

Государственное бюджетное образовательное учреждение
Республики Хакасия
«Черногорский техникум торговли и сервиса»
(ГБПОУ РХ ЧТТиС)

СОГЛАСОВАНО

технолог

_____ Усикова Н.А.

«_____» _____ 2016г.

УТВЕРЖДАЮ

директор техникума

_____ Шаркова Л.М.

«_____» _____ 2016г.

Программа
Государственной итоговой аттестации подготовки специалистов
среднего звена по специальности
19.02.10 Технология производства общественного питания

2016г.

Программа государственной итоговой аттестации подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом МОиН РФ от 22 апреля 2014г. № 384; порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968; положения о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса».

Организация-разработчик: ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчики:

Заключение

рассмотрено и одобрено ПЦК «Сфера обслуживания»

протокол №__ от «__» августа 2016г.

Председатель _____ Кочнева И.Б.

Программа
государственной итоговой аттестации
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Форма государственной итоговой аттестации (ГИА): защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и практическая часть (в форме демонстрационного экзамена в соответствии с требованиями международных стандартов и стандартов WSR по компетенции Поварское дело).

2. Объем времени на подготовку дипломной работы: 4 недели - с 10 мая - 14 июня 2020г

3. Сроки проведения ГИА: с 15 июня по 28 июня 2020 года

4. Необходимые материалы для ГИА:

Примерная тематика выпускных квалификационных (дипломных) работ- Приложение А. Примерное задание для практической части Приложение Б.

5. Условия подготовки к ГИА:

Для проведения Государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия.

Основные функции государственной экзаменационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по данной профессии.

Положение о государственной итоговой аттестации, программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации. Обучающиеся обеспечиваются программами проведения государственной итоговой аттестации, им создаются необходимые для подготовки условия, включая проведение консультаций.

Приказом директора образовательной организации назначается руководитель выпускной квалификационной работы. Одновременно, кроме основного руководителя, могут быть назначены консультанты (при необходимости) по отдельным частям (вопросам) выпускной квалификационной работы.

Закрепление направлений исследований выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и срока выполнения) за обучающимся оформляется приказом директора не позднее первого ноября последнего года

обучения, а утверждение тем выпускных квалификационных работ - не позднее первого марта. Каждый обучающийся должен быть ознакомлен с темой выпускной квалификационной работы под личную подпись. Формулировка темы должна совпадать с темой, указанной обучающимся в личном заявлении.

По выбранному направлению исследования руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно с обучающимся индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

Индивидуальный план работы над ВКР должен содержать следующие этапы:

- работа с литературой - задачи, связанные с изучением теории и практики вопроса (разработка логики и уточнение научного аппарата исследования - противоречия, проблемы, цели, предмет, объект, гипотеза, задачи, на основе анализа литературных данных);

- разработка теоретического обоснования темы исследования-задачи, связанные с созданием новых теорий, идей, учений, преобразованием предмета исследования, подготовкой эксперимента (разработка новых научных подходов к решению выявленной проблемы предстоящего исследования, выявление путей, средств и условий преобразования предмета исследования, обоснование выбора методов исследования, описание способа доказательства или опровержения достоверности выдвинутой гипотезы, разработка новых моделей, программы эксперимента, экспериментальной базы);

- проведение эксперимента - задачи, связанные с проведением эксперимента и доказательством гипотезы (получение результатов эксперимента, их анализ и оценка адекватности выводов);

- обобщение теории и практики по теме проведенного исследования - задачи, связанные с разработкой рекомендательного материала на основе результатов исследования, обобщением по полученным научным и практическим результатам (написание рекомендаций, формулирование общих выводов по работе, включающих оценку актуальности, новизны, научного и практического значения, перспектив дальнейшего развития исследования.

В процессе работы по выбранному направлению исследования происходит окончательная формулировка темы выпускной квалификационной работы.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося. Задания рассматриваются предметными (цикловыми) комиссиями и согласовываются с заместителем директора по профессиональной подготовке и производственной деятельности.

В отдельных случаях допускается выполнение выпускной квалификационной работы группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому выпускнику.

Задания на выпускную квалификационную работу выдаются обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики. Задания на выпускную квалификационную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и выполнения, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляет заместитель директора по профессиональной подготовке и производственной деятельности. Промежуточный контроль осуществляют заведующие отделениями, председатели предметных (цикловых) комиссий.

Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- разработка совместно с обучающимся календарного план-графика выполнения работы;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы;
- оказание помощи обучающимся в подборе необходимой литературы и материалов;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

В обязанности консультанта входит:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи обучающимся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы в части содержания консультируемого вопроса.

Часы консультирования входят в общие часы руководства выпускной квалификационной работой и определяются по договоренности руководителя и консультанта, но не более двух часов в неделю на каждого обучающегося.

Выпускные квалификационные работы могут выполняться обучающимся как в образовательной организации, так и на предприятии (организации).

По завершении выполнения обучающимся выпускной квалификационной работы, руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть не позднее, чем за две недели до начала государственной итоговой аттестации.

Отзыв на дипломную работу должен содержать в своем заголовке ФИО автора и тему дипломной работы.

В отзыве руководителя представляется:

- 1) общая характеристика выпускной квалификационной работы, где отмечается:
 - актуальность темы и ее обоснованность;
 - аргументированность мотивов выбора темы;
 - содержательная правильность и логичность постановки вопросов данного исследования;
 - количественная и качественная оценка использованных первоисточников;
 - наличие и качество практики проведения экспериментов, уровень его теоретического осмысления и практической направленности;
 - соблюдение обучающимися основных требований к структуре, содержанию и оформлению работы;
- 2) характеристика содержания выпускной квалификационной работы, оценка:
 - качества анализа литературы, всесторонность и глубины теоретического раскрытия сути проблемы;
 - полноты и глубины представления в работе практического опыта, экспериментального материала, анализа с точки зрения теории вопроса, умения выработать практические рекомендации;
 - системы мер, определенных автором для дальнейшего совершенствования процессов и качества управления ими;
 - стиля изложения темы и его соответствие логике теоретико-практической направленности определенного автором круга вопросов;
 - отношения автора к рассматриваемым вопросам, новизны мыслей, выраженных в его оценочных суждениях по изученной теме;
- 3) оценка уровня и качества раскрытия темы;
- 4) заключение о соответствии выпускной квалификационной работы требованиям к содержанию и оформлению;

Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска к защите.

Выполненные выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, компетентными в вопросах, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора образовательной организации не позднее, чем за один месяц до защиты выпускной квалификационной работы. Структурно рецензия на дипломную работу включает в себя вводную часть, основную часть и заключение.

Вводная часть рецензии начинается с указания данных об авторе и теме ВКР, описания ее актуальности. Основная часть посвящена разбору отдельных элементов ВКР, выявлению ее достоинств и недостатков, занимает большую часть рецензии.

Основная часть должна включать:

- заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;

Заключение содержит вывод по работе допущена или нет к защите и рекомендуемую оценку. Заключительная часть завершается заверенной подписью рецензента.

На рецензирование одной выпускной квалификационной работы профессиональной организацией должно быть предусмотрено не более 5 академических часов.

В случае выполнения выпускной квалификационной работы несколькими выпускниками, пишется общая рецензия на всю выпускную квалификационную работу.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором образовательной организации и доводится до сведения выпускников не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии. Допуск обучающихся к государственной итоговой аттестации осуществляется на педагогическом совете не позднее, чем за две недели до начала государственной итоговой аттестации и объявляется приказом директора образовательной организации. В образовательной организации должна быть организована предзащита выпускной квалификационной работы за две недели до ГИА.

Обучающийся может быть не допущен к защите выпускной квалификационной работы по причинам:

- наличие академической задолженности по текущим курсовым аттестациям в соответствии с учебным планом;
- нарушение сроков изменения темы выпускной квалификационной работы;
- несоблюдение календарного графика подготовки выпускной квалификационной работы;
- отрицательный отзыв научного руководителя на выпускную квалификационную работу.

6. Процедура проведения Государственной итоговой аттестации, присвоение квалификации

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников

Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования и готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

На заседания государственной экзаменационной комиссии техникума представляются следующие документы:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности;
2. Программа государственной итоговой аттестации;
3. Приказ директора о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
4. Сведения успеваемости обучающихся (сводная ведомость учета успеваемости);
5. Зачетные книжки обучающихся;
6. Книга протоколов государственной аттестационной комиссии.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает:

1. представление обучающегося членам комиссии секретарем ГЭК;
2. доклад обучающегося с использованием наглядных материалов и компьютерной техники об основных результатах выпускной квалификационной работы (не более 10 минут);
3. вопросы членов ГЭК и присутствующих после доклада обучающегося;
4. ответы обучающегося на заданные вопросы;
5. выступление научного руководителя с отзывом на выпускную квалификационную работу.
6. заслушивание рецензии;
7. ответы обучающегося на замечания рецензента.

Практическая часть (в форме демонстрационного экзамена в соответствии с требованиями международных стандартов и стандартов WSR по компетенции Поварское дело) проходит в лабораторно-практическом комплексе.

Формат демонстрационного экзамена

Практическое конкурсное задание творческого характера из предложенной корзины с продуктами выполняют несколько человек (зависит от количества сертифицированных рабочих мест) одновременно. Все обучающиеся за два аттестационных дня проходят два модуля 1 и 2 = (1.1,1.2,1.3 + 2.1, 2.2, 2.3). На выполнение каждого модуля даётся 4 часа без учёта уборки рабочего места 0,5 часа, общая продолжительность выполнения заданий 11 часов. Задание с элементами «Черного ящика» (смена задания на 30%). Жеребьевку проводит преподаватель/главный эксперт/или заместитель главного эксперта за 2 дня до начала соревнований. Демонстрационный экзамен проводится для демонстрации и оценки квалификации в данном виде мастерства. Демонстрационный экзамен состоит только из практической работы.

3.4. Разработка конкурсного проекта

Конкурсный проект выполняется в соответствии со всеми требованиями WSR.

Текстовые документы оформляются в формате Word.

1. Разработку конкурсного задания имеют право вести Эксперты WSR соответствующей компетенции.

2. Конкурсное задание должно быть разработано Экспертами WSR и представлено Техническому директору не позднее, чем за 1 неделю до начала экзамена.

3. Разработчики заданий.

После выполнения практического задания и защиты проекта решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Все решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколами. В протоколах фиксируются вопросы, заданные выпускнику членами государственной экзаменационной комиссии.

Оценка результатов аттестационного испытания объявляется обучающимся в день государственной итоговой аттестации.

После объявления результатов государственной итоговой аттестации в обязательном порядке выпускникам задается вопрос о возможных претензиях к комиссии и при наличии таковых дается доказательный ответ.

При несогласии выпускника с результатами аттестационного испытания, ему предоставляется возможность опротестовать оценку подав апелляцию в письменной форме в апелляционную комиссию в день проведения государственной итоговой аттестации.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику образовательной организации и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации и присвоении квалификации.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, не прошедшим в полном объеме образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается свидетельство об уровне квалификации.

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.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено образовательной организацией более двух раз.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), должна быть предоставлена возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

7. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника

Выпускные квалификационные работы обучающихся оцениваются по пятибалльной системе:

«5» (отлично) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, глубокий финансовый анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, отличающуюся самостоятельностью, пониманием исследуемой проблемы, опирающуюся на практический опыт обучающегося. Оформление полностью соответствует предъявленным требованиям. Работа имеет положительный отзыв руководителя работы и положительную рецензию. При защите обучающийся показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики, и т.п.) и раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы комиссии.

«4» (хорошо) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, подробный финансовый анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но

не вполне обоснованными предложениями. Исследование отличается самостоятельностью, пониманием проблемы, опирающуюся на практический опыт обучающегося. Оформление полностью соответствует предъявленным требованиям. Работа имеет положительный отзыв руководителя работы и положительную рецензию. При защите обучающийся показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики, и т.п.) и раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы комиссии.

3» (удовлетворительно) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями. Оформление соответствует предъявленным требованиям. В отзыве руководителя дипломной работы и рецензии имеются замечания по содержанию работы и методам исследования. При защите обучающийся проявляет неуверенность, слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на поставленные вопросы, иллюстративный материал подготовлен некачественно.

«2» (неудовлетворительно) ставится, когда работа не носит исследовательский характер, не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер. Работа характеризуется низким уровнем самостоятельности, отсутствием пониманием проблемы, не опирается на практический опыт обучающегося. В отзыве и рецензии имеются критические замечания. При защите студент затрудняется ответить на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, иллюстративный материал не подготовлен.

Обучающиеся, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку "неудовлетворительно", имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту обучающимся той же выпускной квалификационной работы либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через шесть месяцев.

Практическая часть

Регламент оценки мастерства/демонстрационного экзамена

Текущее руководство компетенцией производится экспертом WSR по данной компетенции. Группа управления компетенцией состоит из Председателя жюри, Главного эксперта и Заместителя Главного эксперта.

Среди экспертов определяется Главный эксперт и заместитель Главного эксперта, критериями такого определения обычно является стаж участия в конкурсах «WorldSkills», опыт практической деятельности, культура и язык.

Главный эксперт распределяет Экспертов для выставления оценок участникам конкурса. Главный эксперт занимается судейством на всей площадке.

Председателем жюри является специалист, имеющий опыт судейства в конкурсах «WorldSkills» или регионального уровня.

Жюри, занимаются «слепой дегустацией» и находятся в отдельном помещении на всем протяжении модуля. Им разрешается покидать помещение только группой, с разрешения Председателя жюри. Когда жюри находятся вне помещения для дегустации, они не должны показываться в виду производственного участка, т.к. они не должны знать, кому из участников принадлежит та или иная работа. Жюри, занимающиеся «слепой дегустацией», должны подойти в помещение для дегустации во время, обозначенное окончанием выполнения конкурсного задания.

Все баллы Экспертов и Жюри фиксируются в ведомостях.

Суммарное количество баллов подсчитывает жюри, заполняет итоговую форму подсчета баллов и передает в аттестационную комиссию, которая определяет степень овладения компетенциями.

Выполненные обучающимися выпускные квалификационные работы хранятся после их защиты в техникуме не менее пяти лет. По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу директора комиссией, которая представляет предложения о списании выпускных квалификационных работ.

При оценке выпускной квалификационной работы следует ориентироваться на характеристику профессиональной деятельности, требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, указанным в ФГОС и WS.

8. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

9. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий

в профессиональной деятельности.

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ практической части

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

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

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- масса блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

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).

Передник или фартук – любого цвета.

Брюки – тёмные.

Головной убор – белый поварской колпак.

Обувь – закрытые мокасины или сандалии.

Приложение А

Тематика выпускных квалификационных работ

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

«Организация производственного процесса в кафе на 50п.мест с разработкой нормативно-технологической документации на закуску»
«Организация производственного процесса в ресторане на 100 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на десертное блюдо»
«Организация производственного процесса в кафе молодежное на 75 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на закуску»
«Организация производственного процесса в кондитерском цехе с разработкой нормативно-технологической документации на кондитерское изделие»
«Организация производственного процесса в ресторане на 75 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на мясное блюдо»
«Организация производственного процесса в кафе на 50 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на сладкое блюдо»
«Организация производственного процесса в кафе на 50 пос.мест с разработкой

нормативно-технологической документации на холодное блюдо»
«Организация производственного процесса в ресторане на 100 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на блюдо из творога»
«Организация производственного процесса в ресторане на 50 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на блюдо из рыбы»
«Организация производственного процесса в столовой на 100 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на десерт»
«Организация производственного процесса в баре на 25 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на горячую закуску»
«Организация производственного процесса бара на 50 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на напиток»
«Организация производственного процесса в ресторане на 150 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на мясное блюдо»
«Организация производственного процесса в столовой на 75 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на рыбное блюдо»
«Организация производственного процесса в столовой на 75 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на мясное блюдо»
«Организация производственного процесса в ресторане на 100 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на мясное блюдо»
«Организация производственного процесса в ресторане на 100 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на десерт»

Приложение В

Согласовано:

Технический директор

Союза «Ворлдскиллс Россия»

Тымчиков А.Ю. _____

Главный эксперт

Иришкин Е.Н. _____

МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ (WORLDSKILLS RUSSIA) 2015/16

Региональные чемпионаты

Задание по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» - 34

Жеребьевку проводит главный эксперт или заместитель главного эксперта за 2 дня до начала соревнований.

Вскрытие «Чёрных ящиков» производится сразу после жеребьевки, далее участникам с экспертами даётся 1 час чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов.

- Все участники конкурса за два дня проходят два модуля 1 и 2 = (1.1,1.2,1.3 + 2.1, 2.2, 2.3) на выполнение каждого модуля даётся 4 часа без учёта уборки рабочего места 0,5 часа, общая продолжительность выполнения заданий 11 часов.

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 85 %

Модули 1, 2 (85%) = Модуль 1 (42 %) + Модуль 2 (43 %)

Модуль 1.1		Холодная закуска - Птица	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 3 порции холодной закуски из птицы - рулет • Обязательные продукты – Филе куриное или мякоть бедра, продукт определится за два до начала соревнований • 1 соус на выбор участника • Минимум 1 гарнир на выбор участника 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда - минимум 80 г – максимум 130 г • 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка 32 см • Использование при подаче 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 	
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Филе куриное или мякоть бедра, продукт определится за два до начала соревнований 	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке	

Модуль 1.2		Рыба	Компетенция 34

	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 3 порции основного горячего блюда из рыбы • 2 гарнира: • 1–ый из овощей на выбор участника • 2-ой из овощей - пюре!!! • Минимум 1 соус на выбор участника; 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда - минимум 220г • Соотношение основного продукта и гарнира 60:40 • 3 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче 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» - рыба (тушка) 	
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке</p>	
Модуль 1.3		Десерт – Песочное тесто	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 3 порции десерта с использованием песочного теста (или его производных) как одного из основных компонентов • Минимум 1 соус на выбор участника • Минимум один обязательный декоративный элемент на выбор участника 	

Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса десерта - минимум 100г • 3 порции десерта подаются на круглой белой плоской тарелке диаметром 32 см • Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Песочное тесто или его производные
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, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке

Модуль 2.1	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>Тапасы должны содержать следующие ингредиенты:</p> <p>1-ый должен включать - печень куриную;</p> <p>II- ой должен включать - ингредиент из «Чёрного ящика»;</p> <p>III- ий - на выбор участника</p>	
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 • Используйте ингредиенты из «Чёрного ящика» 	

Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Печень куриная • Ингредиент из «Чёрного ящика»
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		Мясо	Компетенция 34
Описание	Приготовить 3 порции блюда «Зразы мясные рубленые» <ul style="list-style-type: none"> • 2 гарнира: • 1–ый из овощей на выбор участника; • 2-ой из крупы на выбор участника; • Минимум 1 соус на выбор участника; 		
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда - минимум 230г • Соотношение основного продукта и гарнира 60:40 • 3 порции горячего блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 		
Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Говядина - лопатка 		
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, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке		

Модуль 2.3		Десерт –«Павлова»	Компетенция 34
	Описание	Приготовить 3 порции классического десерта «Павлова» - возможна авторская подача	
	Подача	Масса десерта - минимум 100г 3 порции десерта подаются на тарелках - круглое белое плоское блюдо диаметром минимум 32 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 	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке	

Разработали:

Смирнов Денис Витальевич – Национальный эксперт ВСП, эксперт WSI

Иришкин Евгений Николаевич – Главный эксперт ВСП