

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области

**«Режевской политехникум»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Режевской политехникум»

С.А. Дрягилева

« 25 » ноября 2024 г.



# **ПРОГРАММА государственной итоговой аттестации**

**по специальности 43.02.15.  
«Поварское и кондитерское дело»**

Одобрено на заседании педагогического совета  
Протокол № 2 от 22.11.2024 г

Согласовано:

ОО «Общественное питание»  
Заведующая производством  
Т.Г.Пушкина  
24.11.2024г.

Рассмотрено и одобрено на заседании методического совета  
Протокол № 3 от 15 ноября 2024г.

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии  
Протокол № 2 от 18 октября 2024г.

Реж  
2024 г.

Организация-разработчик:

ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Разработчик:

Мезенцева Анастасия Андреевна- преподаватель 1 квалификационной категории.

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от «\_\_\_» 2024 г. №\_\_\_\_\_

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_

Согласовано:

Зам. директора по УМР \_\_\_\_\_

Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_

«\_\_\_» 2024г.

Социальный партнер: \_\_\_\_\_

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Настоящая программа составлена в соответствии с нормативными документами:

1. Положением о выпускной квалификационной работе Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Режевской политехникум».

2. Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Режевской политехникум» в 2024-2025 учебном году.

3. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09. 12. 2016 г., № 1565.

4. Профессиональным стандартом: «Руководитель предприятия общественного питания» № 281-н утвержденный Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015г.

5. Уставом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области ««Режевской политехникум».

Выпускная квалификационная работа – это комплексная исследовательская работа, в ходе которой студент решает конкретные практические задачи, соответствующие освоенным общим и профессиональным компетенциям, профилю деятельности и уровню образования, развивает практические навыки в реальных условиях в период прохождения преддипломной практики. При этом используются знания, полученные в ходе изучения общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие положения	6
2. Цель и задачи выпускной квалификационной работы	7
3. Тема выпускной квалификационной работы	13
4. Основные требования к выпускной квалификационной работе	14
4.1. Структура работы	14
4.2. Содержание структурных элементов работы	14
5. Требования к оформлению работы	19
5.1. Общие требования	19
5.2. Правила оформления наименований и нумерации структурных элементов, глав, параграфов	20
5.3 Правила оформления сокращений и аббревиатуры	21
5.4 Правила оформления перечислений	21
5.5 Правила оформления рисунков	22
5.6 Правила оформления таблиц	23
5.7. Правила оформления списка использованной литературы	25
5.8 Правила оформления приложений	26
5.9. Правила изложения текста	27
6. Организация выполнения выпускной квалификационной работы	29
7. Организация защиты выпускной квалификационной работы	30
7.1. Предварительная защита	30
7.2. Защита ВКР	30
7.3 Требования к компьютерной презентации	32
Приложения:	
А. Пример оформления титульного листа	33
Б. Пример заполнения задания на ВКР	34
В. Календарный план	36
Г. Пример оформления содержания	37
Д. Отзыв руководителя	38
Е. Рецензия	41

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. В соответствии с Порядком государственной итоговой аттестации выпускников, выполнение ВКР и её защита является обязательной составляющей итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений профессионального образования. Содержание работы должно соответствовать одному или нескольким модулям основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и являются обязательным условием присвоения квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

2. Выполнение ВКР призвано способствовать систематизации и закреплению полученных студентом знаний, умений и практического опыта.

Захита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников (далее – требования) и дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

# ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1. Основной целью выполнения ВКР является определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций выпускников, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) программ подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):

## Общие компетенции

OK 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
OK 2.	Использовать средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
OK 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
OK 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
OK 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста.
OK 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
OK 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,

	принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональные компетенции:

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 учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом 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 учётом потребности 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 учётом 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 учётом 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 учётом 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 учётом 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 учётом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом 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 учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учётом 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 учётом 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 учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учётом 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 учётом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных, 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 учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учётом 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 учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом 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 учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и торты сложного ассортимента с учётом 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 учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	
Пк 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Пк 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учётом взаимодействия с другими подразделениями.

Пк6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
Пк 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельностью подчиненного персонала.
Пк 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

2. В процессе выполнения ВКР реализуются следующие задачи:

- систематизация, расширение и углубление теоретических и практических знаний и умений обучающихся по специальности;
- применение теоретических знаний и практического опыта, полученного во время прохождения производственной и преддипломной практики для выполнения ВКР;
- развитие умений и навыков при самостоятельной работе, использование информационных технологий;
- анализ результатов работы производства, умение делать выводы и принимать решения для улучшения деятельности и результативности.

### 3. ТЕМА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Тематика ВКР для специальности «Поварское и кондитерское дело» предлагается руководителем ВКР, согласовывается методической комиссией и утверждается приказом директором Техникума.

#### **Примерная тематика дипломных работ:**

1. Анализ организации технологического процесса в холодном цехе кафе;
2. Анализ организации технологического процесса в горячем цехе ресторана;
3. Анализ организации технологического процесса в кондитерском цехе кафетерия;

4. Анализ организации технологического процесса в холодном цехе общедоступной столовой;
5. Анализ организации технологического процесса в мучном цехе кафетерия;
6. Анализ организации технологического процесса в кондитерском цехе кафе;
7. Анализ организации технологического процесса в холодном цехе ресторана;
8. Анализ организации технологического процесса в горячем цехе общедоступной столовой;
9. Анализ организации технологического процесса в холодном цехе й столовой закрытого типа;
10. Анализ организации технологического процесса в горячем цехе столовой закрытого типа;

#### 4. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

##### 4.1. Структура работы

Выпускная квалификационная работа (ВКР) представляет собой дипломную работу с электронной презентацией.

Объем ВКР (с учетом приложений) должен составлять не менее 50 страниц машинописного текста.

Структура ВКР:

- титульный лист;
- задание на ВКР;
- календарный план;
- содержание (оглавление);
- введение;
- основная часть – разделы, подразделы под номерами;
- заключение;
- приложения с названиями и номерами (при необходимости);

- список использованной литературы.

*! Отзыв руководителя и рецензия на ВКР в папку не переплетается.*

#### 4.2. Содержание структурных элементов работы

4.2.1. Титульный лист и задание на работу оформляются на официальных бланках и содержат все необходимые подписи.

*Титульный лист, задание, календарный план не нумеруются.*

##### 4.2.2. Отзыв руководителя

В отзыве руководителя отмечается освоение общих компетенций при выполнении ВКР, раскрытие разделов работы.

##### 4.2.3. Рецензия на работу

Рецензентами являются руководители или специалисты предприятия общественного питания того предприятия, где обучающийся проходил преддипломную практику.

В рецензии заполняется по следующим критериям, проявленным студентом при выполнении ВКР:

1.Дает полную и точную характеристику предприятия.

2. Анализирует потребительский спрос и меню.

3. Раскрывает структуру управления предприятием

4. Оценивает организацию работы персонала.

5. Характеризует технологический процесс в цехе, функциональность используемого оборудования и инвентаря.

6.Вносит реальные предложения по совершенствованию работы предприятия.

7.Предлагает интересное фирменное блюдо для внедрения в меню предприятия.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты ВКР.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускаются.

#### 4.2.4. Содержание

В содержании указывается перечень и название всех разделов

и подразделов ВКР работы и номера страниц, на которых размещается начало материала. В содержание включаются также все приложения с указанием их номеров и заголовков. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте. Заголовки разделов не должны повторять название ВКР, а заголовки подразделов – название разделов.

#### 4.2.5. Введение

Во введении необходимо:

- описать состояние индустрии питания в регионе (населенном пункте региона);
- указать основную цель ВКР, выделить задачи, решение которых способствует достижению поставленной цели.

Целью ВКР может быть сформулирована с использованием следующих глаголов:

- проанализировать ....
- рекомендовать ....
- внедрить ...

#### 4.2.6. Аналитическая часть

Аналитическая часть ВКР содержит описание, изложение материала, раскрывающего решение намеченных во введении задач и должна содержать следующие разделы:

##### 4.2.6.1. Анализ предприятия:

- тип (класс);
- адрес;
- организационно-правовая форма;
- виды предприятий и сооружений, расположенные в данном районе;
- ближайшие конкуренты;
- режим работы;
- вместимость зала;
- формы и методы обслуживания;
- характер производства;
- структура управления;

- предоставляемые услуги.

#### 4.2.6.2. Анализ потребительского спроса:

- Определить контингент потребителей;
- Изучить и проанализировать меню;
- Дать рекомендации по улучшению ассортимента блюд.

#### 4.2.6.3. Анализ режима работы цеха и количества производственных работников в соответствии с трудовым законодательством:

- приложить график выхода на работу работников цеха;
- количество и квалификацию производственных работников.
- дать рекомендации по устранению выявленных недостатков.

#### 4.2.6.4. Анализ работы производственного процесса в цехе с учетом сохранения окружающей среды, ресурсосбережения и бережливого производства:

- Анализ расстановки оборудования и площади цеха на соответствие к требованиям (соблюдение СанПин и СНиП, ХАСП, ПОТ);
- Приложить план – схему цеха с расстановкой оборудования;
- Составить спецификацию оборудования.
- Предложить меры по устранению недостатков, совершенствованию и оптимизации производственного процесса.

#### 4.2.7. Технологическая часть: разработка одного нового фирменного блюда, мучного, кондитерского изделия:

- характеристика разработанного блюда, мучного, кондитерского изделия;
- товароведная характеристика основных видов сырья блюда;
- пищевая и биологическая ценность сырья;
- расчет пищевой и энергетической ценности блюд, мучных, кондитерских изделий;
- нормативно-технологическая документация (ТТК);
- аппаратно-технологические схемы приготовления блюд, мучных, кондитерских;
- калькуляция на блюдо.

Текстовая часть основного раздела должна дополняться таблицами, рисунками.

#### 4.2.8. Заключение

В заключении необходимо кратко отразить основные моменты каждого раздела работы с выводами. Предложить мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятия

В разделе обязательно должны быть сделаны выводы о степени решения поставленных в начале работы задач.

#### 4.2.9. Список использованной литературы

Основные требования, предъявляемые к списку использованной литературы:

- соответствие теме ВКР;
- отсутствие морально устаревших документов и изданий (учебники не старше 5 лет, СанПин и ГОСТ - действующие).

#### 4.2.10. Требования к текстовой части работы.

4.2.10.1. ВКР должна быть выполнена согласно требованиям оформления, не должна содержать орфографических, грамматических, пунктуационных, стилистических ошибок, а также опечаток.

Не допускается сочетание печатного и рукописного текста, смена размера шрифта.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ РАБОТЫ

#### 5.1 Общие требования

ВКР выполняется печатным способом с использованием компьютера (текстовый редактор Microsoft Word) и принтера на белой бумаге стандартного формата А4 (размером 297x210 мм) на одной стороне листа.

Каждая страница текста, включая иллюстрации и приложения, нумеруется арабскими цифрами по порядку, без пропусков и повторений. Номера страниц проставляются в нижней части листа справа, без точки. Титульный лист, включают в общую нумерацию страниц работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Текст работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей (обычное): правое – 15 мм, верхнее и нижнее – 20 мм, левое – 30 мм.

Шрифт TimesNewRoman, размер 14 pt (пунктов) (на рисунках и в таблицах допускается применение более мелкого размера шрифта, но не менее 10 pt).

Текст печатается через 1,5 интервал, абзацный отступ – 1,25 см.

Цвет шрифта должен быть черным, необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всему тексту.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах и формулах, применяя курсив, жирный шрифт не применяется.

## 5.2 Правила оформления наименований и нумерации структурных элементов, глав, параграфов

ВКР должна включать следующие структурные элементы: содержание, введение, основной текст, заключение, список использованных источников (являются обязательными элементами), приложения (является дополнительным элементом).

Каждый структурный элемент ВКР (содержание, введение, заключение, список использованных источников, приложение) и главы необходимо начинать с новой страницы. Следующий параграф внутри одной главы начинается через два межстрочных интервала на том же листе, где закончился предыдущий.

Расстояние между заголовком структурного элемента и текстом, заголовками главы и параграфа, заголовком параграфа и текстом составляет два межстрочных интервала.

Наименования структурных элементов ВКР («СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ», «ПРИЛОЖЕНИЕ») служат заголовками структурных элементов. Данные наименования пишутся по центру страницы без точки в конце прописными (заглавными) буквами, не подчеркивая. Главы и

параграфы должны иметь заголовки. Их следует нумеровать арабскими цифрами и записывать по центру страницы прописными (заглавными) буквами без точки в конце, не подчеркивая.

Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом, а также между заголовками раздела и подраздела должно быть равно двум интервалам.

Переносы слов в заголовках не допускаются.

Не допускается писать заголовок параграфа на одном листе, а его текст – на другом.

### 5.3 Правила оформления сокращений и аббревиатуры

В тексте ВКР допускаются общепринятые сокращения и аббревиатуры, установленные правилами орфографии и соответствующими нормативными документами, например: литр – л., грамм – гр., год – г., годы – гг., и так далее – и т.д., метр – м, тысяч – тыс., миллион – млн, миллиард – млрд, триллион – трлн, страница – с., Российская Федерация – РФ, общество с ограниченной ответственностью – ООО.

Не допускается использование сокращений и аббревиатур в заголовках ВКР, глав и параграфов.

### 5.4 Правила оформления перечислений

При необходимости в тексте работы могут быть приведены перечисления. Перед каждым элементом перечисления следует ставить дефис (иные маркеры не допустимы). Например:

«....заключение содержит:

- краткие выводы;
- оценку решений;
- разработку рекомендаций».

При необходимости ссылки в тексте работы на один из элементов перечисления вместо дефиса ставятся строчные буквы в алфавитном порядке, начиная с буквы а (за исключением букв ё, з, й, о, ч, ъ, ы, ь).

Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа.

Пример:

- а) ...;
- б) ...;
- 1) ...;
- 2) ...;
- в) ...

## 5.5 Правила оформления рисунков

В ВКР для наглядности текста следует использовать иллюстрации – графики, схемы, диаграммы, чертежи, рисунки и фотографии.

Все иллюстрации именуются рисунками. Их количество зависит от содержания работы и должно быть достаточно для того, чтобы придать ей ясность и конкретность.

Рисунки должны быть созданы с помощью инструментов Microsoft Word, возможно использование цвета. При цветном исполнении рисунков следует использовать принтер с возможностью цветной печати.

При использовании в рисунках черно-белой печати следует применять черно-белую штриховку элементов рисунка.

Иллюстрации должны иметь тематические наименования.

Каждый рисунок (схема, график, диаграмма) обозначается словом «Рисунок», должен иметь заголовок и подписываться следующим образом - посередине строки без абзацного отступа, например:

Рисунок 1 – Структура администрации района

Иллюстрации – чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, а при необходимости, в приложении.

Рисунки, за исключением рисунков в приложениях, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией по всей работе.

На все иллюстрации в тексте должны быть ссылки. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» или (рисунок 2).

Слово «Рисунок», порядковый номер и наименование располагают посередине строки под иллюстрацией.

Если рисунок достаточно велик, его можно размещать на отдельном листе. Допускается поворот рисунка по часовой стрелке (если он выполнен на отдельном листе).

### 5.6 Правила оформления таблиц

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире и записывать с прописной буквой без точки в конце.

Например:

Таблица 1 – Распределение доходов населения в России

Статья расходов	Цена за единицу в 2023 году, руб.	ИТОГО в 2023 году руб.	Цена за единицу в 2024 году, руб.	ИТОГО в 2024 году руб.
Налоги с ФОТ	10 000	29 000	23 000	40 000
Использование помещений и оборудования	30 000	15 000	30 000	31 000
Доход исследовательской компании	55 000	15 000	60 000	31 000
Итого (без НДС)	95 000	59 000	113 000	102 000

Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые.

Выше и ниже каждой таблицы должна быть оставлена свободная строка.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Если таблицы размещены в приложении, их нумерации имеет определенные особенности. Таблицы каждого приложения нумеруют отдельной нумерацией арабскими цифрами. При этом перед цифрой, обозначающей номер таблицы в приложении, ставится буква соответствующего приложения, например:

Таблица В.1.– Динамика показателей за 2023–2024 г.

На все таблицы должны быть ссылки в работе.

Пример ссылки: «Взаимосвязь показателей наглядно представлена в таблице 2».

Пример ссылки: «...(см. таблицу 3)».

Если таблица переносится, то на странице, где помещена первая часть таблицы, нижняя ограничительная линия таблицы не проводится.

Это же относится к странице (страницам), где помещено продолжение (продолжения) таблицы. Нижняя ограничительная линия таблицы проводится только на странице, где помещено окончание таблицы.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение.

В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист. При переносе слово «Таблица», номер и название указывают один

раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы.

Например: «Продолжение таблицы 2»

### 5.7. Правила оформления списка использованной литературы

Библиографическое описание использованных источников следует выполнить в следующей последовательности по разделам:

- нормативно-правовые акты;
- учебные пособия, справочные материалы;
- статьи из журналов и газет;
- ресурсы Интернет.

Внутри каждого вида публикаций источники следует располагать в алфавитном порядке.

Описание книги проводится по следующей схеме: фамилия автора – инициалы автора – название книги – инициалы, фамилии всех авторов – место издания – наименование издательства – год издания.

Каждый элемент отделяется от последующего условными разделительными знаками (запятая, косая черта, точка, тире, двоеточие).

*Пример оформления книги одного автора:*

1. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена Учеб.пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр "Академия", 2022.
2. Барайс Герман. Как это едят. Перевод с нем. М.: БММ АО, 2020.

*Пример оформления книги двух, трех авторов:*

1. Фиалков, Н.Я. Физическая химия неводных растворов / Н.Я.Фиалков, А.Н. Житомирский, Ю.Н. Тарасенко. – М.: Химия, Ленинградское отделение, 2023.
2. Гарви, Майкл, Дизмор, Хезер, Дизмор, Эндрю Ресторанный бизнес для "чайников": М.: ООО "И.Д. Вильямс", 2021.

*Пример оформления книги четырех и более авторов:*

1. Обеспечение качества результатов химического анализа / П.Ф. Буйташ [и др.] – М.: Наука, 2021.

*Пример описания статей и других материалов, опубликованных в журналах:*

1. фамилия автора – инициалы, название статьи, фамилии всех авторов – наименование журнала (газеты) – год издания - № журнала (газеты).

*Пример оформления статьи из журнала:*

1. Борискин, В.В. Нормативное регулирование делопроизводства / В.В. Борискин // Справочник секретаря и офис-менеджера. – 2023. - № 9.
2. Антипова, О.Я. Регулирование рыночных рисков / О.Я. Антипова, П.И. Иванченко // Банковское дело. – 2021. - № 3.

*Описание ресурсов Интернет:*

Пример:

Статистическая информация Статкомитета СНГ. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cisstat.com> (дата обращения: 18.12.2023).

Библиографическое описание использованных источников следует выполнить в следующей последовательности по разделам:

- нормативно-правовые акты;
- учебные пособия, справочные материалы;
- статьи из журналов и газет;
- ресурсы Интернет.

Внутри каждого вида публикаций источники следует располагать в алфавитном порядке.

Если в работе использованы нормативно-правовые акты, то для них обязательно должно быть дано указание на источник публикации. В списке нормативные акты располагаются по юридической силе: первой идет Конституция РФ, потом Кодексы РФ, Федеральные законы, постановления Правительства РФ, местные законы.

## 5.8 Правила оформления приложений

В приложения рекомендовано включать материалы, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть: технологическая карта на блюдо (изделие), фото.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ (ПРИЛОЖЕНИЕ А, ПРИЛОЖЕНИЕ Б, ПРИЛОЖЕНИЕ В и т.д.).

Само слово «ПРИЛОЖЕНИЕ» пишется прописными (заглавными) буквами. Если в работе одно приложение, оно обозначается «ПРИЛОЖЕНИЕ А».

Каждое приложение следует начинать с новой страницы. При этом слово «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его буквенное обозначение пишутся с абзацного отступа.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают на следующей строке после слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» с абзацного отступа.

Заголовок пишется с прописной буквы.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки, например: «... в приложении Б...». Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте работы.

Текст каждого приложения, при необходимости, может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения.

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа, сквозную нумерацию страниц.

### 5.9. Правила изложения текста

В текстах не допускается употребление личных конструкций:

*Неправильно:* В своей работе я хотел бы ответить на такие вопросы...

*Правильно:* В выпускной работе рассмотрены следующие вопросы...

Не допускается употребление глаголов побудительного наклонения (что делай? что сделай? что сделайте?).

*Неправильно:* При составлении анкеты избегайте вопросов, подсказывающих респонденту ответы.

*Правильно:* В анкете не должно быть вопросов, формулировки которых содержат на них ответы.

Не допускается употребление слов, относящихся к разговорному и просторечному стилю.

*Неправильно:* Использование в работе программных продуктов полезно для секретаря.

*Правильно:* Использование программных продуктов повышает эффективность работы секретаря.

Не допускается использование экспрессивной лексики.

*Неправильно:* Выводы оказались просто сумасшедшими.

*Правильно:* Были сделаны неожиданные выводы.

Рекомендуется избегать употребление указательных местоимений (этих, тот и т.д.).

*Неправильно:* Авторы этих статей думают, что...

*Правильно:* Авторы данных статей считают, что..

Сравнения с союзом «как» необходимо заменять конструкцией со словами «подобный», «напоминающий по форме», «в виде» и т.д.

*Неправильно:* Котлета формуется как листок.

*Правильно:* Котлета формуется в виде листка.

В тексте необходимо использовать термины и профессиональную лексику.

В тексте не допускается применять сокращения слов, кроме общепринятых.

## 6. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВКР

Выполнение ВКР начинается за шесть месяцев до защиты ВКР (во время практики или преддипломной практики, в ходе которой обучающийся должен собрать необходимую для выполнения работы информацию).

Прежде чем приступить к написанию ВКР, обучающийся должен изучить требования к ее оформлению.

Взаимодействие обучающегося и руководителя в процессе дипломного проектирования осуществляется в часы консультаций.

В целях организации равномерной и успешной работы и завершения ВКР

в установленные сроки в задании по ВКР устанавливается календарный график выполнения отдельных этапов. Руководитель устанавливает часы

консультаций для обучающегося на весь период дипломного проектирования и делает отметки о степени готовности разделов ВКР в календарном графике.

На консультациях обсуждаются варианты выполнения разделов дипломной работы. Руководитель делает критические замечания, дает указания, советы, пожелания по исправлениям или дополнениям.

Оценив положительно ВКР, руководитель ставит подписи на титульном листе, в задании: отметки о выполнении календарного плана, законченности ВКР, возможности допуска обучающегося к защите.

По результатам выполнения дипломной работы руководитель дает письменный отзыв.

ВКР направляется на рецензию. После сдачи работы на рецензию вносить

в нее какие-либо поправки запрещается.

## 7. ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

### 7.1. Предварительная защита

Целью предварительной защиты является проверка готовности обучающегося к защите. Предварительную защиту проводит комиссия в составе 2-3 человек не позднее, чем за одну неделю до основной защиты.

На предварительную защиту должны быть представлены:

- дипломная работа;
- компьютерная презентация.

Замечания, выявленные в ходе предварительной защиты, подлежат устранению в течение 1-2 дней.

Если комиссия по предварительной защите не считает возможным допустить обучающегося к защите в ГЭК, вопрос рассматривается администрацией техникума.

### 7.2. Защита выпускной квалификационной работы

Защита осуществляется согласно графику на заседании Государственной экзаменационной комиссии, утверждаемой ежегодно в соответствии с приказом директора Техникума. Цель защиты ВКР на

заседании ГЭК – комплексная оценка подготовки выпускника и определение сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО, готовность выпускника к практической деятельности как специалиста, а так же решение о присвоении ему квалификации и выдачи документа об образовании т квалификации.

Заседание Государственной экзаменационной комиссии начинается с того, что секретарь объявляет фамилию, имя и отчество обучающегося. Зачитываются рецензия и отзыв руководителя. Затем слово для защиты предоставляется самому обучающемуся.

На защиту ВКР отводится 20 минут. В процессе защиты обучающийся должен представить портфолио, сделать краткий доклад (10-15 мин.).  
Примерная схема доклада:

- тема, цель и задачи ВКР;
- краткая характеристика предприятия;
- анализ потребительского спроса и меню;
- структура управления предприятием, организация работы персонала;
- организация технологического процесса в цехе, охрана труда и техника безопасности, санитария и гигиена;
- характеристика разработанного блюда, мучного, кондитерского изделия;
- выводы и предложения по улучшению работы предприятия.

Доклад сопровождается применением компьютерной презентацией.

По окончании доклада обучающийся отвечает на вопросы членов ГЭК и лиц, присутствующих на защите ВКР.

Обучающемуся могут быть заданы вопросы, как по содержанию ВКР, так и по дисциплинам, пройденным при освоении ОПОП.

Оценка защиты выпускной квалификационной работы проводится по критериям оценочного листа.

Результаты защиты оцениваются «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В случае получения оценки «неудовлетворительно» обучающемуся квалификация не присваивается, диплом не выдается, выдается справка установленного образца. Обучающейся может пройти государственную итоговую аттестацию повторно, но не ранее срока работы следующей Государственной экзаменационной комиссии

### 7.3 Требования к компьютерной презентации

Презентация должна соответствовать теме работы и в полном объеме представлять ее содержание

- тема;
- цель и задачи ВКР;
- краткая характеристика предприятия;
- фрагменты меню и ассортимента блюд;
- режим работы цеха, график выхода на работу;
- план-схема цеха.
- технологические линии, участки и отделения;
- разработанное блюдо, аппаратно-технологическая схема.
- выводы и рекомендации по улучшению работы предприятия.

Информация на слайдах должна быть представлена в форме таблиц, схем диаграмм, графиков и т.п. Не допускается использование слайдов с большим количеством текстовой информации.

Переключение слайдов должно осуществляться по щелчку мыши. Если при оформлении слайдов используется анимация, то она должна быть автоматически настроена.

Вся презентация должна быть оформлена на одинаковых макетах слайдов (в одном цветовом решении). Для оформления можно использовать картинки

и фотографии, тематически связанные с темой работы.

Первые слайды должны отражать тему работы, цель и задачи. Последний слайд содержит формулу вежливости (*Спасибо за внимание*) и указание на ФИО исполнителя презентации.

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

государственное автономное профессиональное образование учреждение  
Свердловской области «Режевской политехникум»

Основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего  
звена  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

### ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

на тему:

---

---

Выполнил студент группы № ПКД-4 \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Руководитель работы \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Консультант \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Нормоконтролер \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Рецензент: \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Допущен к защите «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

Зам. директора по \_\_\_\_\_ /

2025

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Свердловской области  
«Режевской политехникум»  
(ГАПОУ СО «Режевской политехникум»)

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной работе

(И.О.Ф.)

«\_\_\_» 2024 г.

### ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

обучающегося группы ПКД-  
специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело»  
(код, наименование)

(фамилия, имя, отчество полностью)

Тема выпускной квалификационной  
работы:

Руководитель ВКР  
(ФИО)

Рассмотрено на заседании МК «\_\_\_» 2024 г.  
Протокол № \_\_\_\_\_

Председатель МК \_\_\_\_\_  
(ФИО) \_\_\_\_\_ Подпись

**ПРИЛОЖЕНИЕ В**

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ ВКР**

Этапы работы	Разделы ВКР	Сроки выполнения разделов	Подпись, дата		Заключение руководителя
			Раздел сдал (обучающийся)	Раздел принял (руководитель)	
I	Подбор источников информации				
II	Анализ предприятия				
III	Анализ потребительского спроса				
IV	Анализ режима работы горячего цеха и количества производственных работников				
VI	Анализ производственного процесса в горячем цехе				
VII	Характеристика разработанного блюда				
VIII	Товароведная характеристика основных видов сырья Пищевая и биологическая ценность сырья				
IX	Расчет пищевой и энергетической ценности блюда. Нормативно - технологическая документация (ТТК)				
X	Калькуляция на разработанное блюдо.				
XI	Аппаратно-технологические схемы приготовления блюд				
XII	Заключение, мультимедийная презентация				
XIII	Представление ВКР (на бумажном и электронном носителе)				

Дата выдачи задания «\_\_\_\_\_» 2025 г.

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Подпись

Обучающийся задание принял \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Подпись

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение .....	3
1 Аналитическая часть .....	5
1.1 Анализ предприятия .....	5
1.2 Анализ потребительского спроса .....	13
1.3 Анализ режима работы горячего цеха и количества производственных работников.....	19
1.4 Анализ производственного процесса в горячем цехе.....	21
2 Технологическая часть .....	35
2.1 Характеристика разработанного блюда.....	35
2.2 Характеристика основных видов сырья.....	37
2.3 Пищевая и биологическая ценность сырья.....	41
2.4 Расчет пищевой и энергетической ценности блюда.....	42
2.5 Нормативно-технологическая документация .....	43
2.6 Аппаратно-технологические схемы приготовления блюд.....	51
2.7 Калькуляция на блюдо.....	53
Заключение.....	54
Список используемой литературы.....	58
Приложения.....	6
0	

# ПРИЛОЖЕНИЕ Д

## ОТЗЫВ

### Руководителя выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Обучающегося \_\_\_\_\_

Группы \_\_\_\_\_ специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

Код, Наименование

Тема: \_\_\_\_\_

Общая компетенция	Результат (освоена-1балл /не освоена-0 баллов)
ОК1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным акцентам	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	

**Лист оценивания написания ВКР руководителем.**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	13		
Выдержаны сроки выполнения ВКР												Полученные баллы за ОК	Итого баллов
0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2	0-39

Шкала перевода баллов в оценку:

Количество баллов	оценка	
Менее 20баллов	2 (неуд)	0 баллов – отсутствие признака или его наличие при полном несоответствии требованиям;
30-20 баллов	3 (уд)	1 балл – наличие признака с незначительными отклонениями требованиям к качеству;
34-31 баллов	4 (хор)	2 балла – наличие признака в полном объеме и полное соответствие требованиям к качеству
39-35 баллов	5 (отл)	Максимальный балл 39 Минимальный балл 0

Рекомендации руководителя:

---

---

---

Заключение

---

---

---

Оценка работы руководителя \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

Ф. И.О. , ученая степень, ученое звание, должность

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» 2025г.

**ПРИЛОЖЕНИЕ Е**

**РЕЦЕНЗИЯ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

Обучающегося \_\_\_\_\_  
группы, специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

Тема: \_\_\_\_\_

Критерии оценки	Балл
1.Дает полную и точную характеристику предприятия.	
2. Анализирует потребительский спрос и меню.	
3. Раскрывает структуру управления предприятием	
4. Оценивает организацию работы персонала.	
5. Характеризует технологический процесс в цехе, функциональность используемого оборудования и инвентаря.	
6. Вносит реальные предложения по совершенствованию работы предприятия.	
7.Предлагает интересное блюдо для внедрения в меню предприятия	
Итого баллов	

0 – признак отсутствует (компетенции не освоены); 1 – признак присутствует частично, на уровне отдельных элементов (компетенции освоены частично); 2 – признак ярко выражен (компетенции освоены). Максимальное количество - 14 баллов.	Количество баллов	оценка	Вербальный аналог
	14-13	5	Отлично
	12-10	4	Хорошо
	9-7	3	Удовлетворительно
	Менее 7	2	Неудовлетворительно

Оценка  
рецензента \_\_\_\_\_

Вопросы к дипломнику\_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество  
рецензента\_\_\_\_\_  
Место работы \_\_\_\_\_  
Занимаемая должность \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_ » 2025 г.

Подпись \_\_\_\_\_  
(печать организации)

# Оценочный лист защиты дипломной работы

ОП 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

Приложение Ж

Группа \_\_\_\_\_  
Дата \_\_\_\_\_ 2025г.

Эксперт \_\_\_\_\_

Компетенции	Критерии оценивания	Фамилии обучающихся/ баллы																		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	14	15	16	17	18
Работа с профес. информ. Ok1, ok2, ok5, ok9	Использует в работе законодательные и нормативные документы отрасли общественного питания																			
	Раскрывает тему работы в полном объеме																			
Решение профессиональных проблемных задач Ok1, ok2,ok3, ok4, ok5, ok7, ok9,пк1.1-6.5	Определяет характеристику предприятия в полном объеме																			
	Представляет и описывает структуру управления предприятия.																			
	Анализирует меню предприятия.																			
	Анализирует потребительский спрос																			
	Анализирует организацию работы персонала и соблюдение правил охраны труда, представляет график работы.																			
	Выявляет недостатки в организации производства продукции на предприятии																			
	Дает рекомендации по устранению выявленных недостатков.																			
	Определяет качество и условия хранения сырья.																			
	Разрабатывает и оформляет ТТК на фирменное блюдо, представляет расчеты пищевой ценности в соответствии с технологическим процессом.																			
	Разрабатывает аппаратно-технологическую схему приготовления блюда с учетом бережливого производства.																			

	Обосновывает актуальность разработанного блюда.													
	Описывает в полном объёме технологию приготовления блюда, соблюдая последовательность технологического процесса.													
	Грамотно формулирует органолептические показатели качества, определяют физико-химические показатели качества и безопасности блюда.													
	Составляет калькуляционную карту на блюдо, согласно правилам.													
Осуществление профессиональных коммуникаций Ок1, ок2, ок3, ок4,ок5, ок6, ок7,ок9	Оформляет работу в соответствии с методическими указаниями.													
	Содержание презентации соответствует теме работы.													
	Профессионально и доступно излагает основное содержание своей работы.													
	Соблюдает правила делового этикета.													
	Профессионально и в полном объеме отвечает на вопросы комиссии.													
Осуществление профессионального саморазвития ок3, ок6, ок7, ок8	Представляет свои образовательные и профессиональные достижения. (участие в профессиональных, общеобразовательных конкурсах, олимпиадах, выставках, научно-практических конференциях, спортивных соревнованиях, участие в волонтёрском движении и др.)													
	Итого баллов													
	Оценка													

Шкала оценивания:

0 – признак отсутствует (компетенции не освоены);  
 1 – признак присутствует частично, на уровне отдельных элементов (компетенции освоены частично);  
 2 – признак ярко выражен (компетенции освоены).  
 Максимальное количество - 44 баллов.

Количество баллов	оценка	Вербальный аналог
44-40	5	Отлично
39-35	4	Хорошо
34-23	3	Удовлетворительно
Менее 23	2	Неудовлетворительно

Подпись \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_