

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Л.А.Виноградова
«31» августа 2018 г.



ПРОГРАММА
Государственной итоговой аттестации
выпускников ГБПОУ МО
«Электростальский колледж»
по образовательной программе среднего профессионального образования
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Квалификация: Повар; Кондитер

г.о.Электросталь, 2018г.

Методические рекомендации по подготовке, оформлению и защите, выполнению дипломной работы разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик: **Богданова Алла Анатольевна**, преподаватель

Согласованы на заседании цикловой методической комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания. Протокол № __ от «__» _____ 2020г.
Председатель ПЦК _____ Савельева А.В.

1. Общие положения

1.1. Программа Государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- Законом РФ № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 (Регистрационный № 44898 от 22 декабря 2016 г.);
- Профессиональным стандартом: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Уставом ГБПОУ МО «Электростальский колледж»;
- Положением «О государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГБПОУ МО «Электростальский колледж».

1.2. Государственная итоговая аттестация является процессом экспертизы созданных в образовательном учреждении условий достижения образованности выпускников в соответствии с требованиями ФГОС.

1.3. Предметом государственной итоговой аттестации выпускника учреждения профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» является уровень образованности, оцениваемой через систему индивидуальных образовательных достижений, включающих в себя:

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

1.4. Аттестационные испытания, включенные в государственную итоговую аттестацию, не могут быть заменены оценкой уровня подготовки на основе текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

2. Вид и форма государственной итоговой аттестации

2.1. Государственная итоговая аттестация выпускников, обучающихся по основной профессиональной образовательной программе подготовки высококвалифицированных рабочих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», состоит из аттестационных испытаний следующих видов:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», как обязательного вида государственной итоговой аттестации выпускников, обучавшихся по программам профессионального образования (по темам Приложение 1);
- выполнение письменной экзаменационной работы в форме пояснительной записки к выпускной практической квалификационной работе (по темам Приложение 2).

2.2. Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме лабораторного выполнения практического задания и защиты письменной экзаменационной работы.

3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации

3.1. Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с учебным планом от 15 июня 2018 года.

4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

4.1. На период подготовки к государственной итоговой аттестации приказом директора техникума назначаются ответственными:

Преподаватель спец дисциплин за проведение консультаций по письменной экзаменационной работе и рецензией на готовую письменной экзаменационной работе (Приложение 3);

мастер производственного обучения за организацию и проведение выпускной квалификационной работы, составление отчетной документации (Приложение 4, 5);

4.2. В период подготовки к государственной итоговой аттестации проводят консультации в объеме 50 часов на группу.

4.3. На выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» отводится 4 астрономических часа.

4.4. На защиту результата выполнения практического задания и ответы на вопросы комиссии отводится 10 – 15 минут, также чтение производственной характеристики, отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы или руководителя письменной экзаменационной работы, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

4.5. Результаты защиты письменной экзаменационной работы объявляются в тот же день после оформления и утверждения в установленном порядке протоколов заседания ГЭК. Результаты защиты оцениваются по пятибалльной системе.

5. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

5.1. В результате выполнения выпускной практической квалификационной работы обучающиеся могут продемонстрировать практический опыт по профессиональным модулям:

ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

5.2. С темами письменной экзаменационной и пробной квалификационной работ для подготовки к государственной итоговой аттестации студенты должны быть ознакомлены в следующие сроки: до 30 декабря 2021 года. Ознакомление с нормативными документами и заданием на ГИА проводится на организационном собрании выпускников преподавателями мастером производственного обучения в соответствии с приказом директора с обязательной росписью в протоколе (Приложение 6, 7, 8).

5.3. Обучающийся обязан:

- вести систематическую подготовительную работу с литературой и другими источниками информации;
- поддерживать связь с руководителем, регулярно информируя его о ходе работы;
- в установленные сроки отчитываться о выполнении задания по письменной экзаменационной работе;
- по мере написания разделов работы, демонстрировать практические результаты руководителю квалификационной работы и вносить необходимые исправления и изменения в соответствии с его замечаниями и рекомендациями;
- в установленный срок до 15 июня 2022 г. сдать готовую письменную экзаменационную работу руководителю на рецензию;
- в назначенный срок явиться на защиту с подготовленным текстом выступления.

5.4. К началу процедуры проведения ГИА должны быть подготовлены следующие документы:

- программа ГИА;
- приказ о допуске студентов к ГИА;
- руководство по оцениванию результата ГИА для членов аттестационной комиссии;
- методические указания к выполнению письменной выпускной квалификационной работы.

5.5. Материально-техническое обеспечение процедуры ГИА:

- помещение учебной мастерской;
- рабочие столы;
- электрические плиты;
- учебная аудитория для работы аттестационной комиссии;
- проектор;
- экран;
- ПК.

5.6. Для выполнения практической части ГИА выпускники должны иметь:

- разделочные доски;
- необходимые продукты для приготовления блюда;
- ножи;
- спецодежду и обувь в соответствии с требованиями охраны труда.

5.7. Для процедуры защиты результатов работы выпускнику необходимо:

- цифровой носитель информации с презентационными материалами (по желанию обучающегося);
- оформленная в соответствии с требованиями письменная работа;
- одежда в деловом стиле.

5.8. Государственная итоговая аттестация осуществляется аттестационными комиссиями, председатель которой утверждается приказом министра образования Московской области.

5.9. Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня подготовки (образовательных достижений) выпускника в соответствии с требованиями ФГОС;
- решение вопроса о присвоении уровня квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о профессиональном образовании;
- внесение предложений и рекомендаций по совершенствованию содержания, обеспечению и технологиям реализации образовательных программ, осуществляемых в техникуме на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников.

5.10. Состав государственных экзаменационных комиссий формируется из числа:

- педагогических и руководящих работников ГБПОУ МО «Электростальский колледж», имеющих первую и высшую квалификационные категории;
- представителей предприятий - социальных партнеров, организаций - социальных партнёров;

5.11. Количественный состав государственных экзаменационных комиссий, не меньше 5 человек, обеспечивает объективность и компетентность оценивания результатов аттестации по всем параметрам каждого вида испытаний.

5.12. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель экзаменационной комиссии, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

5.13. По результатам проведения процедуры ГИА оформляется итоговый протокол (Приложение 9).

6. Требования к выпускной квалификационной работе и письменной экзаменационной работе

6.1. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию профессиональных модулей:

ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

6.2. Письменная экзаменационная работа должна содержать:

- Введение
- Технологическую часть
- Заключение

6.3. Требования к содержанию и оформлению письменной экзаменационной работы содержатся в методических указаниях (Приложение 10).

6.4. Обязательным является производственной характеристики выпускника за период производственной практики с рекомендуемым разрядом и заключение о выполнении пробной квалификационной работе (Приложение 11).

6.5. Требования к выпускной практической работе:

- соответствие с требованиями европейского стандарта.

6.6. Презентация выпускной практической квалификационной работы не является обязательной, но может быть представлена в форме электронной презентации, созданной в программе PowerPoint, и содержать следующую информацию (Приложение 12):

1. Представление исполнителя работы
2. Обоснование темы
3. Фото кондитерского изделия
4. Фото кулинарного блюда

7. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника

7.1. Перечень компетенций, определенных к оцениванию:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

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

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

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

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

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных

7.2. Итоговая оценка за процедуру итоговой государственной аттестации выставляется комплексно по следующим критериям:

«Отлично» выставляется за выпускную квалификационную работу и письменную экзаменационную работу если:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за выпускную квалификационную работу и письменную экзаменационную работу если:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу и письменную экзаменационную работу если:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу и письменную экзаменационную работу если:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

8. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ

Нормативная литература:

1. ГОСТ Р 30602-97 Услуги общественного питания. Термины и определения Общественного питания ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общепита
2. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
3. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
4. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию
5. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов

Основная учебная литература:

1. **Ковалев Н.И.**, Технология приготовления пищи: учебник для СПО/Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; ред. М.А. Николаева. - М.: Деловая литература, 2016.
2. **Васюкова А.Т.**, Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и К°, 2016.
3. **Дубцов Г.Г.**, Технология приготовления пищи: учеб. пособие / Г.Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2017.
4. **Дубцов Г.Г.**, Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г.Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2011. - 264 с. - (Среднепрофессиональное образование). - Библиогр.: с. 262.
5. **Золин В.П.**, Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В. П. Золин. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2017.
6. **Радченко Л.А.**, Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2016.
7. **Богусева В.И.**, Технология приготовления пищи: учебник для СПО / В.И. Богусева. - Ростов н/Д: МарТ, 2016.
8. **Тимофеева В.А.**, Товароведение продовольственных товаров: учебник / В.А. Тимофеева. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2011 - 480 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 448-449.

Дополнительная литература:

1. **Антонова Р.П.**, Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ. пособие для предприятий общ. питания / Р. П. Антонова. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: ПРОФИКС, 2013.
2. **Введение в технологии** продуктов питания: лаб. практикум / Г.М. Мелькина [и др.]. - М.: КолосС, 2012.
3. **Лашутина Н.Г.**, Холодильные машины и установки: учебник для СПО / Н. Г. Лашутина, Т. А. Верховая, В. П. Суедов. - М.: Колос С, 2011.
4. Газеты, журналы, сборники рецептов кулинарных изделий.

Интернет-ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>
3. Весь общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание / [Электронный ресурс] www.edu.ru. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

Приложение 1

Тематика выпускных квалификационных работ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. Куры жареные.
2. Сочное жаркое из свинины.
3. Рыба фри в кунжуте
4. Телятина с сыром и окороком.
5. Филе индейки в персиковом соусе.
6. Свиные рулеты под пикантным перечным соусом.
7. Куриный рулет с грибами.
8. Кармашки из сёмги, фаршированные шпинатом и креветками
9. Куриные мини - рулеты.
10. Мясо шпигованное.
11. « Жаркое по – домашнему»
12. Цыплёнок запечённый
13. разы отбивные из свинины со сладким перцем.
14. Буженина с чесноком.
15. Куриные лодочки
16. Филе говядины в виноградном соусе
17. Буженина домашняя
18. Рыба фаршированная.
19. Ростбиф.
20. Зразы отбивные из говядины с сыром.
21. Карп фаршированный.
22. Мясо, язык отварные.
23. Куриные грудки, фаршированные в беконе
24. Свинина фаршированная.
25. Тельное из рыбы.

1. Пироги печёные
2. Торт Брауни
3. Пирожные Кята
4. Медовик
5. Мини пирожные
6. Торт «Монастырская изба»
7. Торт «Любовь»
8. Торт «Красный бархат»
9. Бисквитный рулет
10. Бисквитное чудо
11. Пирожки с повидлом

- 12.Эклер с кремом
- 13.Торт шоколадный
- 14.Торт Трюфель
- 15.Торт с малиновым творожным суфле
- 16.Тирамиссу
- 17.Торт Панчо с ананасами
- 18.Торт малиновое шампанское
- 19.Торт «Скемчиз»
- 20.Пирожные Трайфлы
- 21.Торт Килиманджаро
- 22.Рулет фруктовый
- 23.Торт Панчо с вишней
- 24.Торт суфле ванильное
- 25.Торт Сказка

Приложение 2

Тематика письменных экзаменационных работ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. Куры жаренные. Пироги печёные
2. Сочное жаркое из свинины. Торт Брауни.
3. Рыба фри в кунжуте. Пирожное Кята.
4. Телятина с сыром и окороком. Медовик.
5. Филе индейки в персиковом соусе. Мини пирожные.
- 6.Свинные рулеты под пикантным перечным соусом.
Торт «Монастырская изба»
- 7.Куриный рулет с грибами. Торт «Любовь»
- 8.Кармашки из сёмги, фаршированные шпинатом и креветками.
Торт «Красный бархат»
- 9.Куриные мини - рулеты. Бисквитный рулет
- 10.Мясо шпигованное. Бисквитное чудо
- 11.« Жаркое по – домашнему» .Пирожки с повидлом
- 12.Цыплёнок запечённый. Эклер с кремом
- 13.Зразы отбивные из свинины со сладким перцем. Торт шоколадный
- 14.Буженина с чесноком. Торт Трюфель
- 15.Куриные лодочки. Торт с малиновым творожным суфле
- 16.Филе говядины в виноградном соусе. Тирамиссу
- 17.Буженина домашняя. Торт Панчо с ананасами
- 18.Рыба фаршированная. Торт малиновое шампанское
- 19.Ростбиф. Торт «Скемчиз»
- 20.Зразы отбивные из говядины с сыром. Пирожные Трайфлы
- 21.Карп фаршированный. Торт Килиманджаро
- 22.Мясо, язык отварные. Рулет фруктовый
- 23.Куриные грудки, фаршированные в беконе. Торт Панчо с вишней
- 24.Свинина фаршированная. Торт суфле ванильное
- 25.Тельное из рыбы. Торт Сказка

Критерии оценки для рецензии по письменной экзаменационной работе по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

критерии	показатели			
	Оценки «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.
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

<p style="text-align: center;">Самостоятельность в работе</p>	<p>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</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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</p>
<p style="text-align: center;">Оформление работы</p>	<p>Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.</p>	<p>Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям</p>	<p>Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.</p>	<p>Соблюдены все правила оформления работы.</p>
<p style="text-align: center;">Литература</p>	<p>Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников</p>	<p>Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.</p>	<p>Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг</p>	<p>Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг</p>

Оценка работы	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
----------------------	--	--	---	--

Приложение № 5 (титул содержание)

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»**

**ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

Студента (кии) группы _____
(Фамилия, И.О.)

Организация и подразделение места прохождения практики:

Период прохождения практики: _____

Руководитель практики:

(Фамилия, И.О.)

Оценка _____

г. Электросталь, 20 ____ г.
Перечень
документов, находящихся в отчете

студента(ки) _____ группы _____

№ п/п	Наименование документа	страницы
1.	Сводная ведомость оценки сформированности ПК	
2.	Дневник по практике	
3.	Приложение 1	
4.	Приложение 2	

Сводная ведомость оценки сформированности профессиональных компетенций

Название ПК	Основные показатели оценки результата (ПК)	Оценка зачтено/ не зачтено
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	

ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 4	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	
ОК 7	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 8	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 9	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Куратор практики/

мастер производственного обучения

подпись

И.О. Фамилия

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Электростальский колледж»

**ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

Студент(ка) _____
Фамилия, И.О., номер группы

Руководитель практики от ОУ: _____
Фамилия, И.О.

Куратор практики: _____
Фамилия, И.О.

г. о. Электросталь, 20__ г.

***Внутренние страницы дневника
 по производственной/учебной практике
 (количество страниц зависит от продолжительности практики)***

Дни недели	Дата	Описание ежедневной работы	Оценка/подпись куратора
1	2	3	4
ПОНЕДЕЛЬНИК			
ВТОРНИК			
СРЕДА			
ЧЕТВЕРГ			
ПЯТНИЦА			

Подпись куратора от ОУ _____

Протокол № 1

Ознакомление обучающихся
выпускников 2021-2022 учебного года с Положением и программой по итоговой аттестации выпускников ГБПОУ МО «Электростальский колледж» по программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ п\п	Ф.И.О.	№ поим. книге	отметка об ознакомлении	дата	Роспись
1					
2					
.					
.					

Заместитель директора по УПР
 Мастер производственного обучения

Е.А. Коршунова
 Л.Б. Михайличенко

Протокол № 2

Ознакомление обучающихся,
 выпускников 2021-2022 учебного года с приказом директора ГБПОУ МО «Электростальский колледж»
 «Об утверждении тем письменных экзаменационных и выпускных квалификационных работ» по программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ п\п	Ф.И.О.	№ поим. книге	отметка об ознакомлении	дата	Роспись
1					
2					
.					
.					
.					
.					

Заместитель директора по УПР
 Мастер производственного обучения

Е.А. Коршунова
 Л.Б. Михайличенко

Протокол № 3

Ознакомление обучающихся ,

выпускников 2021-2022 учебного года с приказом директора ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

«О допуске к итоговой аттестации выпускников по программам среднего профессионального образования в 2021-2022 учебном году» по программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ п\п	Ф.И.О.	№ поим. книге	отметка об ознакомлении	дата	Роспись
1					
2					
.					
.					

Заместитель директора по УПР
Мастер производственного обучения

Е.А. Коршунова
Л.Б. Михайличенко

Приложение 9

ПРОТОКОЛ

Комиссии по государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Приложение 10

Методические рекомендации. Требования к структуре и содержанию письменной экзаменационной работе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Структурные элементы письменной экзаменационной работы:

- титульный лист;
- оглавление (содержание);
- введение;
- основная часть:
 - глава 1 (теоретическая часть);
 - глава 2 (практическая часть);
- выводы и заключение, рекомендации относительно применения полученных результатов;
- список использованных источников и литературы;
- приложения.

Титульный лист установленной формы является первой страницей работы. Титульный лист дипломной работы (проекта) оформляется по образцу, приведенном в приложении 1.

Оглавление (содержание) размещается на второй странице работы в которое входят названия и номера начальных страниц всех структурных частей работы (за исключением титульного листа). Сокращение «стр.» над номерами страниц не печатается. В приложении 5 приведен образец оформления Содержания. шрифт- Times New Roman, кегель – 12 или 14 пт, «по ширине», междустрочный интервал – одинарный.

Во введении дается характеристика состояния исследуемого вопроса, указываются цель и задачи исследования, его новизна и актуальность. Цель и задачи должны быть четко сформулированы.

Основная часть состоит из глав:

глава 1 (теоретическая часть) содержит обзор литературы и анализ работ предыдущих исследователей по данной теме;

глава 2 (практическая, исследовательская часть) - представлена методикой, расчетами, анализом экспериментальных данных, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности. Содержание теоретической и практической части определяется в зависимости от профиля специальности и темы дипломной работы. Здесь приводятся обоснования, расчеты и графическая часть.

В заключении логически и последовательно излагаются теоретические, практические выводы и предложения, к которым пришел обучающийся в результате исследования. Они должны быть краткими и четкими, дающими полное представление о содержании, значимости и эффективности выполненной работы, пишутся в виде тезисов (по пунктам).

Список использованных источников и литературы включает упоминаемые или цитируемые в работе источники.

Приложение выделяется в самостоятельный раздел, если приводятся материалы, отражающие технику расчетов, образцы анкет, тестов, иллюстрации вспомогательного характера и т.д.

6.2. Общий объем выпускной квалификационной работы должен быть в пределах 45-55 страниц печатного текста. Примерное соотношение между отдельными частями работы следующее: введение – 1,5-2 страницы (2 % текста), заключение 1,5-2 страницы (2% текста), основная часть (96% текста).

6.3. Обязательным требованием к выполнению дипломной работы является самостоятельность обучающегося -выпускника в сборе, систематизации и анализе фактического материала, формулировании выводов и рекомендаций.

6.4. Оформление дипломной работы

6.4.1. Для оформления документации по дипломной работе утверждаются следующие формы, согласно приложениям:

- Задание на дипломную работу (проект) согласно приложению 3.
- Титульный лист дипломной работы оформляется согласно приложения 1:
 - ✓ размер бумаги стандартного формата А4 (210 х. 297 мм)
 - ✓ поля: левое – 30 мм, верхнее – 20 мм, правое – 10 мм, нижнее – 20 мм.
 - ✓ ориентация: книжная
 - ✓ шрифт: Times New Roman.
 - ✓ цвет шрифта – черный
 - ✓ наименование учредителя, наименование учебного заведения, специальность основной профессиональной образовательной программы – кегель – 12 или 14 пт., междустрочный интервал - одинарный, между наименованиями учредителя, учебного заведения и специальностью основной профессиональной образовательной программы – один полуторный; форматирование «по центру»
 - ✓ «Дипломная работа (проект)» - кегель - 20 пт., форматирование «по центру», междустрочный интервал- множитель 3 перед и после
 - ✓ «На тему:» - кегель - 18 пт., форматирование «по ширине»
 - ✓ название темы - кегель - 18 пт., курсив, форматирование «по ширине», междустрочный интервал – одинарный
 - ✓ остальные данные - кегель - 16 пт., форматирование «по ширине», междустрочный интервал – одинарный
 - ✓ междустрочный интервал между данными - множитель 3
 - ✓ «Чистополь, 2015» - кегель - 16 пт., форматирование «по центру»
- Оглавление оформляется согласно приложения 5: шрифт-Times New Roman, кегель - 14 пт., «по ширине», междустрочный интервал – одинарный.
- Отзывы и рекомендации выполняются по форме согласно приложения 10.
- Рецензия на дипломную работу по форме согласно приложению 9.

– Библиография оформляется согласно приложения 6.

6.4.2. Дипломная работа (проект) выполняется на компьютере в одном экземпляре, и оформляется только на лицевой стороне белой бумаги следующим образом:

- размер бумаги стандартного формата А4 (210 х. 297 мм)
- поля: левое – 30 мм, верхнее – 20 мм, правое – 10 мм, нижнее – 20 мм.
- ориентация: книжная
- шрифт: Times New Roman.
- кегель: - 14 пт. (пунктов) в основном тексте, 12 пт. в сносках, таблицах
- междустрочный интервал: полуторный в основном тексте, одинарный в подстрочных ссылках
- расстановка переносов – автоматическая
- форматирование основного текста и ссылок – в параметре «по ширине»
- цвет шрифта – черный
- красная строка – 1,5 см

6.4.3. При нумерации страниц дипломной работы выполняются следующие требования:

- Нумерация страниц производится, начиная с 3-й страницы -введения (Вставка – номера страниц). На титульном листе и листе с оглавлением страницы не выставляются.
- Номер страницы располагается в нижнем правом углу.
- Нумерация страниц производится последовательно, включая введение, I и II главы, заключение, список использованной литературы.
- Страницы приложения не нумеруются.
- Приложения к дипломной работе оформляются отдельно.

6.4.4. Основную часть дипломной работы следует делить на главы и параграфы, с помощью которых логически раскрывается тема. В каждой главе должно быть не менее двух параграфов. Главы и параграфы должны быть приблизительно одинаковыми по объему. В тексте необходимо соблюдать абзац в строке при начале новой смысловой части.

При оформлении дипломной работы заголовки должны соответствовать следующим требованиям:

- Пункты плана (заголовки) не выделяются жирным шрифтом.
- Заголовки выравниваются по левому краю.
- Точка в конце заголовка не ставится.
- Заголовок, состоящий из двух и более строк, печатается через один междустрочный интервал.
- Заголовок не имеет переносов, то есть на конце строки слово должно быть обязательно полным.
- Каждую главу необходимо начинать с новой страницы, а параграфы располагаются друг за другом по тексту.

Пример:

Глава II. Практическая часть исследования по теме «Совершенствование учета и анализа состояния и эффективности использования трудовых ресурсов на предприятии»

2.1. Организационно-экономическая характеристика предприятия

2.1.1. Краткая природно-экономическая характеристика предприятия

ООО Агрофирма «ВашиЧистой»

6.4.5. Перечисления

В тексте работы могут быть приведены перечисления, которые выделяются абзацным отступом. Перед каждой позицией перечисления ставится дефис или строчная буква со скобкой, приводимая в алфавитном порядке. Для дальнейшей детализации перечисления используют арабские цифры, после которых ставят скобку, приводя их со смещением вправо на два знака относительно перечислений, обозначенных буквами.

Пример:

Объекты государственной собственности применительно к данному исследованию могут быть сгруппированы следующим образом:

- а) денежные средства;
- б) природные ресурсы, в том числе:
 - 1) земельные участки,
 - 2) недра,
 - 3) водные объекты,
 - 4) леса;
- в) основные фонды;
- г) акции(доли) в хозяйственных обществах.

6.4.6. Таблицы

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Наименование таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Наименование таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.(ГОСТ 7.32-2001)

Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.

На все таблицы должны быть ссылки. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Таблицу с большим числом строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица», ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями также слева пишут слова «Продолжение таблицы» и указывают номер таблицы.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае каждой части таблицы повторяется головка, во втором случае - боковик. При делении таблицы на части допускается ее головку или боковик заменять соответственно номером граф и строк. При этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой части таблицы.

Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц. Пример оформления таблицы приведен на рисунке 1.

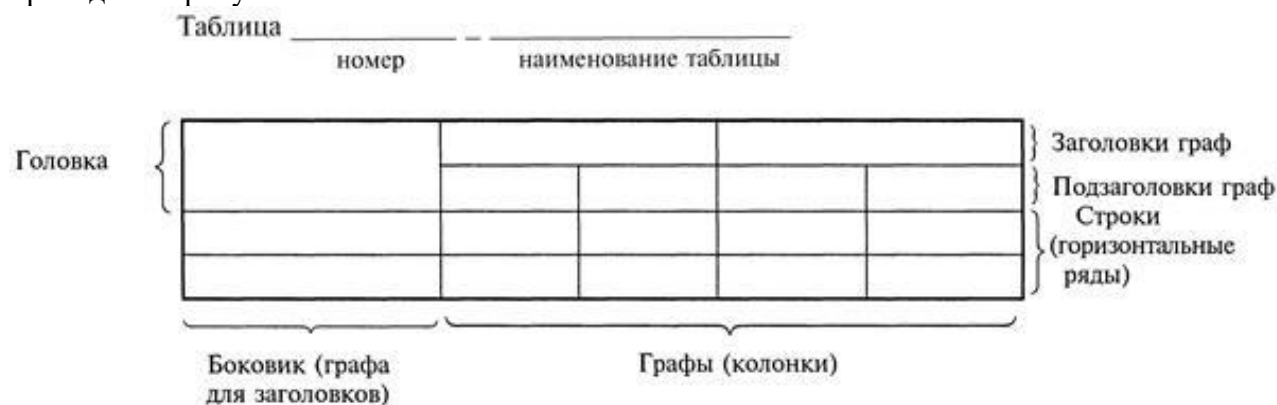


Рисунок 1

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

Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой(например, Таблица 1.2).

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения(например, Таблица В.2), если она приведена в приложении В.

Слово «Таблица» пишется полностью. Наличие у таблицы собственного названия по ГОСТу не обязательно. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тир (например, Таблица 3 – Доходы фирмы). Точка в конце названия не ставится.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

Таблицы слева, справа и снизу, как правило, ограничивают линиями. Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте.

Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Пример

Таблица 1.1.1 - Выполнение плана по безвозмездным поступлениям в бюджет муниципального образования в 2019-2020 годах (в млн. руб.)

Наименование показателя	2018г.			2019г.			2020г.		
	план	факт	исполнено (%)	план	факт	исполнено (%)	план	факт	исполнено (%)
Безвозмездные поступления всего, в т.:	208,3	203,5	97,7	342,4	338,3	98,8	416,5	414,7	99,6
- дотации	84,5	84,5	100	179,7	179,7	100	134,9	134,9	100
- субвенции	114,5	110,3	96,3	140,3	137,6	98,1	229,4	227,6	99,2
- субсидии	9,3	8,7	93,5	22,4	21,0	93,8	52,2	52,2	100

6.4.7. Иллюстрации

В качестве иллюстраций в работах могут быть представлены чертежи, схемы, диаграммы, рисунки и т.п. Все иллюстрации обозначают в тексте словом, «рисунок». Иллюстрации могут быть выполнены на компьютере как в черно белом, так и в цветном варианте.

Рисунки в зависимости от их размера располагают в тексте непосредственно после того абзаца, в котором данный рисунок был впервые упомянут, или на следующей странице, а при необходимости – в приложении. Положение рисунка центрируют.

Все рисунки должны иметь наименование, которое помещают под иллюстрацией. Перед наименованием печатают слово «Рис.» (с заглавной буквы), затем пробел, после чего указывают номер рисунка. Слово «Рис.» начинают печатать с абзацного отступа.

Рисунки следует нумеровать арабскими цифрами в пределах параграфов.

В этом случае номер рисунка состоит из двухзначного номера параграфа и порядкового номера рисунка. В работах, не предполагающих деление глав (разделов) на параграфы, номер рисунка должен состоять из двух знаков, указывающих номер главы (раздела) и порядковый номер рисунка. Между цифрами, формирующими номер рисунка, ставится точка. После номера

рисунка также должна ставиться точка, затем пробел и наименование рисунка, которое печатают строчными буквами (кроме первой прописной). Точку в конце наименования рисунка не ставят. Следует отметить, что нумерация рисунков проводится отдельно от нумерации таблиц, например, в параграфе 1.1 может быть представлена таблица 1.1.1 и рисунок 1.1.1. Если иллюстрация заимствована из книги или статьи, на нее в конце наименования рисунка должна быть оформлена ссылка.

Пример:

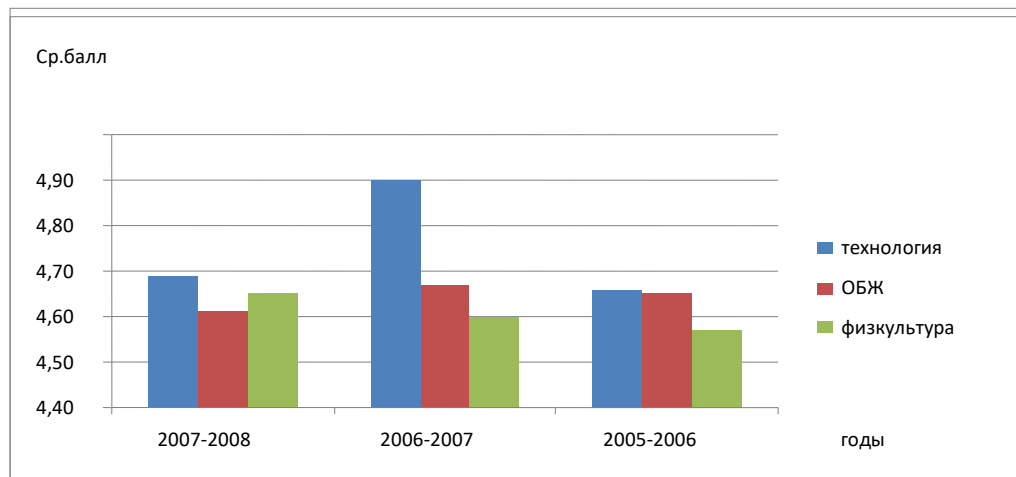


Рис. 1.1.1. Динамика среднего балла по здоровью сберегающим предметам

Печать основного текста после наименования рисунка начинается через два полуторных междустрочных интервала.

6.4.8. Формулы

При необходимости в тексте работы могут быть использованы формулы. Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Между текстом и следующей за ним формулой, между формулой и следующим за ним текстом должно быть расстояние, равное двум полуторным междустрочным интервалам.

Переносить формулы на следующую строку допускается только на знаках выполняемых математических операций, причем знак в начале следующей строки повторяют.

Формулы нумеруют сквозной нумерацией в пределах параграфов. В этом случае номер формулы состоит из двухзначного номера параграфа и порядкового номера формулы. В работах, не предполагающих деление глав (разделов) на параграфы, номер формулы должен состоять из двух знаков, указывающих номер главы(раздела) и порядковый номер формулы. Между цифрами, формирующими номер формулы, ставится точка. После номера формулы точка не ставится.

Номер печатают арабскими цифрами в круглых скобках справа от формулы на одном уровне с ней. При написании формул следует использовать буквенные символы.

Пояснения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу (если соответствующие пояснения не приведены ранее в тексте), приводят непосредственно под формулой. Пояснения каждого символа приводят с новой строки в той последовательности, в которой эти символы приведены в формуле. Первую строку пояснения начинают со слова «где» с двоеточием после него. После самой формулы перед пояснениями необходимо ставить запятую.

Пример:

$$C = E \times (B + D), (1.1.1)$$

где: С - размер субвенции, выделяемой субъекту Российской Федерации;

Е - численность граждан, награжденных знаком "Почетный донор СССР", "Почетный донор России", в субъекте Российской Федерации;

В- размер ежегодной денежной выплаты гражданам, награжденным Знаком "Почетный донор СССР", "Почетный донор России";

Д- расходы на оплату услуг по доставке ежегодной денежной выплаты гражданам, в пределах 1,5 процента размера ежегодной денежной выплаты.

Печать основного текста после пояснения значений символов и числовых коэффициентов формулы начинается через два полустрочных междустрочных интервала.

6.4.9. Ссылки

В тексте работы должны присутствовать ссылки на используемые источники информации. Отсутствие ссылки на цитируемый источник представляет собой нарушение авторских прав.

Ссылки на литературные источники, статистические и нормативные материалы должны отражаться в квадратных скобках в конце предложения перед точкой. Приводимые в тексте авторские цитаты выделяются кавычками.

Пример:

По мнению С.А. Киммельмана, «рента– это дополнительный доход, получаемый собственником труда, капитала, имущества или земельного участка, и не требующий каких-либо дополнительных затрат с его стороны» [14, с.16].

Если цитируемое предложение содержит перечисление, оформленное в виде списка, то ссылка указывается перед двоеточием, предваряющим данное перечисление.

Пример:

Среди основных факторов, благодаря которым образуется горная рента, можно выделить следующие [20, с.112]:

- количество нефти, добываемое в единицу времени;
- качество, добываемого минерального сырья;
- стадия жизненного цикла разработки месторождения;
- экономико-географические условия.

Внутри квадратных скобок фиксируется номер источника в соответствии со Списком использованных источников, запятая, после пробела обозначается символ страницы в виде буквы«с» с точкой и номер страницы, откуда была взята цитата или цифровые данные.

При оформлении ссылок на положения нормативных правовых актов в квадратных скобках вместо номера страницы указывается номер соответствующей статьи (пункта) документа с обозначением символа«ст.» («п.»).

Пример:

Бюджет–форма образования и расходования денежных средств, предназначенных для финансового обеспечения задач и функций государства и местного самоуправления[2, ст.6].

Если в самом предложении было указание на документ и процитированную статью(пункт) документа, то в этом случае ссылка не оформляется.

Пример:

В соответствии со статьей 6 Бюджетного кодекса РФ, бюджет– форма образования и расходования денежных средств, предназначенных для финансового обеспечения задач и функций государства и местного самоуправления.

При цитировании материалов, размещенных в сети Интернет, указывается лишь номер источника в соответствии со Списком использованных источников.

6.4.10. Список использованных источников

Список использованных источников является органической частью любой работы. Он позволяет автору документально подтвердить достоверность и точность приводимых в тексте

заимствований: цитат, идей, фактов, таблиц, иллюстраций, формул и других документов, на основе которых строится исследование.

Список использованных источников приводится в конце работы после

Заключения, в него включаются только те источники, которые непосредственно изучались при написании работы.

Источники должны располагаться в следующем порядке:

- нормативные правовые акты;
- специальная литература;
- ресурсы Интернет.

Нормативные правовые акты должны приводиться в следующей иерархической последовательности:

- конституции(Российской Федерации, субъектов РФ);
- законы(федеральные, субъектов РФ);
- указы(Президента РФ, высших должностных лиц субъектов РФ);
- постановления(Правительства РФ, высших исполнительных органов государственной власти субъектов РФ);
- нормативные правовые акты органов местного самоуправления;
- письма, инструкции, распоряжения, приказы министерств и ведомств.

В списке использованных источников нормативные правовые акты одинаковой юридической силы располагаются строго в хронологическом порядке по мере их принятия (от ранее принятых к более поздним принятым документам).

При библиографическом описании нормативных правовых актов сначала указывается название документа, затем его статус (например, Федеральный закон, Указ Президента РФ и т.п.), после чего приводятся дата принятия документа, его номер и дата последней редакции.

Специальная литература включает монографии, диссертации, авторефераты диссертаций, книги, учебники и учебные пособия, статистические сборники, статьи в периодических изданиях.

В Списке использованных источников специальная литература располагается строго в алфавитном порядке по фамилии авторов или, если автор не указан, по названию работы.

Информация, размещенная в сети Интернет, является электронным ресурсом удаленного доступа и может также использоваться при составлении Списка использованных источников.

Специальная литература на иностранном языке размещается в алфавитном порядке в конце Списка использованных источников.

Нумерация в Списке использованных источников должна быть сплошной– от первого до последнего названия. Описание каждого источника составляется по определенной схеме и состоит из ряда обязательных элементов. В конце описания источника ставится точка.

При оформлении Списка использованных источников необходимо помнить, что перед знаками препинания никогда не ставится пробел. Пробел всегда оставляют после знаков препинания (исключение составляют только сокращения видам.), «СПб.», используемые при описании литературных источников).

Пример оформления Списка использованных источников с учетом требований, предъявляемых к описанию нормативных правовых актов, специальной литературы, материалов организаций и ресурсов Интернет, приводится в приложении 6.

6.4.11. Приложения

Иллюстрации, таблицы, тексты вспомогательного характера могут выноситься в приложения, которые оформляются после Списка использованных источников.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы (нумерация страниц при этом не проводится) с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение», после которого проставляется его порядковый номер. Если приложение расположено на странице, имеющей альбомный формат, то слово «Приложение» и его порядковый номер располагают в правом верхнем углу альбомного листа.

Каждое приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично тексту отдельной строкой в верхней части листа.

При переносе материала приложения на другую страницу в верхнем правом углу данной страницы пишут слова «Продолжение приложения...» и указывают его номер, заголовок при этом не повторяют. Нумеруются приложения в той последовательности, в которой их данные используются в работе.

Если в одно приложение входит несколько логически связанных структурных элементов, например, ряд таблиц или рисунков, то в пределах данного (т.е. одного) приложения они должны быть пронумерованы, например, «Таблица1», «Таблица2» или «Рис. 1», «Рис. 2». При этом каждая таблица должна иметь свой заголовок, а рисунок – свое наименование; общий заголовок приложения в данном случае может отсутствовать.

При оформлении материалов приложений допускается использовать шрифты разной гарнитуры и размера.

6.4.12. Письменная экзаменационная работа должна быть сброшюрована, помещена в твердый переплет.

ХАРАКТЕРИСТИКА студента(ки)
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Московской области «Электростальский колледж»

 Фамилия Имя Отчество

специальность: _____

Студент (ка) _____

 Фамилия Имя Отчество

проходил(а) производственную практику в _____ с _____
 по _____.

_____ за время прохождения практики

Фамилия Имя Отчество

проявил(а) себя следующим образом:

- место проведения практики посещалось _____,
- отношение к должностным обязанностям _____,
- в овладении специальностью проявлено _____.

За время прохождения практики _____ показал, что умеет планировать и организовывать собственную деятельность, способен налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет хороший уровень культуры поведения, умеет работать в команде, степень сформированности умений в профессиональной деятельности. В отношении выполнения трудовых заданий проявил себя _____

Характеристика дана для предъявления в ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

 Должность наставника/куратора

 подпись

 И.О. Фамилия

М.П.

*Примечание: предложенный **шаблон** содержит примерные словесные обороты при написании характеристики. Характеристика пишется руководителем/куратором от предприятия на бланке предприятия/организации в свободной форме. Характеристику рекомендуется оформлять машинописным способом (на компьютере).*

Приложение 10

Заключение

о выполнении пробной квалификационной работы

На выпускника(цу) группы _____ ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

 ф.и.о

Имеющего(ую) _____ разряд по профессии _____,
 По результатам учебной практики (промежуточной аттестации)

Производственную практику проходил (ла) на

(предприятие)

Пробная квалификационная работа

(наименование, соответствие изученным модулям)

Была выполнена в присутствии руководителя производственной практики

Допущенные ошибки и замечания _____

Начало выполнения работы « _____ » _____ 20 _____ г.

Окончание выполнения работы « _____ » _____ 20 _____ г.

Выполненная работа соответствует уровню квалификации _____ разряда по
указанной профессии.

М.П. Руководитель производственной практики _____ / _____

Ф.И.О.

Мастер производственного обучения _____ / _____

Ф.И.О.

Приложение 12

**Методические рекомендации по разработке и оформлению презентации по защите
письменной экзаменационной работе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

Выполнение презентаций для защиты письменной экзаменационной работы позволяет логически выстроить материал, систематизировать его, представить к защите, приобрести опыт выступления перед аудиторией, формирует коммуникативные компетенции студентов.

- Для оптимального отбора содержания материала работы в презентации необходимо выделить ключевые понятия, теории, проблемы, которые раскрываются в презентации в виде схем, диаграмм, таблиц, с указанием авторов. На каждом слайде определяется заголовок по содержанию материала. Соотношения в презентации теоретической и практической частей исследования 1:3 времени представления материала.

- Оптимальное количество слайдов, предлагаемое к защите работы – 25. Объем материала, представленного в одном слайде должен отражать в основном заголовок слайда.
- Для оформления слайдов презентации рекомендуется использовать простые шаблоны без анимации, соблюдать единый стиль оформления всех слайдов. Не рекомендуется на одном слайде использовать более 3 цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста. Смена слайдов устанавливается по щелчку без времени.
- Шрифт, выбираемый для презентации должен обеспечивать читаемость на экране и быть в пределах размеров - 18-72 пт., что обеспечивает презентабельность представленной информации. Шрифт на слайдах презентации должен соответствовать выбранному шаблону оформления. Не следует использовать разные шрифты в одной презентации. При копировании текста из программы Word на слайд он должен быть вставлен в текстовые рамки на слайде.
- Алгоритм выстраивания презентации соответствует логической структуре работы и отражает последовательность ее этапов. Независимо от алгоритма выстраивания презентации, следующие слайды являются обязательными.
- В содержание первого слайда выносится полное наименование образовательного учреждения, согласно Устава, тема письменной экзаменационной работы; фамилия, имя, отчество студента; фамилия, имя, отчество руководителя.