

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:

зав. пр-м Российская 28
И. И. Калашников



УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора ГАПОУ СО «РМТ»

Е.А. Дорошенко
« 19 » 12 2024 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования –
программа подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Согласована
методической цикловой комиссией
Протокол № 3 от
« 10 » 12 2024 г.

Принята
методическим советом
Протокол № 3 от
« 05 » 12 2024 г.

Составители:

Ганицева Светлана Владимировна преподаватель высшей квалификационной категории;

(Ф.И.О., должность, квалификационная категория)

Попкова Надежда Викторовна преподаватель первой квалификационной категории.

(Ф.И.О., должность, квалификационная категория)

Согласована

методической цикловой комиссией

Протокол № 3 от

«5» 12 2024 г.

СОГЛАСОВАНО:

заместитель директора по УПР

А.Дорошенко С.А. Дорошенко

«19» 12 2024 г.

СОГЛАСОВАНО:

заместитель директора по УР

Т.А.Косинова Т. А. Косинова

«19» 12 2024 г.

1. Нормативные правовые основы разработки программы государственной итоговой аттестации

В соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями), приказом Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями), Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1565, Оценочными материалами демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - КОД 43.02.15-1-2025, Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум», Положением о проведении демонстрационного экзамена в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации в ГАПОУ СО «РМТ», Уставом ГАПОУ СО «РМТ».

2. Цель государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности и установления уровня сформированности общих и профессиональных компетенций выпускников в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3. Форма и вид государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы. Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

ВКР способствует систематизации и закреплению знаний и практического опыта студента по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

ГИА выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Предметом ГИА выпускника является уровень образованности, оцениваемый через систему индивидуальных образовательных достижений, включающих в себя:

учебные достижения в части освоения учебных дисциплин;
квалификацию как систему освоенных компетенций, т.е. готовности к реализации основных видов профессиональной деятельности.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника в соответствии с ФГОС:

ВПД 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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВПД 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 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

ВПД 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, вида» а 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.

ВПД 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.

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

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

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

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

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

ВПД 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 учётом- 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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень оцениваемых результатов обучения в соответствии с ФГОС при защите выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы:

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.

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.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

4. Объем времени на государственную итоговую аттестацию

Согласно ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель, из которых 4 недели - подготовка выпускной квалификационной работы, 2 недели - защита выпускной квалификационной работы, в том числе демонстрационный экзамен.

5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации

Подготовка выпускной квалификационной работы с 19.05.2025 г. по 15.06.2025 г.
защита выпускной квалификационной работы с 16.06.2025 г. по 30.06.2025 г. Сроки проведения демонстрационного экзамена определяются по согласованию с Центром проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ) на базе ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум».

6. Допуск к государственной итоговой аттестации

Согласно Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум» к государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Решение о допуске студентов к государственной итоговой аттестации принимается педагогическим советом техникума и объявляется приказом по техникуму.

7. План программных мероприятий

№ п/п	Мероприятие	Сроки проведения	Ответственный
1.	Рассмотрение, согласование, утверждение программы государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Сентябрь-декабрь 2024 г.	Дорошенко С.А., заместитель директора по УПР Косинова Т. А., заместитель директора по УР Кримжалова Л.В., председатель МЦК Ганицева С.В., преподаватель Попкова Н.В., преподаватель
2.	Проведение инструктажа выпускников по организации и проведению ГИА согласно Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум». Ознакомление выпускников с требованиями к выпускной квалификационной работе (дипломной работе, проекту).	Декабрь 2024 г.	Дорошенко С.А., заместитель директора по УПР Урусов И. В., куратор группы Ганицева С.В., преподаватель, руководитель дипломной работы Попкова Н.В., преподаватель, руководитель дипломной работы
3.	Консультирование выпускников по вопросам подготовки к ГИА.	Январь-июнь 2024 г.	Ганицева С.В., преподаватель, руководитель дипломной работы Попкова Н.В., преподаватель, руководитель дипломной работы
4.	Выбор выпускниками темы дипломной работы, ознакомление с заданием на выполнение дипломной работы.	Март 2025 г.	Дорошенко С.А., заместитель директора по УПР Ганицева С.В., преподаватель, руководитель дипломной работы Попкова Н.В., преподаватель, руководитель дипломной работы
5.	Педагогический совет по допуску студентов к ГИА	Май 2025 г.	Мельникова С. В., директор Дорошенко С.А., заместитель директора по УПР
6.	Подготовка выпускной квалификационной работы	19.05.2025 - 29.06.2025 г.	Ганицева С.В., преподаватель, руководитель дипломной работы Попкова Н.В., преподаватель, руководитель дипломной работы
6.1.	Сдача черновика дипломной работы на проверку	до 30 мая 2025 г.	Ганицева С.В., преподаватель, руководитель дипломной работы Попкова Н.В., преподаватель,

			руководитель дипломной работы
6.2.	Оформление дипломной работы и сдача на проверку и рецензирование.	до 20 июня 2025 г.	Ганицева С.В., преподаватель, руководитель дипломной работы Попкова Н.В., преподаватель, руководитель дипломной работы
6.3.	Нормоконтроль дипломной работы	с 13.06.2025 г. по 20.06.2025 г.	Дорошенко С.А., заместитель директора по УПР Ганицева С.В., преподаватель, руководитель дипломной работы Попкова Н.В., преподаватель, руководитель дипломной работы
6.4.	Отзыв руководителя, рецензия специалиста на дипломную работу	до 22 июня 2025 г.	Ганицева С.В., преподаватель, руководитель дипломной работы Попкова Н.В., преподаватель, руководитель дипломной работы Рецензенты
7.	Государственная итоговая аттестация выпускников – защита выпускной квалификационной работы	с 27.06.25 г. по 30.06.25 г.	Государственная экзаменационная комиссия
8.	Анализ результатов ГИА, подготовка аналитической справки	Июнь 2025 г.	Дорошенко С.А., заместитель директора по УПР Косинова Т. А., заместитель директора по УР
9.	Педагогический совет по итогам ГИА	Июнь 2025 г.	Мельникова С. В., директор Дорошенко С.А., заместитель директора по УПР
10.	Оформление бланков дипломов, заполнение учебной документации. Вручение дипломов	Июнь 2025 г.	Мельникова С. В., директор, Дорошенко С.А., заместитель директора по УПР Косинова Т. А., заместитель директора по УР

8. Тематика выпускных квалификационных работ

Тематика выпускных квалификационных работ в виде дипломной работы и конкретная тема для каждого выпускника определяется техникумом. Тематика ВКР проходит обязательное согласование с работодателем, утверждается директором техникума после рассмотрения методическими цикловыми комиссиями и методическим советом техникума.

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию профессиональных модулей:

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»

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»

ПМ. 04 «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»

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»

ПМ. 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

9. Организация деятельности государственной экзаменационной комиссии

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования соответствующей требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело техникумом создается государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК) численностью не менее 5 человек.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума. Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников техникума; лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается Министерством образования и молодежной политики Свердловской области.

На заседания ГЭК техникум представляет следующие документы:

ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

Программу государственной итоговой аттестации;

Приказ директора о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;

Приказ директора об утвержденных темах дипломных работ;

Сведения об успеваемости студентов;

Дипломные работы студентов с рецензией и отзывом;

Зачетные книжки студентов;

Оценочные листы защиты ВКР;

Протокол заседания ГЭК.

Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 20 минут) включает доклад студента (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы – дипломной работы – оцениваются по пятибалльной системе и объявляются в день проведения после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК, в котором записываются итоговая оценка защиты ВКР, присуждение квалификации, особые мнения членов комиссии (при наличии).

Решение ГЭК принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Протокол заседания ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, членами комиссии.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом

случае ГЭК может признать целесообразным повторную защиту студентом той же квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Студентам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче диплома об образовании объявляется приказом директора техникума.

10. Требования к выполнению выпускной квалификационной работы

Программа государственной итоговой аттестации и требования к выпускной квалификационной работе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело доведены до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Обучающиеся ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы, критериями оценки выполнения и защиты ВКР.

Для подготовки ВКР каждому студенту назначается руководитель и рецензенты от техникума. В процессе подготовки к государственной итоговой аттестации с выпускниками проводятся консультации.

В день проведения государственной итоговой аттестации государственной экзаменационной комиссии выпускник предъявляет:

- дипломную работу,
- задание на дипломную работу,
- рецензию и отзыв на дипломную работу.

Требования к подготовке и защите выпускных квалификационных работ представлены в методических рекомендациях для студентов по выполнению ВКР.

Структура выпускной квалификационной работы:

ВВЕДЕНИЕ

ЧАСТЬ 1. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ.....

- 1.1. Характеристика предприятия.....
- 1.2. Определение пропускной способности зала.....
- 1.3. Определение количества блюд.....
- 1.4. Составление плана-меню.....
- 1.5. Расчет потребного количества сырья.....
- 1.6. Оформление требования на получение продуктов из кладовой.....

ЧАСТЬ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ (ПО ТЕМЕ РАБОТЫ).....

- 2.1. Товароведно-технологическая характеристика сырья (по теме работы)...
- 2.2. Требование к качеству сырья для производства (блюд по теме работы)...
- 2.3. Ассортимент и технологический процесс приготовления блюд (по теме работы).....

2.3.1. Механическая обработка сырья (по теме работы).....

2.3.2. Приготовление полуфабрикатов (по теме работы).....

2.3.3. Технология приготовления блюд (по теме работы).....

ЧАСТЬ 3. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА БЛЮДА (ПО ТЕМЕ РАБОТЫ).....

3.1. Разработка технологических карт.....	
3.2. Разработка технико-технологических карт.....	
3.3. Расчет пищевой и энергетической ценности блюд	
3.4. Составление калькуляционных карт.....	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ	

11. Критерии оценки уровня и качества выполнения и защиты ВКР

При проведении ГИА оценивается полнота и качество выполненной ВКР, соответствие содержания работы теме, а также защита ВКР.

Перечень оцениваемых результатов обучения в соответствии с ФГОС при защите выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы:

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

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

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. 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.

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.

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

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

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

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.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности

Показатели проявления компетенций позволяют оценить сформированность включенных в программу ГИА профессиональных и общих компетенций. Критерии оценивания: 1 балл - показатель проявляется полностью, 0 баллов – показатель не проявляется.

ПК/ ОК	Показатели проявления компетенций
ОК 01.	1. Цель и задачи, поставленные в работе конкретны
ОК 02.	2. Использует профессиональную информацию из разных источников
ОК 11.	3. Раскрыта цель работы, ее актуальность
ПК. 6.1-6.5	4. Определяет пропускную способность зала
	5. Определяет количество блюд для реализации
	6.Использует знания по составлению плана-меню
ПК. 3.1.-3.7	7.Умеет производить расчет потребного количества сырья
	8. Демонстрирует владение технологией приготовления блюд
	9. Представляет технологию приготовления новых блюд для реализации
ПК. 6.1-6.5	10. Демонстрирует умения составлять технологическую карту
	11. Разрабатывает технико-технологические карты на новые блюда
ОК 04.	12. Владеет технологией по расчету продажной цены блюд (калькуляционная карта)
ОК 05.	13.Выступление построено логично, последовательно, грамотно
ОК 10.	14. Умение делать выводы о достижении цели
ОК 03.	15. Отвечает на дополнительные вопросы
ОК 05.	
ОК 06.	
ОК 10.	16. Отвечает на вопросы аргументировано
ОК 04.	
ОК 09.	17. Наличие электронной версии презентации
	Общий рейтинг
	Результат оценки

Рейтинговая система перевода в традиционную оценку:

Отлично – 17 – 15 баллов

Хорошо – 14– 11 баллов

Удовлетворительно – 10 – 7 баллов

Неудовлетворительно – меньше 7 баллов

При выставлении общей оценки за выполнение и защиту ВКР комиссия учитывает отзыв руководителя ВКР о ходе работы студента над темой и оценку ВКР рецензентом.

12. Учебно-методическое и информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

Нормативные документы:

1.Постановление правительства РФ от 21 сентября 2020 года № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

2.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32 - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru>

3.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);

4.СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи, Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2022. — 698 с.

Учебная литература:

1.Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5- 8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 167

2.Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Иванова, И. А. Менеджмент: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 305 с.

4.Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 14-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 423 с.

5.Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с.

9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

10. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

11. Организация производства в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 376 с.

12. Организация производства: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 305 с.

13. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

15. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с.

16. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Периодическая литература:

Журнал «Питание и общество»

Журнал «Вы и Ваш ресторан»

Интернет-ресурсы:

www.pitportal.ru

www.100menu.ru

www.Grandars.ru – Энциклопедия экономиста.

www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;

www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс;

www.pravo.gov.ru - Официальный интернет-портал правовой информации;

13. Процедура проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

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 в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

Демонстрационный экзамен проводится на базе ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум», представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ БУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД).

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Оценивание выполнения выпускниками заданий ДЭ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится ГЭК в следующем составе:

- председатель ГЭК;
- заместитель председателя ГЭК;
- члены ГЭК в соответствии с приказом (в том числе, представители работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует профессиональной деятельности к которой готовятся выпускники и один эксперт демонстрационного экзамена, имеющий соответствующий сертификат).

Синхронизация требований ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и профессионального стандарта «Повар», представлены в таблице 1.

Таблица 1.

ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Повар
ОВД 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	ОТФ Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента
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.	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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.	
--	--

Требования к содержанию КОД.

Содержательная структура КОД ГИА ДЭ ПУ представлена в таблице 2

Таблица 2.

Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
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	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к разным контекстам.	Умение: составлять план действия
	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей и имеющихся условий хранения
		Умение: объяснять правила и демонстрировать

	ламентами	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
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		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
		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
	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	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
		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
		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	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 ка-	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
		Умение: организовывать приготовление, 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

	тегорий потреби- телей, видов и фо- рм обслуживания	
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжитель- ное хранение го- рячих соусов сло- жного ассортиме- нта	Умение: выполнять и контролировать проце- ссы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом пот- ребностей различных категорий потреби- телей, видов и форм обслуживания Навык: приготовления, выполнения непродо- лжительного хранения горячих соусов слож- ного ассортимента
Организация и веде- ние процессов приго- товления, оформлени- я и подготовки к реа- лизации хлебобулоч- ных, мучных кондит- ерских изделий слож- ного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК: Организовы- вать подготовку рабочих мест, об- орудования, сы- рья, материалов для приготовле- ния хлебобулоч- ных, мучных кон- дитерских изде- лий сложного ас- сортимента в со- ответствии с инст- рукциями и регла- ментами	Умение: выполнять и контролировать под- готовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулоч- ных, мучных кондитерских изделий слож- ного ассортимента в соответствии с инст- рукциями и регламентами
		Умение: объяснять правила и демонстриро- вать приёмы безопасной эксплуата- ции производственного инвентаря и техноло- гического оборудования
		Умение: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандар- тами чистоты
	ПК: Осуществлять приготовление, хранение отделоч- ных полуфабрика- тов для хлебобу- лочных, мучных кондитерских из- делий	Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопаснос- ти, охраны труда на рабочем месте
		Умения: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения: выполнять и контролировать приго- товление, творческое оформление, подготов- ку к реализации пирожных и тортов слож- ного ассортимента с учетом потребностей раз- личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умение: определять степень готовности муч- ных кондитерских изделий сложного ассорти- мента
	ПК: Осуществлять приготовление, тв- орческое оформле- ние, подготовку к реализации пирож- ных и тортов слож- ного ассортимента с учётом потреб- ностей различных категорий потре- бителей, видов и форм обслужива- ния	Умение: владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различ- ных видов теста, формования мучных конди- терских изделий вручную и с помощью сред- ств малой механизации, выпечки, отделки, сер- вировки готовых изделий
		Умение: порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные конди- терские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции
		Умение: контролировать выход мучных кон- дитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умение: составлять калькуляцию стоимости готовой продукции
		Умение: рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

Форма участия: Индивидуальная

Требования к оцениванию. Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице 3.

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 80 баллов.

Таблица 3.

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
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	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00
		Организация подготовки рабочих мест, 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	2,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулоч-	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	8,00

	ных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	30,00
ИТОГО			80,00

Методика перевода результатов демонстрационного экзамена в оценку

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в данной программе. Перевод полученного количества баллов в отметки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием эксперта ДЭ. Полученное количество баллов переводятся в отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

Результаты выполнения демонстрационного фиксируются в комплекте оценочной документации для ГИА.

Критерии оценивания выполнения задания демонстрационного экзамена:

Общее максимальное количество баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена одним студентом – 80 баллов.

Образовательная организация может изменять максимальное количество баллов, исходя из особенностей формата демонстрационного экзамена. В этом случае к количеству баллов может быть приравнен % выполнения задания (в случае установления максимального количества баллов отличного от 100).

Критерии оценки задания демонстрационного экзамена основываются на:

Гигиена

Приготовление и расчёт времени

Презентация

Вкус

Перевод в оценку баллов, полученных за демонстрационный экзамен:

Количество баллов от 0 до 15 означает оценку «неудовлетворительно».

Количество баллов от 16 до 31 означает оценку «удовлетворительно».

Количество баллов от 32 до 51 означает оценку «хорошо».
Количество баллов от 52 до 80 означает оценку «отлично».

Итоговая оценка за ГИА складывается из результатов сдачи демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Требования к площадкам проведения демонстрационного экзамена

Процедура выполнения заданий демонстрационного осуществляется на площадке ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум».

Задание демонстрационного экзамена

для государственной итоговой аттестации по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Паспорт задания

Комплект оценочных материалов предназначен для проведения государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного задания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа государственной итоговой аттестации, задания, критерии их оценивания, продолжительность демонстрационного экзамена утверждается образовательной организацией и доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Задания для проведения демонстрационного экзамена определены для каждого студента в начале демонстрационного экзамена. Перечень модулей для выбора возможные сочетания модулей определяются образовательной организацией, исходя из возможностей образовательной организации и особенностей образовательной программы. Время, отводимое на выполнение заданий, определяется образовательной организацией в диапазоне не более 4 академических часа.

2.1 Особенности организации демонстрационного экзамена

Таблица 4.

Общее количество модулей в задании для демонстрационного экзамена	3
Количество модулей для проведения демонстрационного экзамена для одного студента	Любое сочетание общим объёмом 3 часа 30 минут
Время выполнения всех модулей задания демонстрационного экзамена	3 часа 30 минут
Максимальное время выполнения задания демонстрационного экзамена	3 часа 30 минут
Общее максимальное количество баллов за выполнение демонстрационного экзамена одним студентом, распределяемое между модулями	80 баллов

Таблица 5.

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1ч 30 ми

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Модуль № 2: 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	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч 30 мин
Модуль № 3: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	00 ч 30 мин

Задания демонстрационного экзамена представлены в таблице 6.

Таблица 6.

Наименование модуля задания
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: Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника: -минимум два гарнира; -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. -один горячий соус. -оформление блюда на усмотрение участника. Особенности подачи: -температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки); - масса блюда минимум 180 г.; -3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.; -соус должен быть сервирован на каждой тарелке; - сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов.
Модуль 2: 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 Задание модуля 2: Приготовить 10 штук пирожного Шу с кракелином, заварным кремом и фруктово - ягодной начинкой: - обязательный компонент кракелин; - заварной крем на выбор участника; - вид фруктово - ягодной начинки определяется в подготовительный день; -декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада; Особенности подачи:

- количество пирожных 10 шт подаются на двух тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см по 5 штук на каждой.
 - масса одного пирожного 45 грамм (погрешность 5 грамм);
 - температура подачи блюда 1-14 С;
 - сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.
- Используйте продукты из списка расходных материалов.

Модуль 3: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Задание модуля 3:

Задание 1: Расчет пищевой и энергетической ценности блюд.

Используя предоставленные технологические карты (технологические карты предоставляются в подготовительный день в варианте задания) рассчитайте пищевую и энергетическую ценность заданных блюд:

- * Калорийность (ккал)
- * Содержание белков (г)
- * Содержание жиров (г)
- * Содержание углеводов (г)

Задание 2: Используя предоставленные технологические карты (технологические карты предоставляются в подготовительный день в варианте задания) рассчитайте калькуляцию блюд. Примерная стоимость сырьевого набора предоставляется в подготовительный день в варианте задания.

Необходимые приложения А: Таблицы пищевой ценности продуктов.

Необходимые приложения Б: Бланк калькуляционной карты.

Необходимые приложения: Технологические карты блюд выдаются участникам ДЭ в день экзамена.

Необходимые приложения

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Тематика выпускной квалификационной работы

СОГЛАСОВАНО:

Соц. партнеры

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО РМТ

С. В. Мельникова

«___» _____ 20___ г.

«___» _____ 20___ г.

Перечень дипломных работ (проектов) по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Группа № 415-ТП/21 2024–2025 учебный год

№ п/п	Наименование темы
1	Организация процесса приготовления и технология приготовления бутербродов
2	Организация процесса приготовления и технология приготовления холодных блюд из морепродуктов
3	Организация процесса приготовления и технология приготовления горячих закусок
4	Организация процесса приготовления и технология приготовления холодных блюд из птицы
5	Организация процесса приготовления и технология приготовления салатов мясных
6	Организация процесса приготовления и технология приготовления заливных блюд
7	Организация процесса приготовления и технология приготовления рыбных закусок
8	Организация процесса приготовления и технология приготовления салатов из свежих овощей
9	Организация процесса приготовления и технология приготовления мясных закусок
10	Организация процесса приготовления и технология приготовления теплых салатов
11	Организация процесса приготовления и технология приготовления овощных закусок
12	Организация процесса приготовления и технология приготовления салатов-коктейлей
13	Организация процесса приготовления и технология приготовления салатов рыбных
14	Организация процесса приготовления и технология приготовления слоеных салатов
15	Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд и закусок из яиц
16	Организация процесса приготовления и технология приготовления банкетных закусок
17	Организация процесса приготовления и технология приготовления праздничных салатов
18	Организация процесса приготовления и технология приготовления заправочных супов
19	Организация процесса приготовления и технология приготовления супов-пюре.
20	Организация процесса приготовления и технология приготовления прозрачных супов.
21	Организация процесса приготовления и технология приготовления горячих сложных блюд из грибов и сыра
22	Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из жареной рыбы
23	Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из запечённой рыбы
24	Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из рубленой рыбы
25	Организация процесса приготовления и технология приготовления горячих блюд из

	морепродуктов
26	Организация процесса приготовления и технология приготовления порционных жареных блюд из мяса
27	Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из запечённого мяса
28	Организация процесса приготовления и технология приготовления жареных блюд из мяса мелкими кусками
29	Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из рубленного мяса
30	Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из жареной и тушёной баранины
31	Организация процесса приготовления и технология приготовления фаршированных блюд из сельскохозяйственной птицы
32	Организация процесса приготовления и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий
33	Организация процесса приготовления и технология приготовления тортов
34	Организация процесса приготовления и технология приготовления пирожных
35	Организация процесса приготовления и технология приготовления холодных десертов

Согласовано
методической цикловой комиссией
Протокол № ____ от
« ____ » _____ 202 г.

Принято
методическим советом
Протокол № ____ от
« ____ » _____ 202 г.

Перечень дипломных работ (проектов) по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Группа № 415-ТП/21 2024–2025 учебный год

№ п/п	Наименование темы	дата	Ф. И. О. студента	Подпись студента
1.	Организация процесса приготовления и технология приготовления бутербродов			
2.	Организация процесса приготовления и технология приготовления холодных блюд из морепродуктов			
3.	Организация процесса приготовления и технология приготовления горячих закусок			
4.	Организация процесса приготовления и технология приготовления холодных блюд из птицы			
5.	Организация процесса приготовления и технология приготовления салатов мясных			
6.	Организация процесса приготовления и технология приготовления заливных блюд			
7.	Организация процесса приготовления и технология приготовления рыбных закусок			
8.	Организация процесса приготовления и технология приготовления салатов из свежих овощей			
9.	Организация процесса приготовления и технология приготовления мясных закусок			
10.	Организация процесса приготовления и технология приготовления теплых салатов			
11.	Организация процесса приготовления и технология приготовления овощных закусок			
12.	Организация процесса приготовления и технология приготовления салатов-коктейлей			
13.	Организация процесса приготовления и технология приготовления салатов рыбных			
14.	Организация процесса приготовления и технология приготовления слоеных салатов			
15.	Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд и закусок из яиц			
16.	Организация процесса приготовления и технология приготовления банкетных закусок			
17.	Организация процесса приготовления и технология приготовления праздничных салатов			

18.	Организация процесса приготовления и технология приготовления заправочных супов			
19.	Организация процесса приготовления и технология приготовления супов-пюре.			
20.	Организация процесса приготовления и технология приготовления прозрачных супов.			
21.	Организация процесса приготовления и технология приготовления горячих сложных блюд из грибов и сыра			
22.	Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из жареной рыбы			
23.	Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из запечённой рыбы			
24.	Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из рубленой рыбы			
25.	Организация процесса приготовления и технология приготовления горячих блюд из морепродуктов			
26.	Организация процесса приготовления и технология приготовления порционных жареных блюд из мяса			
27.	Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из запечённого мяса			
28.	Организация процесса приготовления и технология приготовления жареных блюд из мяса мелкими кусками			
29.	Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из рубленного мяса			
30.	Организация процесса приготовления и технология приготовления блюд из жареной и тушёной баранины			
31.	Организация процесса приготовления и технология приготовления фаршированных блюд из сельскохозяйственной птицы			
32.	Организация процесса приготовления и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий			
33.	Организация процесса приготовления и технология приготовления тортов.			
34.	Организация процесса приготовления и технология приготовления пирожных.			
35.	Организация процесса приготовления и технология приготовления холодных десертов.			

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»
заместитель директора
по учебно-производственной работе
С.А. Дорошенко
« ____ » _____ 20 ____ г.

«УТВЕРЖДАЮ»
заместитель директора
по учебной работе
Т. А. Косинова
« ____ » _____ 20 ____ г.

Задание на дипломную работу (проект)

студенту (ке) _____

(Ф.И.О.) _____

Группа _____ шифр специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема: «Организация производственного процесса предприятия общественного питания и разработка ассортимента _____». Утверждена решением методического совета (протокол № _____ от « ____ » _____ 202 ____ г.)

Срок представления работы (проекта) к защите « ____ » июня 202 ____ г.

Содержание задания

Введение

Часть 1. Организация работы предприятия общественного питания и планирование производственной программы.....

1.1. Характеристика предприятия.....

1.2. Определение пропускной способности зала.....

1.3. Определение количества блюд.....

1.4. Составление плана-меню.....

1.5. Расчет потребного количества сырья.....

1.6. Оформление требования на получение продуктов из кладовой.....

Часть 2. Организация производства кулинарной продукции (по теме работы).....

2.1. Товароведно-технологическая характеристика сырья (по теме работы).....

2.2. Требование к качеству сырья для производства (блюд по теме работы).....

2.3. Ассортимент и технологический процесс приготовления блюд (по теме работы)

2.3.1. Механическая обработка сырья (по теме работы).....

2.3.2. Приготовление полуфабрикатов (по теме работы).....

2.3.3. Технология приготовления блюд (по теме работы).....

Часть 3. Разработка технологической документации на блюда (по теме работы).....

3.1. Разработка технологических карт.....

3.2. Разработка технико-технологических карт.....

3.3. Расчет пищевой и энергетической ценности блюд

3.4. Составление калькуляционных карт.....

Заключение

Информационные источники

Рекомендуемая литература

Нормативные документы:

1.Постановление правительства РФ от 21 сентября 2020 года № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

2.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32 - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru>

3.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32);

4.СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи, Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2022. — 698 с.

Учебная литература:

1.Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5- 8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 167

2.Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Иванова, И. А. Менеджмент: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Иванова, А. М. Сергеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 305 с.

4.Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 14-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 423 с.

5.Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

7.Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с.

9.Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

10. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

11.Организация производства в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.] ; под редакцией И. Н. Иванова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 376 с.

12.Организация производства: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 305 с.

13.Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14.Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

15.Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с.

16.Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Периодическая литература:

Журнал «Питание и общество»

Журнал «Вы и Ваш ресторан»

Интернет-ресурсы:

www.pitportal.ru

www.100menu.ru

www.Grandars.ru – Энциклопедия экономиста.

www.gsen.ru - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;

www.garant.ru - справочно - правовая система Гарант;

www.consultant.ru- справочно - правовая система Консультант Плюс;

www.pravo.gov.ru - Официальный интернет-портал правовой информации;

Председатель МЦК _____

(подпись, дата)

(инициалы, фамилия)

Руководитель работы (проекта) _____

(подпись, дата)

(инициалы, фамилия)

Задание принял к исполнению _____

(подпись, дата)

(инициалы, фамилия)

Заместителю директора по УПР

Дорошенко С.А.

от студента (ки) 415-ТП/21 группы 4 курса

специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

(Ф.И.О.)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему дипломной работы (проекта) и определить руководителя

Тема дипломной работы: Организация процесса приготовления и технология приготовления мясных закусок _____.

"__" "__" 20__ г.

(подпись студента)

ОТЗЫВ руководителя о дипломной работе

Тема дипломной работы:

студента ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум» группы _____
специальность _____

Ф.И.О. студента _____

Оценка соответствия профессиональной подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО

	Требования	Оценка соответствия		
		Соответствует	Частично соответствует	Не соответствует
1.	Умение обосновывать актуальность темы и раскрывать, оценивать степень разработанности проблемы			
2.	Умение работать с научной, научно-методической, учебной и справочной литературой			
3.	Способность к теоретической работе, умение опираться на теоретические положения в решении задач практического характера			
4.	Уровень владения исследовательской культурой, умение осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование			
5.	Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР			
6.	Выводы по работе			

Отмеченные достоинства _____

Отмеченные недостатки _____

Заключение:

дипломная работа _____

Ф.И.О. студента _____

_____ соответствует (не соответствует)

требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам.

Дипломная работа _____ к защите

рекомендуется (не рекомендуется)

Рекомендуемая оценка: _____

Руководитель: _____ / _____

(Ф.И.О., должность)

Дата _____

Печать _____

Рецензия

на дипломную работу (проект)

Ф.И.О. студента _____

Специальность «Поварское и кондитерское дело» _____

Группа № 415-ТП/21 _____

Тема дипломной работы _____

Критерии оценивания: 0 баллов – признак не проявляется; 1 балл – признак проявляется.

Общие компетенции	Признаки проявления компетенций	Рейтинг 0 – 1
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Разрабатывает содержание дипломной работы в соответствии с заданием	
	Производит постановку целей и задач дипломной работы в соответствии с заданием	
	Определяет оптимальное решение задания на основе анализа	
	Использует знания об организации производственного процесса работы предприятия	
	Представляет эффективные способы решения профессиональных задач	
	Определяет пропускную способность зала	
	Определяет количество блюд для реализации	
	Использует знания по составлению плана-меню и требования продуктов из кладовой	
	Использует знания о сырье, тепловой обработке и способов их применения	
	Составляет технологические карты	
	Производит разработку технико-технологических карт	
	Определяет продажную цену блюда (калькуляционные карты)	
	Делает выводы о достижении целей и задач	
	Определяет практическую значимость дипломного исследования	
	Представляет дипломную работу в соответствии с установленными сроками	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	16. Адекватно использует профессиональную терминологию	
	17. Использует специальную литературу и Интернет-источники	
	18. Излагает профессионально-ориентированную информацию логично и последовательно	
	19. Оформляет дипломную работу в соответствии с требованиями к структуре и содержанию	
Общий рейтинг		

Рейтинговая система: «5» - 19 – 17 баллов; «4» - 16 – 14 баллов; «3» - 13 – 11 баллов

Менее 11 баллов – работа возвращается

Результат оценивания _____ (_____)

Рекомендации _____

Рецензент _____ (_____)

Дата «_____» _____ 202__ г.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (для руководителя дипломной работы)

Оценка соответствия	Соответствует		Частично соответствует	Не соответствует
Отметки Критерий оценки	Оптимальный уровень «5»	Допустимый уровень «4»	Критический уровень «3»	Недопустимый уровень «2»
1. Умение обосновывать актуальность темы и раскрывать, оценивать степень разработанности проблемы	Автор умеет полно и развернуто обосновывать актуальность выбранной темы и осуществлять постановку проблемы, раскрывать основные направления ее разработки	Автор умеет обосновывать актуальность выбранной темы, но делает это недостаточно полно; очень кратко раскрывает степень разработанности проблемы	Автор недостаточно убедительно обосновывает актуальность выбранной темы, делает это недостаточно четко и поверхностно, слабо раскрывает степень разработанности проблемы	Автор обнаруживает неумение обосновывать актуальность темы и раскрывать степень разработанности проблемы
2. Умение работать с научной, научно-методической, учебной и справочной литературой	Автор проявляет умение работать с научными источниками: сопоставлять различные точки зрения, проводить критический анализ специальной литературы, свободно ориентируется в ней	Автор проявляет умение подбирать, анализировать литературу, но использует недостаточное количество источников для освещения данной проблемы	Автор обнаруживает поверхностное знакомство со специальной литературой, недостаточно владеет навыками критического ее анализа	Автор обнаруживает поверхностное знакомство со специальной литературой, слабо ориентируется в ней
3. Способность к теоретической работе, умение опираться на теоретические положения в решении задач практического характера	Автор свободно владеет понятийным аппаратом, умеет теоретически обосновывать собственное исследование; полно и качественно раскрывать тему	Автор свободно ориентируется в терминологической системе, умеет теоретически обосновывать собственное исследование. При этом допускает отдельные недочеты в освещении фактов и логике построения структуры работы	Автор проявляет недостаточное владение понятийным аппаратом исследования. Теоретическая база работы отражает сущность проблемы, однако ее содержание не является исчерпывающим	Автор слабо владеет понятийным аппаратом. Теоретическая часть работы не отражает или слабо отражает сущность научной проблемы
4. Уровень владения исследовательской	Автор владеет методологией научного исследования, умеет	Автор умеет использовать различные методы исследования;	Автор недостаточно полно владеет	Автор не владеет или слабо владеет

культурой, умение осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование	использовать теоретический материал в ходе анализа практики, четко формулировать цель и задачи исследования и соотносить с ними полученные результаты. Умеет анализировать полученные результаты, обобщать, формулировать выводы	соотносить практическую часть ВКР с теоретической главой работы. Умеет анализировать полученные результаты, формулировать выводы, но допускает некоторую неполноту анализа	методологией научной работы, слабо соотносит исследовательскую и теоретическую части. Выводы и заключение нуждаются в углублении и уточнении, часто не соотносятся с целью и задачами исследования	методологией и методикой научного исследования, обнаруживает слабые навыки анализа фактического материала, делает выводы, носящие декларативный характер
5. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР	Работа грамотно оформлена в соответствии со всеми требованиями	Автор допускает в оформлении работы некоторые стилистические, речевые, орфографические и пунктуационные ошибки	Автор допускает орфографические, пунктуационные, грамматические и речевые ошибки. Работа недостаточно выверена, ошибки исправлены не полностью	Автор не умеет оформлять работу в соответствии с требованиями, предъявляемыми к ВКР
6. Выводы по работе	Работа представляет собой самостоятельное исследование. В ней решены все поставленные задачи	Работа представляет собой самостоятельное исследование. В ней решены ключевые задачи	Работа имеет недостаточную исследовательскую направленность. В ней частично решены поставленные задачи	Работа носит реферативный характер. Не решена большая часть задач

Лист оценки общих и профессиональных компетенций выпускников

ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»

ОПОП СПО-ППССЗ по специальности «Поварское и кондитерское дело»

Вид ГИА-защита ВКР (дипломная работа) группа 415-ТП/21

Максимальное число баллов за ВКР – 17 баллов

Оценка за ВКР: Отлично – 17 – 15 баллов; Хорошо – 14– 11 баллов; Удовлетворительно – 10 – 7 баллов; Неудовлетворительно – меньше 7

баллов. *Критерии оценивания: 1 балл - показатель проявляется полностью, 0 баллов – показатель не проявляется*

ПК/ ОК	Показатели проявления компетенций	Антуганов В. В.	Вилисова Е. А.	Евдокимова П.	Константинова А.	Крапивин И. Д.	Крапивин М. Ю.	Красова Д. Д.	Курманаев В. А.	Аксимова Ю. А.	Пахнутова Л. А.	Русинова В. Д.	Сироткин К. Д.	Францева С. В.	Хан А. Б.	Цупрун К. Н.	Шестаков И. В.										
ОК.1-4 ОК.8-9	1. Цель и задачи, поставленные в работе конкретны																										
	2. Использует профессиональную информацию из разных источников																										
	3. Раскрыта цель работы, ее актуальность																										
ПК. 6.1-6.5	4. Определяет пропускную способность зала																										
	5. Определяет количество блюд для реализации																										
	6.Использует знания по составлению плана-меню																										
ПК. 2.1-2.3/ 3.1.-3.4	7.Умеет производить расчет потребного количества сырья																										
	8. Демонстрирует владение технологией приготовления блюд																										
	9. Представляет технологию приготовления новых блюд для реализации																										
ПК. 6.1-6.5	10. Демонстрирует умения составлять технологическую карту																										
	11. Разрабатывает технико-технологические карты на новые блюда																										
	12. Владеет технологией по расчету продажной цены блюд (калькуляционная карта)																										
ОК.6	13.Выступление построено логично, последовательно, грамотно																										
ОК.2-3, 7	14. Умение делать выводы о достижении цели																										
ОК.6 ОК.9	15. Отвечает на дополнительные вопросы																										
ОК.2 ОК.6	16. Отвечает на вопросы аргументировано																										
ОК.5	17. Наличие электронной версии презентации																										
	Общий рейтинг																										
	Результат оценки																										

Ф.И.О. члена ГЭК _____ Подпись _____

Государственная итоговая аттестация по специальности Поварское и кондитерское дело
Сводная ведомость результатов защиты выпускной квалификационной работы Группа 415-ТП/21

[illegible]

Ф.И.О. студентов	Ф.И.О. экспертов					Средний балл	Итоговая оценка за защиту	Оценка ДР (рецензия)	Оценка ДР (отзыв руководителя)	Итоговая оценка за ВКР
	Оценка									
Францева Софья Владимировна										
Хан Андрей Бенович										
Цупрун Камилла Николаевна										
Шестаков Илья Витальевич										

Председатель ГЭК: _____/_____/

Рекомендации по составлению текста выступления на защите дипломной работы (проекта)

В тексте выступления выпускник должен обосновать актуальность избранной темы, произвести обзор других научных работ по избранной им теме (проблеме), показать научную новизну и практическую значимость исследования, дать краткий обзор глав дипломной работы (проекта) и, самое главное, представить полученные в процессе результаты.

Во-первых, текст выступления должен быть максимально приближен к тексту дипломной работы (проекта), поэтому основу выступления составляют Введение и Заключение, которые используются в выступлении практически полностью. Также практически полностью используются выводы в конце каждой из глав.

Во-вторых, в выступлении должны быть использованы только те графики, диаграммы и схемы, которые приведены в дипломной работе (проекте). Использование в выступлении данных, не использованных в дипломной работе (проекте), недопустимо.

Структуру текста выступления при защите дипломной работы (проекта) можно представить в виде следующей таблицы 1.

Таблица 1

Структура выступления

Раздел выступления	Продолжительность (мин.)	Количество слайдов презентации
Введение. Обоснование темы исследования (актуальность, объект, предмет исследования, цель, задачи, методы и т.д.)	1 – 2	До 5
Краткое содержание работы (выводы по главам)	3 – 4	не менее 1 на каждый раздел
Результаты опытно – экспериментальной работы	2 – 3	По необходимости, но не менее, чем 1 слайд в мин.
Заключение (основные выводы, дальнейшие перспективы разработки проблемы)	1	1-2

Рекомендации по составлению компьютерной презентации (КП) дипломной работы (проекта) с помощью пакета Microsoft Power Point

Компьютерная презентация (КП) дает ряд преимуществ перед обычной, бумажно-плакатной. Она позволяет использовать ее студенту-выпускнику как наглядную основу для выступления, а с другой стороны, позволяет члену Государственной аттестационной комиссии одновременно изучать дипломную работу (проект) и контролировать выступление студента-выпускника. Поэтому желательно сопровождать выступление презентацией с использованием 15—20 слайдов.

Основными принципами при составлении подобной презентации являются лаконичность, ясность, уместность, сдержанность, наглядность (подчеркивание ключевых моментов), запоминаемость (разумное использование ярких эффектов).

Необходимо начать КП с заголовочного слайда и завершить итоговым. В заголовке приводится название и автор. Рекомендуется определить краткое название и поместить его на все слайды (Вид — Колонтитул — Применить ко всем). Сделайте также нумерацию слайдов и напишите, сколько всего их в презентации. В итоговом слайде должно найтись место для благодарности руководителю и всем тем, кто дал ценные консультации и рекомендации.

Основное требование — каждый слайд должен иметь заголовок, количество слов в слайде не должно превышать 40.

Используйте шаблоны для подготовки профессиональной КП. При разработке оформления используйте дизайн шаблонов (Формат — Применить оформление). Не увлекайтесь яркими шаблонами, информация на слайде должна быть контрастна фону, а фон не должен затенять содержимое слайда, если яркость проецирующего оборудования будет не достаточным. Подберите два-три различных фоновых оформления для того, чтобы иметь возможность варьировать фон при плохой проекции.

Не злоупотребляйте эффектами анимации. Оптимальной настройкой эффектов анимации является появление в первую очередь заголовка слайда, а затем — текста по абзацам. При этом, если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране. Динамическая анимация эффективна тогда, когда в процессе выступления происходит логическая трансформация существующей структуры в новую структуру, предлагаемую вами. Настройка анимации, при которой происходит появление текста по буквам или словам, может вызвать негативную реакцию со стороны членов комиссии, которые одновременно должны выполнять 3 различных дела: слушать выступление, бегло изучать текст работы и вникать в тонкости визуального преподнесения вами материала исследования. Ведь визуальное восприятие слайда презентации занимает от 2 до 5 секунд, в то время как продолжительность некоторых видов анимации может превышать 20 секунд.

Настройте временной режим вашей презентации, используя меню Показ слайдов — Режим настройки времени, предварительно узнав, сколько минут требуется вам на каждый слайд. Очень важно не торопиться на докладе и проговаривать слова. Презентация легко поможет вам провести доклад, но она не должна его заменить. Если вы только читаете текст слайдов, то это сигнал комиссии, что вы не ориентируетесь в содержании. Но если вы растерялись или не можете проглотить комок в горле, то прочтение презентации будет единственным вашим спасением. Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу (Вид — страницы заметок). Распечатайте их (Печать — печатать заметки) и используйте при подготовке и в крайнем случае на самой презентации. Распечатайте некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала.

Используйте интерактивные элементы. Для управления своей КП используйте интерактивные кнопки (вперед-назад). Особенно это может пригодиться при ответе на вопросы, когда вас попросят вернуться к определенному слайду. В автоматическом режиме обязательно проконтролируйте временной интервал своего доклада.

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Ревдинский многопрофильный техникум»
(Шрифт TimesNew Roman, 14, расположение по центру)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(Шрифт TimesNew Roman, 14, расположение по правому краю)

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА
ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И РАЗРАБОТКА
АССОРТИМЕНТА МЯСНЫХ ЗАКУСОК**

(Шрифт TimesNew Roman, 16, расположение по центру, полужирный, все прописные, сокращения и переносы не допускаются, расположение по центру)

ДР.43.02.15.51.01.415.02.25

(Шрифт TimesNew Roman, 14, расположение по центру)

Дипломная работа

Разработал (а):

Антуганов Владислав Викторович,
студент группы 415-ТП/21

Руководитель:

Ганицева Светлана Владимировна,
преподаватель ВКК

(шрифт TimesNewRoman, 14, выравнивание по левому краю, отступ вправо на 8,5 см;
Ф.И.О. студента и руководителя набираются полужирным шрифтом).

Ревда
2025

