

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Спасский агропромышленный техникум»



СОГЛАСОВАНО
Председатель РАЙПО

Р.Н.Левагина
24 апреля 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ Спасский АПТ
А.Н.Клочков
24 апреля 2017 г.

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

для специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

форма обучения: очная

Спасское,
2017

Содержание:

1. Общие положения	5
2. Государственная экзаменационная комиссия	5
3. Формы государственной итоговой аттестации	5
4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации	5
5. Требования к оформлению дипломной работы	5
6. Рецензирование дипломной работы	5
7. Защита дипломной работы	5
8. Принятие решения ГЭК	5
9. Порядок подачи и рассмотрения апелляций	5
10. Приложения	5

1. Общие положения

1.1. Программа регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и определяет: вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации; требования к выпускной квалификационной работе, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

1.2. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования",

- ФГОС СПО по специальности,

- Уставом ГБПОУ Спасский АПТ.

1.3. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

1.4. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение образовательной программы среднего профессионального образования в ГБПОУ Спасский АПТ.

2. Государственная экзаменационная комиссия

2.1. В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, которая создается ГБПОУ Спасский АПТ.

2.2. Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников ГБПОУ Спасский АПТ и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих учёную степень и/или учёное звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

2.3. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора ГБПОУ Спасский АПТ.

2.4. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) приказом Министерства образования Нижегородской области, по представлению ГБПОУ Спасский АПТ.

2.5. Председателем государственной экзаменационной комиссии ГБПОУ Спасский АПТ утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих

образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание; руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию; представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

2.6. Директор ГБПОУ Спасский АПТ является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

2.7. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

3. Формы государственной итоговой аттестации

3.1. Государственная итоговая аттестация выпускников ГБПОУ Спасский АПТ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме выпускной квалификационной работы и выполняется в виде дипломной работы.

3.2. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

3.3. Темы выпускных квалификационных работ определяются ГБПОУ Спасский АПТ. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

3.4. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

3.5. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора ГБПОУ Спасский АПТ.

3.6. Основными функциями руководителя дипломной работы являются:

- составление плана-задания дипломной работы;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- помощь студенту в выборе наиболее рациональных способов работы и обработки результатов исследования;
- оказание помощи студенту в подборе необходимых источников и литературы;
- оказание помощи студенту в оформлении дипломной работы;
- контроль хода выполнения дипломной работы и оказание помощи по вопросам её организации и содержания на каждом этапе;
- составление письменного отзыва на дипломную работу.

3.7. Индивидуальное задание на дипломную работу выдаётся студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики под роспись. Задания на дипломную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломной работы.

3.8. Руководитель дипломной работы составляет график консультаций и доводит до сведения студентов.

3.7. За 2 недели до защиты студент предоставляет готовую дипломную работу на подпись руководителю.

3.8. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются ГБПОУ

Спасский АПТ после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии-работодателя.

3.9. Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

3.10. Примерные темы дипломных работ:

1. Организация производства и технология приготовления блюд из птицы.
2. Организации работы рыбного цеха.
3. Организации работы цеха мучных изделий.
4. Организации работы овощного цеха
5. Организация производства и технология приготовления мучных изделий.
6. Организация производства и технология приготовления блюд из рыбы.
7. Организации работы мясного цеха.
8. Организация производства и технология приготовления кондитерских изделий.
9. Организации работы птицебельного цеха.
10. Организация и технология приготовления блюд рыбного цеха
11. Организация и технология приготовления блюд горячего цеха.
12. Организации работы горячего цеха.
13. Организации работы кондитерского цеха.
14. Организации работы кулинарного цеха.
15. Организация и технология приготовления блюд кулинарного цеха.
16. Организация и технология приготовления блюд мучного цеха.
17. Организация и технология приготовления блюд кондитерского цеха.
18. Организация и технология приготовления блюд холодного цеха.
19. Организация и технология приготовления блюд мясного цеха.

4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

4.1. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4.2. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные ГБПОУ Спасский АПТ, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

4.3. Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

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

4.5. Студентам, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других документально подтвержденных случаях), администрацией техникума предоставляется возможность прохождения государственной итоговой аттестации без отчисления из техникума.

4.6. Дополнительные заседания государственной экзаменационной комиссии организуются в установленные ГБПОУ Спасский АПТ сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

4.7. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты,

проходят государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

4.8. Для прохождения государственной итоговой аттестации студент, не прошедший государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получивший на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается ГБПОУ Спасский АПТ не более двух раз.

4.9. Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы, выдается справка установленного образца об обучении в техникуме.

4.10. Лучшие дипломные работы, по согласованию с предметной (цикловой) комиссией, могут представляться на студенческие научные конференции, конкурсы, публикуются или могут быть использованы в качестве учебных пособий

4.11. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве ГБПОУ Спасский АПТ.

4.12. В соответствии с учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело объем времени на подготовку и проведение защиты работы составляет 6 недель: с 18 мая 2021 года по 28 июня 2021.

4.13. Сроки проведения защиты дипломной работы с 15 июня по 28 июня 2021 года.

4.14. Процедура проведения ДЭ.

ДЭ проводится на базе Сертифицированного центра квалификаций.

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

ДЭ проводится в несколько этапов:

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

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

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

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

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

Подведение итогов предусматривает:

- решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов ДЭ, в том числе влияет соблюдение студентом требований ОТ и ТБ;

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;

- занесение результатов в информационную систему Competition Information Sistem (далее – CIS);

- оформление протоколов, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студентов.

Дополнительные сроки для проведения ДЭ не предусматриваются.

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

5. Требования к оформлению дипломной работы

5.1. Дипломная работа разрабатывается студентом в соответствии с заданием, разработанным руководителем дипломной работы и утвержденным зам.директора по УПР. Дипломная работа является заключительной выпускной квалификационной работой, на основании которой Государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присвоении студенту квалификации техник-технолог по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

5.2. Дипломная работа проверяется на соответствие требованиям к оформлению по следующим параметрам:

Объект	Параметр
Наименование темы работы	Соответствует утвержденной ГБПОУ Спасский АПТ
Размер шрифта	Для основного текста - 14 (обычный), для заголовков глав - 16 (полужирный), для заголовков параграфов - 14 (полужирный), для сносок - 10 (обычный)
Название шрифта	Times new Roman
Междустрочный интервал основного текста	Полуторный
Абзац	1,25 см
Поля	Левое – 3,0, правое – 1,0, верхнее – 2,0, нижнее – 2,0 см
Общий объем без приложений	30- 40 страниц машинописного текста
Объем введения	2 – 4 страницы машинописного текста
Объем основной части	Не менее 25 страниц машинописного текста
Объем заключения	2 – 4 страницы машинописного текста
Нумерация страниц	Сквозная, арабскими цифрами, в нижней части листа, справа.
Последовательность приведения структурных частей работы	Титульный лист. Задание на выполнение дипломной работы. Рецензия. Содержание. Введение. Глава 1. Глава 2. Заключение. Список использованной литературы. Приложения
Оформление структурных частей работы	Каждая структурная часть начинается с новой страницы. Наименования приводятся с абзаца с прописной буквы. Точка в конце наименования не ставится
Состав списка использованных источников	Не менее 10 источников
Оформление содержания	Содержание включает в себя заголовки всех глав, параграфов, список использованных источников, приложений с указанием страниц начала каждой части

5.3. Компонировка дипломной работы:

Титульный лист (Приложение 1)

Заявление (Приложение 2)

Задание на дипломную работу (Приложение 3)

Отзыв на дипломную работу (Приложение 4)

Рецензия на дипломную работу (Приложение 5)

Нормоконтроль на дипломную работу (Приложение 6)

Содержание

Введение

ГЛАВА I. Теоретическая часть

1.1. Обзор литературы по проблеме

ГЛАВА II. Практическая часть

2.1. Краткая характеристика предприятия

2.2. Описание цеха

2.3. Разработка производственной программы цеха

2.3.1. Определение режима работы цеха

2.3.2. Определение полезной площади цеха

2.3.3. Организация работы цеха

2.3.4. Разработка схемы технологического процесса

2.3.5. Подбор оборудования (механического, теплового, холодильного)

2.3.6. Расчёт и подбор механического оборудования

2.3.7. Технологические расчёты и подбор теплового оборудования

2.3.8. Подбор холодильного оборудования

2.3.9. Расчёт и подбор вспомогательного оборудования

2.3.10. Подбор инвентаря и инструментов

2.3.11. Составление графика приготовления блюд

2.3.12. Составление технологических схем производства изделий этого цеха.

2.3.13. Расчёт сырья на изделия

Заключение

Список используемой литературы

Приложения

5.4. При написании дипломной работы студенты руководствуются следующими указаниями:

Отзыв на дипломную работу

Отзыв пишет руководитель дипломной работы. После изучения работы и соответствующей правки, он пишет «Отзыв о дипломной работе ...», который заканчивается словами: "Дипломная работа выполнена согласно требованиям ГЭК, заслуживает оценку «...» и может быть допущена к защите.

Рецензия на дипломную работу

Рецензия на дипломную работу должна включать:

- заключение о соответствии содержания работы заявленной теме;
- оценку полноты разработки вопросов, заявленных в плане работы;
- оценку практической значимости работы;
- оценку практической и теоретической подготовки студента, проявленной во время выполнения дипломной работы;
- оценку качества оформления дипломной работы;
- заключение об актуальности работы, возможности использования ее результатов для практического здравоохранения и оценку работы в целом.

Содержание рецензии доводится руководителем дипломной работы до сведения студента не позднее, чем за один день до защиты дипломной работы.

Рецензент анализирует представленный материал и пишет «Рецензию на дипломную работу ...», в которой указывает положительные и отрицательные стороны работы и заканчивает словами: «... дипломная работа заслуживает оценку „...“». Указание занимаемой должности, наименования учреждения обязательны.

Содержание

В содержании указывается перечень разделов с указанием страницы начала раздела.

Введение

Во введении необходимо осветить современное состояние отрасли, кратко изложить задачи, стоящие перед предприятиями общественного питания по внедрению новейших достижений науки и техники, охарактеризовать работу предприятий в современных

экономических условиях. Во введении указать актуальность темы диплома, цель работы, задачи, предмет исследования и объект исследования.

ГЛАВА I. Теоретическая часть

1.1. Обзор литературы по проблеме

Первая глава посвящена теоретическим вопросам выбранной темы работы с позиции современного состояния науки. Если по теме ВКР существуют различные мнения учёных или имеются сведения о различных путях (способах) практического решения данной проблемы, то студент должен определить свое отношение, сформировать свою позицию, обосновать свою точку зрения, которая может совпадать с чьим-то мнением или может быть оригинальной. В этом случае обоснование должно быть развернутым, базироваться на теоретической основе и иметь практическое подтверждение. Оно может быть продолжено во второй главе.

ГЛАВА II. Практическая часть

Вторая глава должна содержать общее описание объекта исследования, анализ изучаемой проблемы, а также фактические данные, обработанные при помощи современных методик и представленные в виде аналитических выкладок.

Кроме того, должны быть приведены расчеты отдельных показателей, используемых в качестве характеристик объекта. В практической части проводится обоснование последующих разработок. От полноты этой части зависит глубина и обоснованность предлагаемых мероприятий. Во второй главе также необходимо описать конкретные рекомендации и мероприятия по решению изучаемой проблемы, а также подтвержденный расчетами анализ результатов использования предложенных мер или обоснование предполагаемых результатов. Предлагаемые решения должны базироваться на конкретном примере. Это предполагает проведение расчетов, обработку статистических данных, необходимых оценочных показателей и представление их в виде графиков, диаграмм, таблиц, схем. Проведенные расчеты (полученные результаты) должны позволить сделать прогнозы и/или практические рекомендации относительно объекта и предмета исследования. По каждому разделу рекомендуется делать вывод.

2.1. Краткая характеристика предприятия

В этом разделе дается краткая характеристика предприятия: реального или проектируемого предприятия.

2.2. Описание цеха

В данном разделе необходимо дать описание производственного цеха.

2.3. Разработка производственной программы цеха

На основании проведенных расчетов и с учетом ассортимента блюд, а также при помощи Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий разрабатывают производственную программу предприятия, которая представляет собой расчетное меню на один или несколько дней (в зависимости от типа предприятия) с указанием наименования и выхода блюда, а также количества порций и ссылкой на соответствующую рецептуру в Сборнике рецептов (табл. 1.).

Таблица 1. Производственная программа

№ по сборнику рецептов	Наименование блюд	Выход, г	Количество порций

При разработке производственной программы следует строго соблюдать определенный порядок записи блюд в меню:

- фирменные блюда;
- холодные блюда и закуски (рыбная гастрономия, холодные рыбные блюда, овощные салаты и винегреты, холодные блюда из мяса, домашней птицы, сыры, масло сливочное, молочные продукты);
- горячие закуски (рыбные, овощные, мясные);
- супы (прозрачные, пюреобразные, молочные, холодные);

- вторые блюда (рыба отварная, припущенная, жареная, запеченная; мясо отварное, жареное, запеченное, блюда из птицы, субпродуктов; блюда из овощей; блюда из круп, бобовых, макаронных изделий и мучные; блюда из яиц и творога;
- сладкие блюда (горячие и холодные);
- напитки (горячие и холодные);
- мучные кулинарные и кондитерские изделия;
- винно-водочные и табачные изделия.

Меню специализированных предприятий начинают с записи: характерных блюд: для шашлычной - с шашлыков, для пирожковой - с пирожков, для кафе - с кофе и т.д.

В производственной программе цех. При проектировании столовых при промышленных предприятиях и учебных заведениях принято использовать меню скомплектованных обедов (завтраков и ужинов), при составлении которых учитывают физиологические потребности питающихся. В основу принципов составления меню должны быть положены физиологические нормы потребления основных пищевых веществ (приложение 6) и распределение дневного рациона по отдельным приемам пищи (табл. 2.)

Таблица 2. Процентная разбивка распределения дневного рациона по отдельным приемам пищи

Приём пищи	Столовая	
	При промышленном предприятии	Школьная
Завтрак	25	15-20
Обед	35-45	35
Полдник	-	10
Ужин	30	-

Рекомендуется разрабатывать не менее двух вариантов комплексных обедов. При организации диетического питания по скомплектованным приемам пищи рекомендуется включать блюда для диет № 1, 2, 5, 7 и 15 в процентном соотношении 15, 20, 30, 20 и 15 соответственно. Процентное соотношение и номера диет могут меняться в зависимости от конкретных условий. С целью обеспечения питающимся возможности выбора в меню целесообразно включать блюда, предназначенные одновременно для нескольких диет.

Для рабочих, контактирующих с производственными вредностями, организуют горячее профилактическое питание по соответствующему рациону.

В общеобразовательных школах питание чаще всего организуется для двух возрастных групп: учащихся младших (7-11 лет) и старших (12-17 лет) классов.

Для более полного удовлетворения физиологических потребностей питание может быть дифференцировано для трех возрастных групп учащихся: 1-4, 5-8 и 9-11 классов.

Комплексы могут быть едиными для всех учащихся, однако выход некоторых блюд и продуктов (гарниры, хлеб и т.д.), а следовательно, калорийность рационов для школьников младших и старших классов должны быть различными.

Скомплектованные завтраки, обеды и полдники должны быть составлены таким образом, чтобы каждое основное блюдо (первое и второе) включалось не чаще одного раза в неделю, за исключением блюд из молока и традиционных блюд данной местности.

Для предприятий питания с постоянным контингентом обслуживания (при интернатах, домах отдыха, санаториях, больницах и т.п.) составляются меню дневного рациона. Количество блюд в меню завтрака, обеда, полдника и ужина соответствует количеству питающихся. В домах отдыха предлагается не менее 2-3 вариантов комплексных меню (по предварительным заказам). В санаториях, как правило, организуется питание по четырем диетам (блюда могут быть общими для нескольких диет).

Рекомендуемые диеты для санаториев различного профиля и их соотношение приведены в таблице 3.

Таблица 3. Соотношение диет в санаториях

Профиль санатория по заболеваниям	Диеты	Процентное соотношение
Лёгочным	1, 5, 11, 15	10, 15, 60, 15

Органам кровообращения	1, 5, 10, 15	10, 40, 30, 20
Органов пищеварения	1, 2, 5, 15	20, 20, 40, 20
Нервной системы	5, 9, 10, 15	30, 10, 20, 40

Меню дневного рациона составляется с учетом физиологической потребности, режима питания, а также расчетных данных денежных и натуральных норм расходов на питание данного контингента. Поскольку в рацион одного дня невозможно включить весь рекомендуемый суточный набор продуктов, меню рекомендуется разрабатывать на неделю, предусмотрев полное использование недельного набора продуктов.

2.3.1. Определение режима работы цеха

Режим работы цеха зависит от типа предприятия, определяющего сложность производственной программы как предприятия в целом, так и заготовочного цеха, а также режима работы зала. Так, в закусочных, небольших столовых и кафе заготовочные цехи могут начинать работу за 1-1,5 ч, в столовых при вузах и промпредприятиях - за 1,5-2 ч, в ресторанах - за 2,5-3 ч до открытия зала. Продолжительность работы - соответственно 7-8-11,5 ч.

3.3.1. Определение режима работы цеха

Режим работы горячего цеха зависит от типа предприятия, его вместимости, режима работы залов. Обычно доготовочные цехи начинают свою работу за 1,5-3 часа до открытия залов с тем, чтобы к открытию предприятия для посетителей вся запланированная продукция была подготовлена к реализации. Окончание работы горячих цехов, как правило, совпадает с окончанием работы залов.

Режим работы кондитерского цеха устанавливается в соответствии с графиком выпуска кондитерских изделий, который зависит от режима работы предприятий, реализующих продукцию цеха. При этом необходимо учитывать сроки хранения и реализации кондитерских изделий, особенно кремовых (тесто дрожжевое - 12, песочное - 36. слоеное - 24. изделия из дрожжевого теста -16-24, пирожные и торты с кремом - не более 36 ч: кексы - 5 суток, пирожные и торты с фруктовыми начинками - до 3 суток).

2.3.2. Определение полезной площади цеха

Расчет полезной площади цеха выполняют в виде таблицы 4

Таблица 4. Определение площади, занятой оборудованием

Наименование принятого к установке оборудования	Тип, марка	Количество, шт.	Габаритные размеры, мм		Площадь единицы оборудования м ²	Площадь, занимаемая оборудованием, м ²
			длина	ширина		

Общую площадь цеха определяют по формуле:

$$S_{\text{общ}} = \frac{S_{\text{об}}}{\eta}$$

где η - коэффициент использования площади помещения.

Коэффициент использования площади для заготовочных цехов принимают равным 0,35.

2.3.3. Организация работы цеха

В этом пункте освещают назначение цеха, его расположение на плане предприятия относительно складской группы и доготовочных цехов, режим работы цеха, санитарные требования, техника безопасности, применяемые нормативные документы. Все нормативные документы, используемые в цеху рекомендуется приложить в качестве приложения к дипломной работе. Указывают, какие линии (участки) выделены в цехе, сколько поваров работает в нем и как они распределены по сменам. Составляют график выхода на работу на одну неделю (при односменном режиме работы) и на две (при полутора- или двухсменном режиме). Пример составления графика приведен в таблице 5.

Таблица 5. График выхода на работу поваров мясного цеха (пример)

Должность	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	и т.д.

2.3.4. Разработка схемы технологического процесса

Разработка схемы технологического процесса состоит из выявления основных линий и участков, составления перечня основных операций, выполняемых на каждой линии или участке, и указания соответствующего оборудования для их выполнения. Для большей наглядности схему рекомендуется оформить в виде таблицы 6

Таблица 6. Схема технологического процесса цеха

Наименование линий, участков	Выполняемые операции	Применяемое оборудование

2.3.5. Подбор оборудования (механического, теплового, холодильного)

Основываясь на предыдущих расчетах, определяют потребность в оборудовании и подбирают его по каталогам. При работе цеха в одну смену оборудование рассчитывают на общее количество изделий. Если цех работает в две смены, то расчеты выполняют на максимальную (расчетную) смену. Наиболее характерным оборудованием, предназначенным для механической обработки продуктов в кондитерском цехе, являются просеиватели, тестомесильные, взбивальные и тестораскаточные машины, дозаторы, формующие машины. Номенклатура и количество оборудования, установленного в каждом конкретном цехе, зависят от мощности цеха и ассортимента выпускаемой продукции. Просеиватель подбирают по количеству муки и сахара. При подборе тестораскаточной машины для приготовления слоеного теста учитывают количество раскаток теста, предусмотренное технологическим процессом.

Тестомесильную и взбивальную машины подбирают в зависимости от количества теста или отделочного полуфабриката. Продолжительность работы этих машин (t, ч) определяют по формуле:

$$t = \frac{Pt_1}{60} \quad (3.34.)$$

где P – количество замесов; t₁ – продолжительность одного замеса, мин.

$$P = \frac{V_T}{V_d} \quad (3.35.)$$

где V_T – объём теста, дм³; V_d – объём дежи, дм³ (для ТММ-1М V_d = 140 дм³)

$$V_T = \frac{Q}{\rho} \quad (3.36.)$$

где Q – масса теста, кг; ρ – объемная масса теста или отделочного полуфабриката, кг/дм³)

Расчёт представляют в таблице 7.

Таблица 7. Подбор тестомесильной и взбивальной машины

Наименование теста и отделочного полуфабриката	Масса теста, кг	Объёмная масса теста, кг/дм ³	Объём теста, дм ³	Количество замесов	Продолжительность одного замеса, мин	Общая продолжительность работы машины, мин.

Количество машин определяется по формуле:

$$n = \frac{t}{0,3T} \quad (3.37.)$$

где T – продолжительность работы цеха, ч

Холодильное оборудование предназначено для кратковременного хранения скоропортящегося сырья и полуфабрикатов, а также готовых кондитерских изделий. Подбор холодильного оборудования для кладовой суточного запаса сырья выполняется по количеству сырья, подлежащего хранению в охлажденном состоянии; для отделения разделки - по количеству слоеного теста и скоропортящихся продуктов; для отделения отделки - по количеству готовых изделий и отделочных полуфабрикатов; для экспедиции - по количеству продукции, подлежащей охлаждению и одновременному хранению.

Расчет требуемой вместимости шкафов и столов с охлаждаемой емкостью выполняют по массе продукции с учетом тары, в которой она хранится (формула 3.31.).

Тепловое оборудование в кондитерском цехе предназначено для выпечки кондитерских изделий и для приготовления отделочных полуфабрикатов.

Количество кондитерских шкафов рассчитывают исходя из количества вырабатываемых изделий и производительности оборудования.

Производительность кондитерского шкафа (G, кг/ч) определяют по формуле:

$$G = \frac{agn60}{t} \quad (3.38.)$$

где a - количество изделий на одном листе, шт., (кг); g - масса одного изделия, кг; n - количество листов, находящихся одновременно в шкафу, шт. (зависит от типа шкафа); t - время подооборота, равное продолжительности посадки, выпечки и выгрузки изделий, мин.

Общая производительность кондитерского шкафа определяется как суммарная производительность шкафа по каждому изделию.

Продолжительность работы шкафа (t, ч) при выпечке изделий данного вида зависит от вида изделий рассчитывается по формуле:

$$t = \frac{Q}{G} \quad (3.39.)$$

где Q - масса выпекаемых изделия за расчетный период, Q определяют по формуле:

$$Q = qn \quad (3.40.)$$

где q - масса одного изделия, г; n - количество изделий за смену, шт.

Расчет сводят в таблицу 8.

Таблица 8. Определение общей продолжительности работы шкафа (пример)

Наименование мучных кондитерских изделий	Единица измерения	Количество изделий в максимальной смену, шт.	Количество изделий на листе, шт.	Масса одного изделия, кг	Количество листов в шкафу, шт.	Подоборота	Производительность шкафа, кг/ч	Масса выпекаемых изделий, кг	Продолжительность работы шкафа, ч

Количество шкафов (n, шт.), необходимое для выпечки всех изделий, включенных в производственную программу, равно:

$$n = \frac{t}{T * 0,8} \quad (3.41.)$$

где t - общее время работы шкафа, ч; T - продолжительность смены, ч; 0,8 - коэффициент использования шкафа.

2.3.7. Технологические расчёты и подбор теплового оборудования

Расчет требуемого объема варочной аппаратуры осуществляется с учетом сроков реализации блюд. Он включает определение объемов и количества котлов для варки бульонов, супов, соусов, вторых блюд, гарниров, сладких блюд, горячих напитков, кулинарных изделий для магазинов кулинарии, прикрепленной сети и т.д.

Количество порций, реализуемых за расчетный период, устанавливают по таблице реализации блюд. Супы готовят, как правило, на 2-3 часа реализации, соусы основной красный и томатный - на 6 часов, сметанные и молочные - на 2 часа, сладкие блюда - на целый день.

Для блюд, которые готовят несколько раз в день (вследствие небольших сроков реализации), объем котлов рассчитывают вначале на часы максимальной реализации. Если окажется, что на этот период потребуется стационарный котел, объем рассчитывают на следующий период, чтобы точно определить возможную загрузку стационарных котлов в течение дня.

Объем котла (V_B , dm^3) для варки бульонов определяют по формуле:

$$V_B = (Q_1 + W) + Q_2 \quad (3.22.)$$

где Q_1 - количество основного продукта, кг; Q_2 - количество овощей, кг; W - норма воды на 1 кг основного продукта, dm^3 .

Вначале рассчитывают, какое количество каждого вида бульона требуется приготовить. Затем определяют количество основного продукта и овощей, которое необходимо для приготовления рассчитанного количества бульона.

Бульоны могут готовиться как готовыми к употреблению, так и концентрированными. Разница заключается в норме расхода воды на 1 кг основного продукта (мясо, кости).

Нормы расхода воды для варки концентрированных бульонов приведены в таблице 9.

Таблица 9. Норма расхода воды для варки концентрированных бульонов

Наименование бульона	Расход воды на 1 кг основного продукта, dm^3
Костный	1,25
Мясо-костный	1,25
Рыбный	1,1
Грибной	5,0

Объем котлов для варки супов, соусов, сладких блюд и напитков рассчитывают по формуле:

$$V_K = n * V_1$$

где n - количество порций супа, соуса и пр., реализуемых за расчетный период; V_1 - норма супа (соуса) на одну порцию, dm^3 .

Количество порций, реализуемых за расчетный период, определяют по графикам реализации блюд. Результаты расчетов сводят в таблицу 10.

Таблица 10. Расчет требуемого объема и подбор оборудования (посуды) для варки супов, соусов и т.п. (пример)

Блюдо	Время, к которому должно быть готово блюдо	Срок реализации, ч	Количество блюд, порций	Объем порций, dm^3	Требуемый объем, dm^3	Принятое оборудование (посуда)
Борщ	11.00	2	200	0,3	60	УЭВ-60
	13.00	2	100	0,3	30	Наплитный котел
	15.00	2	100	0,3	30	Наплитный котел
Бульон прозрачный куриный	13.00	2	100	0,4	40	УЭВ-60
	15.00	2	50	0,4	20	Наплитный котел
	17.00	2	50	0,4	20	Наплитный котел

Объем котлов для варки вторых блюд и гарниров, а также продуктов для приготовления холодных блюд определяют по следующим формулам:

для набухающих продуктов

$$V_K = V_{\text{прод}} + V_B \quad (3.24.)$$

для ненабухающих продуктов

$$V_K = 1,15 V_{\text{прод}} \quad (3.25.)$$

где 1,15 - коэффициент, учитывающий превышение объема жидкости; для тушеных продуктов

$$V_K = V_{\text{прод}} \quad (3.26.)$$

$$V_{\text{прод}} = Q \cdot \rho \quad (3.27.)$$

$$V_B = Q * W \quad (3.28.)$$

где $V_{\text{прод}}$ - объем, занимаемый продуктом, дм^3 ; $V_{\text{в}}$ - объем воды для варки, дм^3 ; Q - масса продукта, кг; ρ - объемная масса продукта, $\text{кг}/\text{дм}^3$; W - норма воды на 1 кг продукта, дм^3 (принимается по Сборнику рецептов).

Вторые блюда и гарниры готовят в основном на 2-3 часа реализации, за исключением тушеной капусты, гречневой каши, которые согласно срокам реализации можно готовить 1-2 раза в день.

Нормы расхода воды для варки каш, макаронных изделий принимаются по Сборнику рецептов.

После расчета объема котлов для варки всех видов блюд и продуктов составляется график их загрузки. Он позволяет определить количество стационарных котлов, соответствующих расчетному объему, которые необходимо установить в цехе с учетом их максимального использования. График строят в прямоугольной системе координат. На оси ординат обозначают типы стационарных котлов, на оси абсцисс - продолжительность работы котлов (часы). При составлении графика следует учитывать продолжительность полного оборота котлов, которая складывается из периодов, необходимых для загрузки, разогрева, варки, разгрузки, мойки котла.

При построении графика загрузки котлов следует учесть, что окончание технологического процесса приготовления блюд должно совпадать с началом их реализации. Для облегчения построения графика загрузки котлов целесообразно данные расчета представить в виде таблицы 11.

Таблица 11 Определение продолжительности работы котлов

Блюдо, изделие	Время, к которому должно быть готово	Объем котлов, дм^3		Продолжительность полного оборота котла, мин					
		расчётный	принятый	загрузка	разогрев	варка	разгрузка	мойка	итого

Плиты подбирают на час максимальной загрузки (определяется по табл. 3.20) с учетом требуемой площади жарочной поверхности, которую рассчитывают по формуле:

$$F_0 = 1,3F_p = 1,3 \sum \frac{nft}{60} \quad (3.29.)$$

где F_0 - общая площадь жарочной поверхности плиты, необходимая для приготовления продукции в час максимальной загрузки, м^2 ; F_p - расчетная жарочная поверхность плиты, м^2 ; n - количество посуды, необходимое для приготовления блюд определенного вида на расчетный период; f - площадь, занимаемая единицей посуды на жарочной поверхности плиты, м^2 ; t - продолжительность тепловой обработки изделия, мин (учитывается только занятость жарочной поверхности); 1,3 - коэффициент, учитывающий неплотность прилегания посуды.

При расчете плиты учитываются только те блюда (изделия), которые необходимо приготовить в час максимальной ее загрузки. При этом необходимо иметь в виду, что этот час может не совпадать с часом максимальной загрузки зала (часто плита оказывается максимально загруженной перед началом работы зала).

При расчете плиты не учитываются блюда, приготовляемые на специализированных аппаратах.

Продолжительность тепловой обработки зависит от вида продукта и принимается в соответствии с технологией приготовления с учетом затрат времени на разогрев посуды и продукта.

Результаты расчета записывают в виде таблицы 12.

Таблица 12. Расчет площади жарочной поверхности плиты

Блюдо	Количество блюд за	Вид на- плитной	Вместимость посуды, дм ³	Количество во	Площадь единицы посуды, м ²	Продолжительность	Расчётная площадь

Расчетная площадь жарочной поверхности плиты равна сумме площадей, необходимых для приготовления отдельных блюд.

Общая площадь жарочной поверхности плиты принимается на 30 % больше.

На основании полученной площади жарочной поверхности плиты по каталогам подбирают соответствующую плиту (плиты).

В соответствии с нормами оснащения предприятий общественного питания и производственной необходимостью в горячих цехах рассчитывают или принимают к установке шкафы жарочные, шкафы пароварочные, кипятильники, автоматы, полуавтоматы для приготовления кулинарных изделий (пончиков, оладий и пр.), раздаточное тепловое оборудование. Подбор указанной аппаратуры производится по ее часовой производительности, времени работы и коэффициенту использования.

2.3.8. Подбор холодильного оборудования

Необходимую вместимость холодильных шкафов, устанавливаемых в заготовочном цехе, определяют из условия одновременного хранения в них половины сменного количества скоропортящегося сырья, не подвергнутого обработке, и четвертой части вырабатываемых за смену полуфабрикатов. Таким образом, требуемую вместимость холодильного шкафа (Е_{треб.}, кг) определяют по формуле:

$$E_{\text{треб}} = \frac{0,5Q_c + 0,25Q_{\text{пф}}}{\varphi}$$

где Q_c-масса сырья, перерабатываемого за смену, кг; Q_{пф} - масса полуфабрикатов, вырабатываемых за смену, кг; φ - коэффициент, учитывающий массу тары, в которой хранятся сырье и полуфабрикаты (φ=0,8).

2.3.9. Расчёт и подбор вспомогательного оборудования

В заготовочных цехах обычно устанавливают вспомогательное оборудование, необходимое для выполнения производственной программы, - моечные ванны и производственные столы.

Требуемый объем моечных ванн (V_{в,дм³}) определяют по формуле:

$$V_v = \frac{Q + (1 + W)}{\varphi} \quad (3.16.)$$

где Q - количество продукта, подвергаемого мойке, кг; W - норма воды для промывки 1 кг продукта, дм³(приложение 11); K- коэффициент заполнения ванны (K = 0,85); φ - оборачиваемость ванны за смену, которую определяют по формуле:

$$\varphi = \frac{T * 60}{\tau} \quad (3.17.)$$

где τ-длительность цикла обработки продукта в ванне, мин (приложение 10).

Определив требуемый объем ванны, по каталогу подбирают такую ванну, чтобы ее объем был не меньше расчетного. Расчет и подбор ванны представляют в виде таблицы 13.

Таблица 13. Расчет и подбор моечных ванн

Операция	Количество обрабатываемого продукта, кг	Норма воды на 1 кг продукта, дм ³	Коэффициент оборачиваемости ванны за смену	Требуемый объем ванны, дм ³	Принятая к установке ванна (объем, дм ³)

Длину производственных столов (L, м) определяют по количеству работников, одновременно занятых на данной операции, и норме длины стола на 1 работника:

$$L = l \cdot N$$

где l - норма длины стола на 1 работника для выполнения данной операции, м (приложение 11); N - количество производственных работников, одновременно занятых выполнением данной операции, чел. (принимают по расчету).

Столы подбирают с учетом принятых к установке столов с моечными ваннами (в предыдущем расчете).

Если количество производственных работников, одновременно работающих в цехе, меньше числа операций, выполнение которых нельзя совмещать на одном столе по санитарным нормам, то количество столов подбирают по числу несовместимых операций.

2.3.10. Подбор инвентаря и инструментов

Каждое рабочее место должно быть укомплектовано всеми необходимыми инструментами и инвентарем, которые подбирают в соответствии с предусмотренными нормами оснащения заготовочных предприятий.

2.3.11. Составление графика приготовления блюд

Таблица 14. - График приготовления продукции (пример)

Наименование блюда	Количество Блюда	Часы приготовления					
		10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16
Солянка	300	86	-	128	-	86	-

2.3.12. Составление технологических схем производства изделий этого цеха.

Для правильной организации технологического процесса и с целью облегчения расчета и подбора необходимого оборудования следует разработать схему технологического процесса, которая состоит из основных участков (отделений, линий), перечня основных операций, выполняемых на каждом участке (отделении, линии) и соответствующего оборудования для их осуществления. В крупных кондитерских цехах для выпуска каждого вида продукции предусматривают отдельную линию, в мелких - некоторые технологические линии могут быть совмещены.

2.3.13. Расчёт сырья на изделия

Для расчета количества продуктов, необходимого для выполнения производственной программы предприятия, существуют различные методики, выбор которых зависит от типа и мощности предприятия и формы обслуживания потребителей.

В общедоступных предприятиях, а также в столовых при промышленных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях, где предпочтение отдается свободному выбору блюд, количество продуктов определяют по расчетному меню - однодневному (в ресторанах и специализированных предприятиях), трехдневному (в общедоступных столовых, кафе, закусочных) или недельному (в предприятиях, обслуживающих различные контингенты).

На предприятиях питания с постоянным контингентом (пищевые детские оздоровительные лагеря, санатории, турбаз, домов отдыха и т.п.), где потребители получают полный дневной рацион, количество продуктов определяют по физиологическим нормам питания.

Определение количества сырья по расчетному меню предполагает нахождение количества продуктов (Q , кг), необходимых для приготовления блюд, входящих в состав производственной программы предприятия. Для расчета используют формулу:

$$Q = \frac{q \cdot n}{1000}$$

где q - норма продукта определенного вида на одно блюдо, г (принимается по Сборнику рецептов); n - количество блюд, в состав которых входит данный продукт (принимается в соответствии с производственной программой - табл.1.)

Расчет выполняют для каждого вида продукта отдельно по соответствующим рецептурам действующих Сборников рецептов блюд и кулинарных изделий или других официальных документов (прейскурантов и т.п.).

Если продукт поступает в виде сырья, то норму его расхода на одну порцию принимают по колонке «брутто», если в виде полуфабриката - по колонке «нетто». В

случае, если предусмотрено снабжение предприятия готовыми охлажденными блюдами, рассчитывают требуемое количество каждого блюда, пользуясь сведениями, приведенными в соответствующих технических условиях.

Расчет продуктов, как правило, представляют в виде таблицы 15.

Таблица 15. Расчет количества продуктов

Наименование продуктов	№ и наименование блюда		и т. д.	Итого, кг
	на 1 порцию, г	на n порций, кг		

На основании выполненных расчетов составляют сводную продуктовую ведомость (табл. 16).

Таблица 16. Сводная продуктовая ведомость

Наименование продуктов	Количество, кг	Нормативный документ

Расчет количества продуктов по физиологическим нормам состоит из нескольких шагов:

1 - выбор физиологической нормы, соответствующей данному контингенту;

2 - определение количества продуктов (Q), кг путем умножения физиологической нормы на количество питающихся

$$Q = \frac{q_n N}{1000}$$

где q_n - дневная норма продукта данного вида на одного человека, г;

3 - разбивка продуктов на ассортименты по рекомендуемому соотношению, которое может меняться в зависимости от сезона и специфики контингента (например, овощи и фрукты выбирают в соответствии с сезоном, исключая из общего списка наименования, не характерные для расчетного периода, однако их количество распределяют между продуктами, включенными в список; аналогично поступают при расчете продуктов для санаториев и больниц, где необходимо исключить свинину, и т.д.

Заключение

В заключении описываются полученные результаты исследования, и на основании проведенного анализа и ознакомления с соответствующей литературой делаются выводы. В заключении должны быть раскрыты взаимосвязи в системе показателей или явлений, характеризующих объект исследования, выявлены тенденции развития, представлен прогноз развития изучаемого явления, сформулированы рекомендации по повышению эффективности использования экономического или управленческого объекта исследования.

Необходимо сформулировать практические предложения, показать возможность их применения на практике.

Список использованной литературы

После основного текста приводится список использованной литературы. В него включаются те библиографические источники, на которых базируется изложение основных положений темы. Список использованной литературы должен состоять минимум из 10 источников. При написании ВКР следует ориентироваться на наиболее свежие фактические данные, относящиеся к последнему году, полугодию, кварталу. Разрешается использование только действующих нормативных документов. Литература оформляется в соответствии с Приложением 7.

Приложения

Приложение - это часть текста, имеющая дополнительное (справочное или второстепенное) значение, но необходимая для полного освещения темы и подтверждения проведенной работы. В приложение могут быть помещены копии документов, образцы заполненных бланков, подробные расчеты, вспомогательные графики, таблицы со статистическими данными и т.д. Формируя приложения, нужно

исходить из принципа - показывать только необходимое. Каждое приложение начинается с новой страницы, имеет номер.

7. Защита дипломной работы

7.1. Защита дипломной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей состава комиссии. Приказ об утверждении графика проведения государственной итоговой аттестации оформляется после окончания всех видов практик, но не позднее, чем за две недели до защиты дипломной работы.

7.2. Участие рецензента на защите не является обязательным.

7.3. На защиту дипломной работы отводится до 0,5 часа. На защите студент делает краткое сообщение (до 10 мин.), в котором излагаются мотивы выбора темы, характеризуются поставленные цели и задачи, предмет и методы исследования, полученные результаты и выводы, обосновываются предложения. Защита дипломной работы может сопровождаться мультимедийной презентацией. Затем зачитываются отзыв и рецензия, заслушиваются ответы студента на замечания, сделанные в рецензии и отзыве. Далее студенту может быть задан любой вопрос по теме.

7.4. Перечень документов представляемых на заседание государственной экзаменационной комиссии:

- приказ о закреплении тем, руководителей дипломной работы,
- график контроля выполнения дипломной работы,
- график консультаций;
- приказ об утверждении графика государственной итоговой аттестации;
- приказ о допуске к государственной итоговой аттестации;
- протоколы экзаменов (квалификационных),
- аттестационные листы,
- оценочные ведомости,
- зачётные книжки.

8. Принятие решений ГЭК

8.1. Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании путем открытого голосования простым большинством голосов членов комиссии (голос председателя является решающим при равном количестве «за» и «против»). Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом. Протоколы подписываются председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае его отсутствия - заместителем председателя) и секретарём государственной экзаменационной комиссии и хранятся в архиве ГБПОУ Спасский АПТ.

8.2. Дипломная работа оценивается в соответствии с матрицей оценки дипломной работы (Приложение 8).

8.3. Оценки за дипломную работу объявляются студентам в день защиты после оформления протоколов заседания ГЭК.

9. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

10.1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

10.2. Апелляция подается в соответствии с разделом 4 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Спасский агропромышленный техникум»

Согласовано
Председатель ПЦК
_____ Т.А.Кондакова
« ___ » _____ 20__ г.

Допустить к защите
Зам. директора по УПР
_____ Н.В.Подлесова
« ___ » _____ 20__ г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

на тему

« _____ »

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Выполнил (а) студент (ка)
4 курса группы 4-Т
по специальности 43.02.15 Поварское
и кондитерское дело

Фамилия Имя Отчество

(Подпись)

Руководитель дипломной работы
Ф.И.О.

(Подпись)

Оценка _____
Председатель ГЭК
_____/_____/_____
« ___ » _____ 20__ г.

Приложение 2
Председателю ПЦК
дисциплин и модулей
профподготовки
ГБПОУ Спасский АПТ
Рыбаковой Е.А.
от студента (ки) 4 курса
группы 41 Т
специальности 43.02.15 Поварское
и кондитерское дело

ФИО студента (ки)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему дипломной работы: _____

«_____» _____ 20__ г. Студент (ка) _____
(подпись)

ГБПОУ Спасский АПТ

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР
Н.В.Подлесова

« _____ » _____ 20__ г.

**ЗАДАНИЕ
НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ**

Студента _____

1. Тема работы _____

утвержденной приказом по техникуму от « _____ » _____ 20__ г. № _____

2. Срок сдачи студентом законченной работы « _____ » _____ 20__ г.

3. Исходные данные к работе

4. Календарный план:

п/п	Наименование этапов дипломной работы	Срок выполнения этапов работы	Отметка о выполнении
1	Подбор литературы, ее обработка. Составление плана работы с руководителем		
2	Теоретическая часть		
3	Разработка и предоставление на проверку технико-экономическое обоснование проектируемого цеха Разработка и предоставление на проверку описания предприятия		
4	Описание цеха. Разработка производственной программы цеха. Определение режима работы цеха		
5	Определение и расчёт площади цеха. Организация работы цеха. Разработка схемы технологического процесса. Подбор оборудования (механического, теплового, холодильного). Расчёт и подбор механического оборудования.		
6	Технологические расчёты и подбор теплового оборудования. Подбор холодильного оборудования. Расчёт и подбор вспомогательного оборудования. Подбор инвентаря и инструментов.		
7	Составление графика приготовления блюд. Составление технологических схем производства изделий этого цеха. Расчёт сырья на изделия.		
8	Подготовка к защите диплома.		

5. Дата выдачи задания « _____ » _____ 20__ г.

Руководитель _____
(подпись)

Задание принял к исполнению _____
(подпись)

ГБПОУ Спасский АПТ

ОТЗЫВ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

студента (ки) _____ 4 курса

(фамилия, имя, отчество)

Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Руководитель выпускной квалификационной работы (дипломной работы):

преподаватель Кондакова Татьяна Александровна

(фамилия, имя, отчество, ученая степень, должность)

Тема дипломной работы

СОДЕРЖАНИЕ ОТЗЫВА

Руководитель дипломной работы

_____ /Кондакова Т.А.

(подпись)

«_____» _____ 20__ г.

РЕЦЕНЗИЯ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ

студента (ки) _____ 4 курса
(фамилия, имя, отчество)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Рецензент выпускной квалификационной работы (дипломной работы):

(фамилия, имя, отчество, должность)
Тема дипломной работы _____

СОДЕРЖАНИЕ РЕЦЕНЗИИ

Рецензент дипломной работы
_____/_____/_____
(подпись, ФИО)

М.П.

«_____» _____ 20__ г.

НОРМОКОНТРОЛЬ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Тема дипломной работы: _____

Студент (ка): _____

(фамилия, имя, отчество)

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Анализ дипломной работы на соответствие требованиям методических указаний

Объект	Параметр	Соответствует (С); не соответствует (НС)
Наименование темы работы	Соответствует утвержденной ГБПОУ ПАПТ	
Размер шрифта	Для основного текста - 14 (обычный), для заголовков глав - 16 (полужирный), для заголовков параграфов - 14 (полужирный), для сносок - 10 (обычный)	
Название шрифта	Times new Roman	
Междустрочный интервал основного текста	Полуторный	
Абзац	1,25 см	
Поля	Левое – 3,0, правое – 1,0, верхнее – 2,0, нижнее – 2,0 см	
Общий объем без приложений	30- 40 страниц машинописного текста	
Объем введения	2 – 4 страницы машинописного текста	
Объем основной части	Не менее 25 страниц машинописного текста	
Объем заключения	2 – 4 страницы машинописного текста	
Нумерация страниц	Сквозная, арабскими цифрами, в нижней части листа, справа.	
Последовательность приведения структурных частей работы	Титульный лист. Задание на выполнение дипломной работы. Рецензия. Содержание. Введение. Глава 1. Глава 2. Заключение. Список использованной литературы. Приложения	
Оформление структурных частей работы	Каждая структурная часть начинается с новой страницы. Наименования приводятся с абзаца с прописной буквы. Точка в конце наименования не ставится	
Состав списка использованных источников	Не менее 10 источников	
Оформление содержания	Содержание включает в себя заголовки всех глав, параграфов, список использованных источников, приложений с указанием страниц начала каждой части	

Нормоконтролер _____ / _____ /

(подпись, ФИО)

С результатами нормоконтроля ознакомлен:

Студент (ка) _____ / _____ /

(подпись, ФИО)

Выпускная квалификационная работа допускается к защите после устранения выявленных несоответствий. Данный лист нормоконтроля прикладывается к ВКР.

Законодательные и нормативные материалы

1. Конституция Российской Федерации. – М.: Приор, 2001.
2. Федеральный закон РФ «О бухгалтерском учете» от 21 ноября 1996 г. № 129-ФЗ (в ред. Изменений и дополнений, внесенных ФЗ от 23 июля 1998 года № 123-ФЗ). М.: Инфра-М, 1998.
3. Положение по бухгалтерскому учету «Доходы организации» (ПБУ 9/99), утв. приказом Министерства финансов РФ от 6 мая 1999 г. № 32н. Справочно-информационная система «Гарант», рег. № 23097.
4. Международный Стандарт Финансовой Отчетности МСФО 40. М.: МЦРСБУ, 2000.

Книги и монографии

1. Барнгольц С.Б., Мельник М.В. Методология экономического анализа деятельности хозяйствующего субъекта. М.: Финансы и статистика, 2002.
2. Бернштейн Л. Анализ финансовой отчетности / Пер. с англ. М.: Финансы и статистика, 1996.
3. Клинов Н.Н. Раскрытие информации в пояснениях к бухгалтерской отчетности. М.: Бухгалтерский учет, 2003.

Газеты и журналы

1. Горбатова Л. Учет по справедливой стоимости: теория и практика / Финансовая газета. 2001. № 30.
2. Методические рекомендации по реформе предприятий (организаций). Раздел 1V: методические рекомендации по разработке финансовой политики предприятия. Утв. приказом Минэкономики РФ от 1 октября 1997 г. №118 / Экономика и жизнь. 1998. №2.
3. Паппинен Е. Применение МСФО в управлении фирмой в сфере малого бизнеса / AccountingReport/ RussianEdition. 2000. Выпуск 3.3. Июнь-август.
4. Радуцкий А.Г. Электронная финансовая отчетность / Бухгалтерский учет. 2000. № 13.

Электронные ресурсы

1. Отчет Европейского банка реконструкции и развития (ЕБРР). [Электронный ресурс]. – 2000, октябрь. <http://www.ebrd.org>.

Неопубликованные документы*Отчеты о научно-исследовательской работе*

1. Формирование системы аналитических показателей для оценки деятельности организации: отчет о НИР / Томский государственный университет; рук. Попов В. А.; исполн.: Алешин Г. П. [и др.]. – Томск, 2003.
2. Состояние и перспективы развития статистики печати Российской Федерации: отчет о НИР (заключ.) : 06-02 / Рос. кн. палата; рук. А. А. Джиго; исполн.: В. П. Смирнова [и др.]. – М., 2000.

Диссертации 1. Вишняков И. В. Модели и методы оценки коммерческих банков в условиях неопределенности: дис. ... канд. экон. наук. М., 2002.

Матрица критериев оценки дипломной работы

Критерии	Показатели			
	Баллы « 2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков
Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР
Оформлен ие работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.

Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг
Защита работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
Оценка работы	Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.	Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.	Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.

**Примерная тематика выпускных квалификационных работ,
в том числе с учетом компетенций WSR**

1. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана высшего класса, специализирующегося на русской кухне на 85 мест.
2. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана первого класса европейской кухни на 50 мест.
3. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана высшего класса, специализирующегося на французской кухне на 60 мест.
4. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции ресторана первого класса при доме отдыха на 120 мест.
5. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана класса «люкс» итальянской кухни на 70 мест.
6. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана класса «люкс», специализирующегося на европейской кухне на 100 мест.
7. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции ресторана первого класса при речном вокзале на 60 мест.
8. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана первого класса на 50 мест, оказывающего кейтеринговые услуги.
9. Организация банкета- фуршет на 80 человек в ресторане высшего класса.
10. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана первого класса на 40 мест, специализирующегося на вегетарианской кухне.
11. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции детского кафе на 40 мест.
12. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции детского кафе на 50 мест.
13. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана высшего класса русской кухни на 75 мест.
14. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана высшего класса русской кухни на 80 мест.
15. Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий для праздника «День знаний» в детском кафе на 50 мест.
16. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции ресторана первого класса по типу free flow на 60 мест.
17. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана высшего класса, специализирующегося на испанской кухне на 70 мест.
18. Организация свадебного банкета на 40 человек в ресторане высшего класса.
19. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции кафе на 55 мест для молодежного сегмента рынка индустрии питания.
20. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции кафе на 50 мест для молодежного сегмента рынка индустрии питания
21. Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий для праздника «Хэллоуин» в ресторане высшего класса на 60 мест.
22. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции молодежного кафе на 60 мест.
23. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции высшего класса европейской кухни на 60 мест.
24. Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий для праздника «День Святого Валентина» в интернет - кафе 65 на мест.

25. Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий для праздника «День смеха» в кафе-кондитерская на 100 мест.
26. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции молодёжного кафе на 110 мест.
27. Разработка ассортимента мучных кондитерских изделий для празднования «8 марта» в ресторане класса «люкс» на 80 мест.
28. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции рыбного ресторана высшего класса на 50 мест.
29. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана первого класса на 100 мест.
30. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции ресторана высшего класса при гостинице на 75 мест.
31. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана первого класса при гостинице на 100 мест.
32. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции кафе на 75 мест.
33. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции ресторана первого класса, специализирующегося на национальной кухне на 65 мест.
34. Организация работы кондитерского цеха ресторана первого класса на 50 мест.
35. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана высшего класса на 65 мест, специализирующегося на французской кухне.
36. Разработка ассортимента кондитерских изделий эко-кафе продукции кафе на 60 мест.
37. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана высшего класса на 50 мест при аэропорте.
38. Разработка ассортимента кулинарной продукции для пиццерии на 50 мест.
39. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции для ресторана первого класса при вокзале на 120 мест.
40. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции столовой при офисе на 60 мест.

**Образец задания ДЭ
(по конкурсному заданию НЧ WSR 2016 г.)**



Согласовано: Главный эксперт по компетенции «Поварское дело» Иришкин Е.Н. _____	Утверждаю: Технический директор Союза «Ворлдскиллс Россия» Тымчиков А.Ю. _____
--	---

**«МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ»
WORLDSKILLS RUSSIA 2016 - Финал НЧ
Задание по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» - 34**

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала соревнований.

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьевки, далее участникам с экспертами даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной дозаявки продуктов при необходимости. Меню должно быть представлено в русском и английском вариантах.

Все участники конкурса за три дня проходят три модуля 1, 2 и 3 = (1+2.1, 2.2, 2.3, 2.4 + 3.1, 3.2, 3.3). На выполнение модулей 1 и 2 даётся по 4 часа, на выполнение модуля 3 даётся 5 часов без учёта уборки рабочего места (0,5 часа каждый день), общая продолжительность выполнения заданий 14,5 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100 %

Модули 1, 2, 3 (100%) = Модуль 1 (15 %) + Модуль 2 (45 %) + Модуль 3 (40 %)

Модуль 1		Mise en place	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> Подготовка сырья и полуфабрикатов для блюд Модуля 2 	
Модуль 2.1		Холодная закуска	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> Приготовить 3 порции холодной закуски из птицы - рулет Обязательные продукты – фисташки 1 соус на выбор участника Минимум 1 гарнир на выбор участника 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> Масса блюда – максимум 120 г 3 порции закуска подаются на отдельных тарелках – прямоугольная тарелка 20*36 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица (тушка 2-2,3 кг) 	
	Обязательные ингредиенты	Фисташки	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	

Модуль 2.2		Горячая закуска	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить рыбную кулебяку по классической технологии в количестве трёх порций • Соус на выбор участника • «Черный ящик» - рыба • Рецепт и технология будут предоставлены в С-1 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса кулебяки - минимум 100г • 3 порции кулебяки подаются на отдельных тарелках предоставленных из «Чёрного ящика» в С-1 <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из «Чёрного ящика» 	
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>	

Модуль 2.3		Горячее блюдо	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы • Использовать два способа кулинарной обработки основного продукта. • 2 вида гарнира из овощей <ul style="list-style-type: none"> - нарезка турне (turned) - крем • Минимум 1 соус на выбор участника 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса горячего блюда - минимум 220 г • Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40 • 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица, овощи 	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	

Модуль 2.4		Каталонский крем	Компетенция 34
	Описание	<p>Приготовить 3 порции классического каталонского крема</p> <ul style="list-style-type: none"> • Черный ящик (один обязательный декоративный элемент с указанием технологии) • Запрещено использовать для декорации свежие продукты растительного происхождения • Рецептура и технология будут предоставлены в С-1 	
	Подача	<p>Масса десерта - минимум 80г</p> <p>3 порции десерта подаются на отдельных тарелках – вид тарелки согласовывается с главным экспертом за месяц до Чемпионата С - 30</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте декоративный элемент из «Чёрного ящика» 	
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>	

Модуль 3.1		Тапас	Компетенция 34
	Описание	<p>Приготовить 3 вида ТАПАС по 3 штуки каждого вида</p> <p>Размер каждого «three bites» - «на три укуса»</p> <p>Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту:</p> <ul style="list-style-type: none"> - маслины чёрные; - яйцо перепелиное; - чернослив 	
	Подача	<p>Подаются на трёх тарелках по одной штуке каждого вида на тарелке - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Маслины чёрные • Яйцо перепелиное • Чернослив 	
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>	

Модуль 3.2		Мясо	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 3 порции основного горячего блюда из говядины (вырезка) • 2 овощных гарнира на выбор участника • 1 крахмалосодержащий гарнир на выбор участника (запрещено использовать картофель) • Минимум 1 соус на выбор участника 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда - минимум 220г • Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40 • Степень прожарки - медиум • 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>	

Модуль 3.3		Медовик – авторское переосмысление	Компетенция 34
	Описание	<p>Приготовить 3 порции десерта: интерпретация классического медовика</p> <ul style="list-style-type: none"> • Минимум один обязательный декоративный элемент на выбор участника • 1 соус на выбор участника • Запрещено использовать для декорации свежие продукты растительного происхождения 	
	Подача	<p>Масса десерта - минимум 100г</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

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

Субъективные критерии оценивания работы участника:

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

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

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

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

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

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов
Обязательные элементы

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

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

Брюки – поварские чёрного или тёмно-синего цвета

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый)

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь

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