существующая система оценивания на ГИА позволяет объективно оценить каждого выпускника					
3.3	Существующая система оценивания на ГИА позволяет объективно оценить подготовленность выпускников к самостоятельной профессиональной деятельности					
3.4	<b>Ваши предложения по развитию и повышению качества государственной итоговой аттестации</b> _____ _____ _____ _____ _____					
<b>Средняя оценка по всем показателям</b>						

\_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О.)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

**Анкета работодателя**

*Уважаемый эксперт демонстрационного экзамена!*

**Просим Вас ответить на вопросы анкеты. Полученная от Вас информация необходима для анализа состояния государственной итоговой аттестации и определения, целесообразных мер по ее развитию как механизма управления качеством образования в образовательной организации**

**Благодарим за участие в опросе!**

**Я согласен на обработку персональных данных в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 г. №152-ФЗ «О персональных данных».**

**СВЕДЕНИЯ О ЛИЦЕ, ОТВЕТИВШЕМ НА ВОПРОСЫ АНКЕТЫ (Данная информация будет использоваться только в случае необходимости уточнения ответов на вопросы анкеты)**

Укажите, пожалуйста:

ФИО \_\_\_\_\_

Место работы \_\_\_\_\_

Должность \_\_\_\_\_

Контактный телефон \_\_\_\_\_

В качестве эксперта демонстрационного экзамена: опыт отсутствует / опыт составляет более 1 года

Отметьте специальность, по которой Вы являетесь экспертом демонстрационного экзамена

08.02.01	Строительство и эксплуатация зданий и сооружений
08.02.09	Монтаж, наладка и эксплуатация электрооборудования промышленных и гражданских зданий
09.02.01	Компьютерные системы и комплексы
09.02.07	Информационные системы и программирование
13.02.11	Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования
15.02.03	Техническая эксплуатация гидравлических машин, гидроприводов и гидропневмоавтоматики
15.02.12	Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования
15.02.14	Оснащение средствами автоматизации технологических процессов и производств
21.02.05	Земельно-имущественные отношения
22.02.01	Металлургия черных металлов
22.02.05	Обработка металлов давлением
23.02.04	Техническая эксплуатация подъемно-транспортных, строительных, дорожных машин и оборудования (по отраслям)
23.02.07	Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей
38.02.01	Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)
43.02.15	Поварское и кондитерское дело

Оцените по 5-ти балльной шкале, поставив любой знак в таблице

**Шкала оценок: 5 - Очень хорошо 4-Хорошо 3-Удовлетворительно 2 - Плохо 1 – Очень плохо**

<b>1. Оценка процедуры проведения демонстрационного экзамена (ДЭ) по компетенции / специальности</b>		«5»	«4»	«3»	«2»	«1»
1.1	Соответствуют ли задания заявленной специальности					
1.2	Соответствует ли оборудование и инструменты, используемые при выполнении выпускниками заданий ДЭ уровню современного производства					
1.3	Общая удовлетворенность процедурой организации и проведения ДЭ					
1.4	Качество работы экспертной группы на площадке проведения демонстрационного экзамена					
1.5	Качество работы главного эксперта на площадке проведения демонстрационного экзамена					
1.6	Уровень профессиональных знаний, умений и навыков выпускников по данной специальности находится на уровне					
1.7	Укажите виды работ по данной специальности, которые освоены выпускниками в лучшей степени _____					
1.8	Укажите виды работ по данной специальности, которым необходимо уделить особое внимание при подготовке выпускника _____					

1.9	Позволяет ли предложенная форма проведения государственной итоговой аттестации оценить профессиональные качества и умения выпускников?				
1.10	Оцените, в целом, самостоятельность разрешения выпускниками профессиональных проблем (ситуаций)				
1.11	Оцените, в целом, умение выпускников применять теоретические знания в практической деятельности				
1.12	Оцените, в целом, готовность выпускников к профессиональной деятельности				
<b>2. Общая удовлетворенность</b>		«5»	«4»	«3»	«2»
2.1	Оценка общего результата подготовки, продемонстрированного выпускниками				
2.2	Существующая система оценивания на ГИА позволяет объективно оценить каждого выпускника				
2.3	Существующая система оценивания на ГИА позволяет объективно оценить подготовленность выпускников к самостоятельной профессиональной деятельности				
2.4	<b>Ваши предложения по развитию и повышению качества государственной итоговой аттестации</b>				
	_____				
	_____				
	_____				
	<b>Средняя оценка по всем показателям</b>				
	Отметьте, какие из приведенных ниже утверждений характерны для организации в которой Вы работаете.			«ДА»	«НЕТ»
	В организации имеются вакансии для выпускников по отдельным профессиям/должностям				
	В организации ожидается увеличение численности работников по отдельным профессиям/должностям				
	В организации ожидается уменьшение численности работников по отдельным профессиям/должностям				
	В организации имеются отдельные профессии/должности, которые исчезнут в ближайшие 1–3 г.				
	Укажите профессии рабочих и должности согласно штатному расписанию, по которым открыто наибольшее количество вакансий для выпускников в организации (не более 15 наименований). (Заполните предложенную форму ниже)				
	Профессия рабочего/должность (без указания разряда/категории/класса)				
	_____				
	_____				
	Категория сотрудников (по основным группам ОКЗ)				
	_____				
	_____				
	Количество вакансий (по штатному расписанию)				
	_____				
	_____				
	Укажите профессии рабочих и должности, по которым ожидается изменение численности работников в ближайшие 1–3 года (не более 15 наименований). (Заполните предложенную форму ниже)				
	Профессия рабочего/должность (без указания разряда/категории/класса)				
	_____				
	_____				
	Категория сотрудников (по основным группам ОКЗ)				
	_____				
	_____				
	Ожидаемое изменение численности работников				
	_____				
	_____				

(Фамилия И.О.)

(подпись)

## Анкета обратной связи выпускника

*Уважаемый выпускник!*

*С целью улучшения качества организации и решения проблем учебно-воспитательного пространства в автономном учреждении просим Вас принять участие в исследовании.*

*Отвечая на вопрос, нужно отметить соответствующий вашему мнению вариант ответа или написать свой ответ там, где это предусмотрено.*

*Пожалуйста не оставляйте вопросы без внимания. Ваш ответ важен для нас!*

*Заранее благодарим за сотрудничество.*

*Я согласен на обработку персональных данных в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 г. №152-ФЗ «О персональных данных».*

**СВЕДЕНИЯ О ЛИЦЕ, ОТВЕТИВШЕМ НА ВОПРОСЫ АНКЕТЫ** (Данная информация будет использоваться только в случае необходимости уточнения ответов на вопросы анкеты)

Укажите, пожалуйста:

ФИО \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Контактный телефон \_\_\_\_\_

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.	Шкала оценок:				
	5	4	3	2	1
<b>1. Дайте оценку удовлетворенности преподавания дисциплин, модулей по следующим параметрам</b>					
Учебный материал дисциплин и модулей излагается преподавателями доступно					
При изучении программ дисциплин и модулей, практик формируется важные для будущей специальности знания и умения					
На занятиях создаются условия для проявления активности и самостоятельности					
Мои знания и умения оцениваются объективно, справедливо					
Преподаватели учитывают мои способности и возможности					
Учебные занятия имеют четкий план и структуру, время используются рационально					
Учебный материал насыщен примерами практического характера, рассматриваются профессиональные ситуации					
Практические задания способствуют лучшему усвоению учебного материала					
Учебная информация предоставляется ярко: мультимедиа, видеоматериалы, плакаты, модели помогли освоить учебный материал					
Раздаточный материал и рабочие конспекты, подготовленные преподавателями, помогли мне в учебе					
Занятия проходили в форме диалога, беседы					
Создан благоприятный, психологический климат на занятиях, общение уважительность и доброжелательность					
<b>2. Оцените организацию по подготовке к государственной итоговой аттестации (ГИА)</b>	Шкала оценок: Да - 1 балл Нет - 2 балла				
	1	2			
С программой ГИА меня ознакомили за 6 месяцев до проведения ГИА					
Задание на дипломную работу выдано за неделю до начала преддипломной практики					
Расписание ГИА составлено не менее чем за 4 недели до начала ГИА					
Время, отведенное на выполнение дипломной работы, было достаточно					
Работа на ВКР способствовала формированию профессиональных знаний и умений					
Формулировки вопросов членов ГЭК на защите четкие и понятные					



<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>	полностью устраивает (переход к 5 вопросу)	в большей степени устраивает (переход к 5 вопросу)	чем-то устраивает, чем-то нет	в большей степени не устраивает	совсем не устраивает	не могу оценить (переход к 5 вопросу)
<p>3. В какой степени Вас устраивает качество проведения преподавателями консультаций по подготовке к ГИА?</p>						
<p>4. Что именно Вас не устраивает в проведении консультаций по подготовке к ГИА?</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>					
<p>5. Насколько Вы удовлетворены качеством проведения консультаций по дипломной работе?</p>						
<p>6. Что Вас не устраивает в качестве проведения консультаций по дипломной работе?</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>					
<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>	доброжелательная - созданы все условия для успешной защиты	нейтральная - ничего не мешает для защиты диплома	нервная - чувствуется психологическое давление	Другое		
<p>7. Оцените обстановку, созданную во время защиты дипломной работы?</p>				<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>		
<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>		
<p>8. Дайте общую оценку удовлетворенности по следующим критериям</p>	5	4	3	2	1	
<p>Качество организации образовательного процесса</p>						
<p>Соответствие содержания образования выбранной специальности</p>						
<p>Степень объективности на ГИА</p>						
<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>	Да, в полной мере		Только частично		Нет	
<p>9. На Ваш взгляд, позволяет ли предложенная форма проведения государственной итоговой аттестации оценить Ваши профессиональные качества и умения?</p>						
<p>10. Позволяет ли материально-техническое обеспечение (наличие компьютера, видеопроекционные установки и др.) продемонстрировать Ваш уровень подготовки в ходе государственной итоговой аттестации?</p>						
<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>	Полностью соответствуют		Частично соответствуют реальной профессиональной деятельности		Не соответствуют реальным условиям производственной деятельности	
<p>11. Как вы оцениваете предложенные Вам на итоговой аттестации задания с точки зрения актуальности и практикоориентированности в соответствии с требованиями работодателя (из практики деятельности на конкретном рабочем месте в реальных условиях предприятия (организации))?</p>						
<p>Инструкция:</p>	Высокий		Средний		Низкий	

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.								
<b>12. Как Вы оцениваете свой результат образования?</b>								
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.		Шкала оценивания Да - 1 балл Частично - 2 балла Нет - 3 балла Не могу оценить - 4 балла						
Работа с информацией: находить, обрабатывать, анализировать, обобщать, делать выводы?								
Находить варианты решений и прогнозировать их последствия								
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.		Да	Нет					
<b>14. Будете ли Вы рекомендовать вашим знакомым обучение в данной профессиональной образовательной организации</b>								
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.		Да	Не очень	Нет Выбрал(а) бы другую специальность				
<b>15. Считаете ли Вы востребованной выбранную Вами специальность?</b>								
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.			Да, полностью подготовлен(а)	Подготовлен(а) частично Нет, не подготовлен(а)				
<b>16. Чувствуете ли Вы себя подготовленным для самостоятельной работы по Вашей специальности на уровне специалиста с профессиональным образованием?</b>								
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	Нужна помощь в содействии в трудоустройстве от МпК	Вопрос трудоустройства будет решен самостоятельно	Остался на работе после прохождения преддипломной практики	Трудоустроюсь, но не специальности/профессии	Планирую оформить ИП	Планирую оформить статус самозанятого	Вопрос с трудоустройством не решен	Другое
<b>17. Как вы оцениваете возможности Вашего трудоустройства по полученной в образовательной организации специальности/профессии?</b>								
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	Данная специальность/направление подготовки оказалась неинтересной, неподходящей лично для меня	Дефицит рабочих мест по полученной специальности/направлению подготовки	Не устроили условия, предложенные работодателем	Низкий уровень заработной платы, предлагаемой работодателем	Мои знания и практический опыт не соответствуют требованиям работодателя	Организовал собственное дело	Другое	
<b>18. Если Вы НЕ планируете работать по полученной специальности/профессии, то почему?</b>								
Инструкция:		Да, очно		Да, заочно		Нет		

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	(укажите название вуза)			(укажите название вуза)					
<i>19. Будете ли Вы продолжать обучение по выбранному направлению?</i>									

**БЛАГОДАРИМ ЗА УЧАСТИЕ В АНКЕТИРОВАНИИ!**