

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Томский политехнический техникум»
(ОГБПОУ «ТПТ»)

Парабельский филиал областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Томский политехнический техникум»
(ПФ ОГБПОУ «ТПТ»)



СОГЛАСОВАНО
МКУ Отдел образования, руководитель
отдела образования Администрации
Парабельского района
О.Н. Арестова
М.п. предприятия

« » 202 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ
«Томский политехнический техникум»

И.Н. Криволапов
И.Н. Криволапов
М.п.
Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Томский политехнический техникум» (ОГБПОУ «ТПТ»)
ИНН 70190029447
2023 г.

**ПРОГРАММА
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

По квалификации
16675 Повар, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов
на 2023/2024 учебный год

Парабель, 2023

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

На заседании методической комиссии

Протокол № 11 от «03» ноября 2023г.

Председатель МК  Н.Ю. Мариненко


На заседании педагогического совета ПФ ОГБПОУ «ТПТ»

Протокол № 08 от «03» ноября 2023 г.


СОСТАВЛЕНО

В соответствии с квалификационными характеристиками по квалификации 16675
Повар 2-3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда


- заведующий УЧ


/Т.В. Ершова
подпись

- председатель методической комиссии


/Н.Ю. Мариненко
подпись

- председатель экзаменационной комиссии


/Г.В. Попкова
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
Пояснительная записка	4
1. Паспорт программы итоговой аттестации	7
2. Структура и содержание итоговой аттестации	18
3. Условия реализации итоговой аттестации	18
4. Оценка результатов итоговой аттестации	24
Приложение А. Тематика выпускных практических квалификационных работ	28
Приложение Б. Тематика письменных экзаменационных работ	34

Пояснительная записка

Настоящая Программа Итоговой аттестации (далее ИА) разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Квалификационными характеристиками по квалификации *16675 Повар 2-3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда*;

- Профессиональным стандартом «Повар». Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н;

- Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка и организации образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями, внесенными Приказом Минобрнауки России от 22.01.2014 г. № 31);

- Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями, внесенными Приказами Минобрнауки России от 31.01.2014 г. № 74, от 15.05.2014 г. № 529);

- Приказом Минобрнауки России от 04.07.2013 г. № 531 «Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему» (с изменениями, внесенными Приказами Минобрнауки России от 15.11.2013 г. № 1243, от 09.04.2015 г. № 380);

- Положением о порядке проведения итоговой аттестации по образовательным программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (Приказ директора от 10.09.2015 г. №55/8-ОД);

- Стандартом техникума по курсовому и дипломному проектированию, 2015г.;

- Календарным графиком учебного процесса техникума на 2023–2024 учебный год.

Программа ИА разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение ИА предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей техникума и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;

- содержание аттестации учитывает уровень требований квалификационных характеристик по квалификации.

Предметом ИА выпускника основной программы профессиональной подготовки является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин, учебной и производственной практик;

- оценка уровня сформированности профессиональных компетенций обучающихся.

Главной задачей по реализации требований квалификационных характеристик является реализация практической направленности подготовки квалифицированных рабочих. Данная задача требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к ИА студентов. Конечной целью обучения является подготовка квалифицированных рабочих, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, квалифицированного рабочего, готового решать профессиональные задачи. Данная цель коренным образом меняет подход к оценке качества подготовки квалифицированного рабочего. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. При разработке программы ИА учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Видом ИА выпускников по квалификации *16675 Повар 2-3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда* является выпускная

квалификационная работа (далее ВКР) в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы (далее ВПКР) и защиты *письменной экзаменационной работы* (далее ПЭР). Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, квалификационными характеристиками.

Проведение итоговой аттестации в форме ВКР позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки квалифицированных рабочих и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Экзаменационной комиссии (далее ЭК) при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

При выполнении ВПКР и защите ПЭР выпускник, в соответствии с квалификационными характеристиками, демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи:

— Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота.

— Нарезка порционных полуфабрикатов из крупнокускового мяса и птицы для жаренья в натуральном (антрекоты, бифштексы, лангеты, филе, эскалопы, мяса для шашлыков и др.) и в панированном (ромштексы, шницели и др.) виде.

— Разделка рыбы, нарезка на порционные куски в зависимости от вида последующей тепловой обработки.

— Приготовление котлетной массы из мяса, рыбы и овощей.

— Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыба под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром.

— Варка бульонов, супов.

— Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.

В программе ИА разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Организация и проведение ИА предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава техникума, систематичность в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в техникуме.

Требования к ВКР по квалификации доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных и профессиональных дисциплин, учебной и производственной практик.

Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения ВКР и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала ИА.

К ИА допускаются обучающиеся, выполнившие все требования адаптированной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные

аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Необходимым условием допуска к ИА является представление документов, подтверждающих освоение квалификационных характеристик выпускниками при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Программа ИА является частью профессиональной подготовки по квалификации *16675 Повар 2-3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда.*

В Программе ИА определены:

- вид ИА;
- материалы по содержанию ИА;
- сроки проведения ИА;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение ИА;
- условия подготовки и процедуры проведения ИА;
- материально-технические условия проведения ИА;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период ИА;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам на ИА;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях ЭК;
- форма и процедура проведения ИА;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа ИА ежегодно обновляется методической комиссией с обязательным участием работодателей и утверждается директором техникума после её обсуждения на заседании педагогического совета техникума. Согласовывается с заведующим Парабельским филиалом, заведующим УЧ, с представителями работодателей.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы ИА

Программа итоговой аттестации (далее программа ИА) – является частью адаптированной профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки (далее АПОП ПП) квалифицированных рабочих в соответствии с квалификационными характеристиками по квалификации *16675 Повар 2-3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда* в части освоения видов профессиональной деятельности (далее ВПД) по квалификации и соответствующих профессиональных характеристик работ:

1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота.

2. Нарезка порционных полуфабрикатов из крупнокускового мяса и птицы для жаренья в натуральном (антрекоты, бифштексы, лангеты, филе, эскалопы, мяса для шашлыков и др.) и в панированном (ромштексы, шницели и др.) виде.

3. Разделка рыбы, нарезка на порционные куски в зависимости от вида последующей тепловой обработки.

4. Приготовление котлетной массы из мяса, рыбы и овощей.

5. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыба под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром.

6. Варка бульонов, супов.

7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.

ИА является частью оценки качества освоения АПОП ПП по квалификации *16675 Повар 2-3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда* и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих АПОП ПП в ПФ ОГБПОУ «ТПТ».

1.2 Цели и задачи ИА

Целью ИА является установление соответствия уровня освоенности знаний и умений, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся.

ИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по квалификации при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Объем времени, отводимый на ИА

Таблица 1

ИА.00	Итоговая аттестация, всего недель	1 нед.
ИА.01	Защита выпускной квалификационной работы	1 нед.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Форма и вид ИА

Формой ИА выпускников в соответствии с квалификационными характеристиками по квалификации *16675 Повар 2-3 разряда, 12391 изготовитель пицевых полуфабрикатов 2-3 разряда* является выпускная квалификационная работа (далее ВКР).

ВКР выполняется в виде ПЭР.

ИА выпускников по программам профессиональной подготовки по квалификации *16675 Повар 2-3 разряда, 12391 изготовитель пицевых полуфабрикатов 2-3 разряда* включает защиту ВКР (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение ИА

Согласно рабочему учебному плану по квалификации *16675 Повар 2-3 разряда, 12391 изготовитель пицевых полуфабрикатов 2-3 разряда* и календарному графику учебного процесса техникума на 2023-2024 учебный год устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения ИА:

Таблица 2

№	Этапы подготовки и проведения ИА	Объем времени в неделях*	Сроки проведения*
			для очной формы обучения
1.	Подбор и анализ материалов для ВКР, подготовка ВКР	6	с «13» 05 2024г. по «22» 04 2024г.
2.	Защита ВКР: - рецензирование, - подготовка к защите и защита ВКР	1	с «24» 06 2024г. по «29» 06 2024г.

* в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса

2.3. Условия подготовки ИА

Процедура подготовки ИА включает следующие организационные меры:

Таблица 3

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Анализ результатов ИА 2023 (аналитического отчета председателя ЭК)	июнь 2023	председатель МК
2	Разработка Программы ИА выпускников ПФ ОГБПОУ «ТПТ» по квалификации <i>16675 Повар 2-3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда</i> на 2023-2024 учебный год и ее рассмотрение на заседании педагогического совета техникума	октябрь 2023	Заведующий Уч, председатель МК
3	Разработка Методических указаний по выполнению ВКР для обучающихся по квалификации <i>16675 Повар 2-3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда</i>	октябрь 2023	председатель МК
4	Разработка Комплекса оценочных средств ИА выпускников ПФ ОГБПОУ «ТПТ» по квалификации <i>16675 Повар 2-3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда</i>	октябрь 2023	Заведующий Уч председатель МК, методист, ведущие преподаватели
4.1	Тематика ВКР в 2023–2024 году		председатель МК, ведущие преподаватели
4.2	Макет задания на ВКР (комплекс заданий для каждого студента)		председатель МК, ведущие преподаватели
4.3	Макет календарного графика выполнения ВКР (для каждого студента)		заведующий Уч
4.4	Макет отзыва руководителя		заведующий Уч
4.5	Макет рецензии на ВКР		заведующий Уч
4.6	Макет протокола предварительной защиты ВКР (комплекс на группу)		методист, председатель МК
4.7	Сводный оценочный лист уровней сформированности знаний и умений (комплект на группу)		методист, председатель МК
4.8	Макет экспертного листа оценки уровней сформированности знаний и умений ЭК		методист, председатель МК
Разработка проектов приказов и других локальных актов техникума			
5	Разработка приказа об утверждении тематики ВКР по квалификации <i>16675 Повар 2-3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда</i>	октябрь 2023	заведующий Уч, председатель МК
6	Представление кандидатуры председателя ЭК на 2023–2024 учебный год	октябрь 2023	заведующий Уч
7	Разработка приказа об утверждении ЭК в 2024г., назначении консультантов по отдельным разделам/вопросам ВКР	октябрь 2023	заведующий Уч, председатель МК
8	Разработка приказа о создании апелляционной комиссии на 2023–2024 учебный год	октябрь 2023	заведующий Уч
9	Разработка приказа о закреплении тем и назначении руководителей ВКР	октябрь 2023	заведующий Уч,

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственный
			председатель МК
10	Рассмотрение заданий на ВКР на заседании МК	октябрь 2023	председатель МК
11	Разработка графика ИА, графика предварительной защиты ВКР в 2023г.	октябрь 2023	заведующий УЧ, председатель МК,
12	Разработка приказа о допуске к ИА студентов	июнь 2024	заведующий УЧ
13	Разработка приказа об утверждении рецензентов ВКР	октябрь 2023	заведующий УЧ, председатель МК
14	Разработка приказа об отчислении из состава студентов в связи с завершением обучения	июнь 2024	заведующий УЧ
<i>Организация и проведение внутренней и внешней экспертиз процедуры ИА</i>			
15	Подготовка аналитических отчетов по результатам ИА	июнь 2024	председатель ЭК
16	Проведение анализа результатов ИА на итоговом заседании педагогического совета техникума	июнь 2024	заведующий УЧ, председатель МК
17	Осуществление анкетирования участников ИА по вопросам содержания и организации процедуры ИА;	июнь 2024	методист, председатель МК
<i>Подготовка и проведение организационных собраний со студентами выпускных групп и их родителями</i>			
17	О программе ИА выпускников 2023–2024 учебного года	январь 2024	заведующий УЧ, председатель МК,
18	Выбор студентами тем ВКР	январь 2024	председатель МК
19	Об организации окончания процесса обучения по основной профессиональной образовательной программе. Выдача заданий на ВКР студентам	январь 2024	заведующий УЧ, председатель МК,
20	О расписании ИА, графика предварительной ВКР, графика индивидуальных и групповых консультаций выпускников группы	январь 2024	заведующий УЧ, председатель МК
<i>Информирование участников ИА</i>			
21	Размещение документации по ИА на официальном сайте техникума: программ, приказов, тематики ВКР, приказов, критериев оценки ВКР и др.	октябрь 2023- июнь 2024	администратор сайта, методист
22	Оформление информационных стендов для студентов по материалам ИА	октябрь 2023- июнь 2024	председатель МК методист
<i>Другие вопросы организации и проведения ИА</i>			
23	Осуществление контроля выполнения ВКР выпускниками, принятие оперативных мер по результатам контроля	январь 2024- июнь 2024	Классный руководитель, руководитель ВКР
24	Осуществление оценки уровней сформированности знаний и умений на различных	январь 2024-	эксперты на всех этапах ИА

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственный
	этапах выполнения и защиты ВКР	июнь 2024	(рецензенты, члены ЭК)
25	Организация индивидуальных и групповых консультаций по выполнению и содержанию ВКР	январь 2024-июнь 2024	руководитель ВКР
26	Организация индивидуальных и групповых консультаций по оформлению ВКР	январь 2024-июнь 2024	руководитель ВКР
30	Организация процедуры предварительной защиты ВКР	июнь 2024	председатель МК, методист
31	Организация процедуры рецензирования ВКР и допуска к защите ВКР	июнь 2024	заведующий УЧ
32	Подготовка и проведение заседаний ЭК по графику	июнь 2024	секретарь ЭК
33	Подготовка сведений для ЭК об успеваемости студентов по всем дисциплинам, учебной практики и производственной практике учебного плана	июнь 2024	классный руководитель
35	Подготовка протоколов заседаний ЭК (все этапы), заседаний комиссии по предварительной защите	за 2 дня до заседания по графику	секретарь ЭК
36	Подготовка аудитории для работы ЭК: — определение аудитории для проведения заседаний ЭК — расстановка парт, стола для ЭК — подготовка компьютерной техники для работы членов комиссии, мультимедиа проектора, экрана для докладов студентов, — оргтехники для работы секретаря ЭК — скатерть, вазы для цветов — Программы ИА для комиссии — Протоколы заседаний, оценочные листы	июнь 2024	секретарь ЭК
37	Подготовка отчета председателя ЭК о результатах ИА	июнь 2024	председатель ЭК
38	Подготовка и сдача документации по ИА заведующему УЧ	июнь 2024	зам.председателя ЭК
39	Осуществление выдачи свидетельств государственного образца студентам, завершившим обучение в соответствии с приказом об отчислении из состава студентов в связи с завершением обучения	июнь 2024	заведующий УЧ
40	Подготовка и проведение торжественной церемонии вручения свидетельств	июнь 2024	педагог-психолог
Хранение ВКР			
41	Лучшие ВКР, представляющие учебно-методическую ценность, используются в качестве учебных пособий в кабинетах техникума. Продукты творческой деятельности подлежат хранению в техникуме в течение пяти лет. Они могут быть	июнь 2024	председатель МК

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственный
	использованы для экспозиции на выставках внутри и вне техникума.		
42	Передача ВКР на хранение в архив (срок 5 лет).	июнь 2024	заведующий УЧ, архивариус

2.4. Форма и процедура проведения ИА

Организация выполнения студентами и защиты ВКР включает следующие этапы:

1 этап. Выполнение ВКР:

- Подготовка (сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы работы);
- Разработка (решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием ВКР, разработка формы и содержания представления работы);
- Оформление (оформление всех составных частей работы в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями, подготовка презентации работы).

2 этап. Контроль за выполнением студентами ВКР и оценка качества их выполнения

Таблица 4

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроля	Период контроля
текущий	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения студентом материалов ВКР в соответствии с заданием Еженедельная фиксация результатов выполнения в календарном графике студента и сообщение о ходе работы студента председателю МК	с 13.05.2024 по 22.06.2024
	Консультант по отдельным вопросам, частям; заведующий УЧ; Председатель МК; Классный руководитель	Поэтапная проверка выполнения студентом отдельных вопросов, частей ВКР в соответствии с заданием в ходе консультаций	В соответствии с календарным графиком
итоговый	Руководитель ВКР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершённой и оформленной работы студента. Составление письменного отзыва на ВКР студента с оценкой качества его выполнения	до 22.06.2024
	Рецензент	Изучение содержания всех материалов ВКР студента. Беседа со студентом по выяснению обоснованности принятых в работе решений. Составление рецензии на ВКР студента в письменной форме с оценкой качества его выполнения	до 22.06.2024
	заведующий УЧ	Окончательная проверка наличия всех составных частей ВКР, отзыва руководителя и рецензии на ВКР. Решение о допуске студента к защите ВКР на заседании ЭК	с 17.06.2024 по 22.06.2024 по графику

2.5. Содержание ИА

2.5.1. Содержание ВКР

Тематика

Тематика ВКР (выпускной практической квалификационной работы) (Приложение А) и (письменной экзаменационной работы Приложение Б) должна иметь практико-ориентированный характер, разработана МК совместно со специалистами предприятий, организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассмотрена на заседании МК.

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Перечень тем ВКР утверждается после предварительного положительного заключения работодателей.

Тематика ВКР соответствует содержанию следующих соответствующих профессиональных характеристик работ:

1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота.

2. Нарезка порционных полуфабрикатов из крупнокускового мяса и птицы для жаренья в натуральном (антрекоты, бифштексы, лангеты, филе, эскалопы, мяса для шашлыков и др.) и в панированном (ромштексы, шницели и др.) виде.

3. Разделка рыбы, нарезка на порционные куски в зависимости от вида последующей тепловой обработки.

4. Приготовление котлетной массы из мяса, рыбы и овощей.

5. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыба под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром.

6. Варка бульонов, супов.

7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.

Закрепление тем ВКР (с указанием руководителя) за студентами оформляется приказом директора техникума и доводится до сведения студентов октябрь 2023 г.

Руководители ВКР по утвержденным темам разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задание подписывается руководителем, утверждается заведующим учебно-производственным отделом и выдается студенту студентов 25.10.2022 г. Выдача задания сопровождается консультацией руководителя.

Структура ВКР (ПЭР)

1. Структура ПЭР должна способствовать раскрытию избранной темы и составных элементов. Все разделы работы должны быть изложены в строгой логической последовательности и взаимосвязаны.

2. Структурными элементами ПЭР являются:

2.1. титульный лист;

2.2. задание;

2.3. список рекомендуемых источников;

2.4. рецензия;

2.5. введение;

2.6. разделы основной части;

2.7. заключение;

2.8. список используемых источников;

2.9. приложения.

3. Структурные элементы ПЭР могут меняться в зависимости от квалификации.

4. Первой страницей ПЭР является титульный лист, оформленный в соответствии с образцом.

5. Второй страницей является задание для ПЭР. Содержание должно включать разделы и подразделы.

6. Третьей страницей является список рекомендуемых источников.

7. Четвертой страницей ПЭР является рецензия на выполненную работу.

8. Во введении обосновываются актуальность выбора темы, цель и задачи, поставленные при выполнении, ПЭР. Введение пишется на 2 страницах – для профессиональной подготовки.

9. Основная часть работы содержит уровень разработанности проблемы в теории и практике на основании изучения литературы. На данном этапе студент самостоятельно, грамотно, своими словами излагает знания, не допуская при этом поверхностного и упрощенного толкования тех или иных вопросов темы. Дословное копирование прочитанной литературы не допускается. Однако это не исключает цитирование источников с обязательной в этом случае ссылкой на используемый источник.

10. В заключении автором излагаются основные выводы и предложения, указываются экономический или социальный эффект при реализации предложений. Заключение пишется на 1–3 страницах для профессиональной подготовки.

11. Список используемых источников включает только те литературные источники, которые использованы в работе. Не следует включать в список те источники, на которые нет ссылок в тексте и которые фактически не были использованы.

12. Приложение включает дополнительные и вспомогательные материалы.

3. Оформление ПЭР.

3.1. ПЭР оформляется печатным способом с использованием компьютера и принтера на бумажном носителе. Формат текста (Word for Windows) должен быть набран в текстовом редакторе «Microsoft Word» (версия 6,0; 7,0 и далее) со следующими параметрами:

- размер (формат) бумаги – А4 (21,0 см x 29,7 см);
- поля: верхнее – 2,5 см, нижнее – 2,0 см, левое – 3,0 см, правое – 1,5 см;
- шрифт – Times New Roman;
- высота шрифта – 12;
- красная строка – 0,5–1,5 см;
- межстрочный интервал – 1,5 см (полуторный);
- выравнивание по ширине.

3.2. Для профессиональной подготовки объем ПЭР, выполненной печатным способом – 5 -15 страниц.

3.3. Каждый раздел ПЭР начинается с нового листа. Заголовки разделов печатаются симметрично тексту полужирным печатным шрифтом. Заголовки подразделов печатаются с абзаца, строчными буквами, полужирным шрифтом. Переносы слов в заголовках не допускаются. Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Подчеркивание заголовка не допускается.

3.4. Страницы нумеруют арабскими цифрами в нижнем колонтитуле справа. Титульный лист включается в общую нумерацию работы. На титульном листе номер не ставится. Нумерация листов и приложений сквозная.

Страницы, содержащие приложения, в общий объем работы не входят.

3.5. Разделы ПЭР имеют порядковую нумерацию в пределах всей работы и обозначаются цифрами с точкой в конце. Введение и заключение не нумеруются.

3.6. Если разделы делятся на подразделы, то они нумеруются арабскими цифрами. В конце подраздела ставится точка, например «3.2.» (третий раздел, второй подраздел).

3.7. В текст ПЭР помещают только наиболее важные таблицы. Вспомогательный материал целесообразно помещать в приложения. Иллюстрации располагают после первой ссылки на них. Иллюстрации (кроме таблиц) обозначаются словом «Рисунок» и

нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах раздела, либо сквозной нумерацией. Номер состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой, например «Рисунок 1.2» (второй рисунок первого раздела).

3.8. Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах раздела, либо сквозной нумерацией. Перед таблицей указывается ее наименование. В левом верхнем углу над соответствующим наименованием помещается надпись «Таблица» с указанием ее номера. Номер состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенного точкой, например «Таблица 1.2» (вторая таблица первого раздела), либо сквозной нумерацией. При переносе части таблицы на другой лист указывают над ней «Продолжение таблицы 1.2». На все рисунки и таблицы указывают ссылки в тексте.

3.9. Ссылки в тексте на используемые источники производятся после их цитирования в квадратных скобках. Сначала указывается номер источника, в соответствии с разделом «Список используемых источников», а затем номер страницы с используемой цитатой [4. с. 23].

3.10. Список используемых источников является составной частью ПЭР, позволяющей судить о степени изученности обучающимся исследуемой проблемы. Он содержит перечень источников, используемых при выполнении работы, и помещается в конце, после заключения.

2.5.2. Условия процедуры подготовки ВКР (ПЭР)

Выполненная ПЭР подписывается студентом, руководителем, консультантами, и вместе с отзывом руководителя передается на рецензию.

Не допускается внесение изменений в ПЭР после получения рецензии.

За одну-две недели до начала работы ЭК председатель МК и методист организует предварительную защиту ПЭР по графику, согласованному с заведующим УЧ.

Полностью выполненная ПЭР вместе с отзывом руководителя и рецензией передается заведующим УЧ, которая подписью на титульном листе пояснительной записки осуществляет допуск студента к защите.

2.5.3. Условия процедуры проведения ИА

Допуск к защите ВКР(ПЭР)

К ИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации») и имеющие допуск к защите ПЭР по результатам предзащиты.

Необходимым условием допуска к ИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся знаний и умений при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики

Для допуска к защите ВКР (ПЭР) студент предоставляет заведующей учебно-производственным отделом следующие документы:

- отзыв руководителя ВКР (ПЭР);
- рецензию, оформленную рецензентом.

Предварительной защите предшествуют процедуры согласования ВКР (ПЭР) с консультантом по отдельным частям ВКР (ПЭР).

Руководитель ВКР (ПЭР), рецензент, консультанты по отдельным частям ВКР (ПЭР) удостоверяют свое решение о готовности выпускника к защите ВКР (ПЭР) подписями на титульном листе пояснительной записки ВКР (ПЭР). Заведующий УЧ делает запись о допуске студента к защите ВКР (ПЭР) также на титульном листе

пояснительной записки ВКР (ПЭР). Допуск выпускника к защите ВКР (ПЭР) на заседании ГЭК осуществляется путем издания приказа техникума.

Защита ВКР (ПЭР)

Защита ВКР (ПЭР) является формой заключительного этапа подготовки рабочих в техникуме, завершающего освоение студентами АОП.

Защита ВКР (ПЭР) проводится с целью выявления соответствия результатов освоения выпускниками ПП соответствующим требованиям ФГОС СПО в части требований к результатам освоения компетенций, приобретенному практическому опыту, знаниям и умениям и дополнительным требованиям техникума и работодателей, что позволяет выявить готовность выпускника к профессиональной деятельности.

Защита ВКР проводится на открытых заседаниях ЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Заседания ЭК протоколируются. В протоколах, помимо результата защиты, отражается присвоение квалификации и особое мнение членов комиссии. Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Процедура защиты устанавливается председателем ЭК по согласованию с членами комиссии и включает презентацию образовательных, профессиональных и личностных достижений выпускника, доклад студента (не более 10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента на вопросы. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР (ПЭР), а также рецензента, если он присутствует на заседании ЭК. На защиту одной ВКР (ПЭР) отводится *до 15 мин.*

На каждого студента оформляется индивидуальный лист оценивания выполнения и защиты ВКР (ПЭР). Члены ЭК фиксируют результаты анализа сформированных знаний и умений выпускника в специальных бланках – листах оценивания.

2.5.4. Принятие решений ЭК

Результаты ИА оцениваются на закрытом заседании ЭК с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Решение принимается в результате обсуждения членами комиссии итогов защиты ВКР (ПЭР), при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. Решение принимается простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя является решающим).

Результаты защиты объявляются в тот же день. Присвоение квалификации происходит на заседании ЭК с записью в протоколе заседаний.

2.6. Условия повторной защиты ВКР (ПЭР)

Лицам, не проходившим ИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ИА без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания ЭК организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ИА по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие ИА или получившие на ИА неудовлетворительные результаты, проходят ИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ИА впервые.

Для прохождения ИА лицо, не прошедшее ИА по неуважительной причине или получившее на ИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ИА ПП

Повторное прохождение ИА для одного лица назначается техникумом не более двух раз.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению *При выполнении ВКР (ПЭР)*

Реализация программы ИА на этапе подготовки к итоговой аттестации осуществляется в учебных кабинетах ПФ ОГБПОУ «ТПТ»:

№ 24 «Информатика»,

Оборудование кабинета № 24:

- рабочее место для членов ЭК;
- компьютер;
- рабочие места для обучающихся с выходом в Интернет;
- график проведения консультаций по ВКР;
- график поэтапного выполнения ВКР;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект контрольно-оценочных средств ИА;
- списки литературы

При выполнении ВКР (ПЭР) выпускнику предоставляются технические и информационные возможности информационного центра техникума: - компьютеры, сканер, принтер.

При предварительной защите ВКР и защите при ЭК

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет ПФ ОГБПОУ «ТПТ» № 28

Оснащение кабинета для ИА:

- рабочие места для членов ЭК;
- рабочее место секретаря ЭК, оснащенное принтером;
- рабочее место выпускника (кафедра).
- компьютер, мультимедийный проектор, экран

3.2 Информационно-документационное обеспечение ИА

1. Квалификационные характеристики по квалификации: 16675 Повар 2–3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда;

2. Комплекс оценочных средств ИА выпускников по квалификации: 16675 Повар 2–3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2–3 разряда

3. Программа ИА выпускников ПФ ОГБПОУ «ТПТ» по квалификации: 16675 Повар 2–3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2–3 разряда

4. Методические рекомендации по разработке ВКР по квалификации: 16675 Повар 2–3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2–3 разряда

5. Положение о порядке проведения итоговой аттестации по образовательным программам подготовки программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (Приказ директора от 10.09.2015г. № 55/8 - ОД);

6. Календарный график учебного процесса техникума на 2023–2024 учебный год;

7. Квалификационными характеристиками по квалификации 16675 Повар 2–3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2–3 разряда;

8. Профессиональным стандартом «Повар». Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н;

9. Литература по профессии:

Основная литература:

1. Васюкова А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 321 с. — Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924187>

2. Саенко О. Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс]: учебник для СПО / О. Е. Саенко, С. А. Данильченко. — Москва: КноРус, 2023. — 215 с. — Режим доступа : <https://www.book.ru/book/924213>
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. Учебник (для СПО)
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник (для СПО)
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум (для СПО)

Дополнительная литература:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - М.: ИЦ Академия 2018...
2. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Г. П. Семичева. – М. : ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
3. Шитякова Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т. Ю. Шитякова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- М.: ИЦ Академия..., 2017
2. Дубровская Н. И. Приготовление супов и соусов [Электронный ресурс]: учебник / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 173 с. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
3. Качурина Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т.А. Качурина. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 240 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=> Микроволновая кухня "Миллион меню".-Ч.: изд-во"Аркаим",изд-во"АСТ",2007.
4. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Г. П. Семичева. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
5. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Е. И. Соколова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 288 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
6. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Электронный ресурс]: учебник для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / Т. А. Качурина. – М. : ИЦ Академия, 2017. – 160 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
7. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / И. П. Самородова. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 128 с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>
8. Сеницына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

[Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. учеб. заведений / А. В. Сеницына. – М.: ИЦ Академия, 2017. – ***с. – Режим доступа : <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=>

9. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – М.: ИЦ Академия., 2018...
10. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) (в электронном формате) М.: ИЦ Академия, 2017

Интернет – ресурсы:

1. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. [Электронный ресурс] Режим доступа <http://www.comodity.ru/foodcommodity/meat/92.html> Дата обращения: (30.10.2023г.)
2. ПОЛУФАБРИКАТЫ КУЛИНАРНЫЕ - это... Что такое ПОЛУФАБРИКАТЫ КУЛИНАРНЫЕ? [Электронный ресурс] Режим доступа https://housekeeping.academic.ru/816/ПОЛУФАБРИКАТЫ_КУЛИНАРНЫЕ Дата обращения: (30.10.2023г.)
3. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия - Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] Режим доступа https://ozlib.com/1036721/tehnika/rybnye_polufabrikaty_kulinarnye_izdeliya Дата обращения: (30.10.2023г.)
4. Горячие блюда - рецепты с фото на Повар.ру (23663 рецепта горячих блюд). [Электронный ресурс] Режим доступа https://povar.ru/list/goryachie_bliuda/ Дата обращения: (30.10.2023г.)
5. Горячие блюда [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1174/goryachie-blyuda> Дата обращения: (30.10.2023г.)
6. Холодные закуски, рецепты с фото: 490 холодных закусок на Гастроном.ру [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/3375/holodnye-zakuski-recepty> Дата обращения: (30.10.2023г.)
7. Рецепты десертов на Gastronom.ru [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1122/recepty-desertov> Дата обращения: (30.10.2023г.)
8. Выпечка. Рецепты с фото на Gastronom.ru [Электронный ресурс] Режим доступа <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1142/vypечka-recepty> Дата обращения: (30.10.2023г.)

3.3. Информационно-документационное обеспечение ЭК

На заседание ЭК представляются следующие документы:

- квалификационные характеристики;
- программа ИА выпускников по квалификации 16675 Повар 2-3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда;
- комплекс оценочных средств ИА выпускников квалификации 16675 Повар 2-3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда;
- приказ директора об утверждении тематики ВКР;
- приказ об утверждении состава ЭК;
- приказ директора о допуске студентов к ИА;
- сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость);

- выполненные ВКР студентов (*в печатной и электронной формах*) с письменными отзывом руководителя ВКР и рецензией установленной формы;
- книга протоколов заседаний ЭК;
- документация по экспертизе и оценке сформированности элементов профессиональных компетенций, оценочные листы

3.4. Кадровое обеспечение ИА

Таблица 4

Кадровый состав ИА	Требования к квалификации преподавателей техникума	Требования к квалификации кадров, привлекаемых извне	Закрепление в локальном акте
руководители ВКР	наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю квалификации 16675 Повар 2-3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда преподаватели техникума, ведущие дисциплины профессионального цикла и профессиональные модули	заинтересованные руководители и ведущие специалисты по профилю базовых предприятий, организаций и преподавателей ПОО, ведущие дисциплины профессионального цикла и профессиональные модули	утверждаются приказом директора
консультанты по отдельным частям, вопросам ВКР	преподаватели техникума, хорошо владеющие вопросами практической части		утверждаются приказом директора
рецензенты	наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю квалификации 16675 Повар 2-3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда	высококвалифицированные специалисты, имеющие производственную специализацию и опыт работы по профилю квалификации	утверждаются приказом директора
члены ЭК (не менее трех человек)	наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю квалификации 16675 Повар 2-3 разряда, 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда наличие первой или высшей квалификационных категорий по должностям «Преподаватель», «Мастер производственного обучения», ведущие дисциплины профессионального цикла и профессиональные модули	наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессии преподаватели, имеющие высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников	утверждаются приказом директора
председатель ЭК		руководитель или заместитель руководителя организаций, осуществляющей образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющий ученую степень и (или) ученое звание;	утверждается приказом Департамента профессионального образования Томской области

		руководитель или заместитель руководителя организации, осуществляющей образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющий высшую квалификационную категорию; ведущий специалист - представитель работодателя или объединения по профилю подготовки выпускников	
заместитель председателя ЭК	Директор техникума; Заведующий филиалом; педагогический работник, имеющий высшую квалификационную категорию		утверждаются приказом директора

4.ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценка уровня подготовки по результатам освоения адаптированной профессиональной образовательной программы формируется с учетом оценок, полученных выпускником на всех этапах аттестаций за весь период обучения:

- Интегральная оценка (медиана) АПОП по промежуточной аттестации;
- Интегральная оценка (медиана) АПОП по результатам выполнения и защиты ВКР;
- Интегральная оценка (медиана) АПОП по результатам неформального обучения.

4.1. Интегральная оценка (медиана) АПОП по результатам выполнения и защиты ВКР

На этапе ИА ЭК формирует матрицу оценок достижений обучающихся по результатам выполнения и защиты ВКР. При этом учитываются оценки АПОП продемонстрированных общих и профессиональных компетенций на всех этапах выполнения ВКР в процессе взаимодействия:

- с классным руководителем на этапе контроля выполнения ВКР;
- с консультантом по практической части;
- с комиссией по предварительной защите ВКР;
- с руководителем ВКР (оценки отзыва);
- с рецензентом, (оценка рецензии, выполненной по АПОП).

С целью оценки АПОП всеми экспертами при выполнении ВКР техникумом разрабатываются экспертные листы. Информация оценочных листов является основанием для оценки выполнения и защиты ВКР членами ЭК при защите ВКР студентом.

Интегральная оценка результатов выполнения и защиты ВКР определяется как медиана по каждому из АПОП.

По итогам защиты ВКР для каждого выпускника в сводном оценочном листе уровней сформированности профессиональных компетенций формируются следующие оценки выполнения и защиты ВКР:

- 1) оценки защиты ВКР членов ЭК (каждого эксперта);
- 2) оценки уровней сформированности ПК на всех этапах выполнения ВКР экспертов;
- 3) оценка руководителя ВКР;
- 4) оценка рецензента.

Таким образом, в сводном оценочном листе уровней сформированности профессиональных компетенций для каждого выпускника определяются:

- общее количество оценок ОПОР, подлежащих оценке в период выполнения и защиты ВКР;
- сумма положительных оценок ОПОР;
- процент положительных оценок ОПОР (процент результативности);
- оценка уровня подготовки и защиты ВКР по шкале оценки образовательных достижений.

Оценка уровня подготовки и защиты ВКР определяется ЭК по универсальной шкале оценки образовательных достижений.

Таблица 5 - Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Основные критерии при определении оценки за выполнение ВКР студентом для Руководителя ВКР	Основные критерии при определении оценки за ВКР студента для Рецензента
Соответствие состава и объема выполненной ВКР студента заданию	
Оценка методологических характеристик ВКР (Во введении: цель ВКР фиксирует ожидаемые результаты работы, адекватна теме; последовательность поставленных задач позволяет достичь цель; структура работы (оглавление) полностью адекватна поставленным задачам, полнота обоснования актуальности и практической значимости темы. В заключении: адекватность формы представления результатов ВКР)	
Оценка результатов, полученных автором ВКР, на соответствие поставленной цели	
Оценка оформления ВКР на соответствие представленным требованиям	
Качество профессиональных знаний и умений студента, уровень его профессионального мышления	Качество выполнения всех составных частей ВКР
Степень самостоятельности студента при выполнении работы	Степень использования при выполнении ВКР последних достижений науки, техники, производства, экономики, передовых работ
Умение студента работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией	
Положительные стороны, а также недостатки в работе	
Оригинальность, практическая и научная ценность принятых в работе решений	Оригинальность принятых в работе решений, практическая и научная значимость работы
Качество оформления работы	
Уровень проявленных общих и профессиональных компетенций	

Критериями при определении оценки за выполнение и защиту ВКР на предварительной защите и защите при ЭК являются:

- Доклад выпускника (*доклад студента на защите ПЭР не должен превышать по времени 10 минут и содержать: краткое обоснование актуальности темы ВКР; основные результаты в соответствии с поставленными задачами*). Несоответствие доклада данным требованиям, в частности превышение времени доклада, включение в доклад общих слов, не имеющих отношение к перечисленному выше, снижает общую оценку за ВКР на 1 балл.,

- Ответы выпускника на вопросы, позволяющие определить уровень теоретической и практической подготовки (*обоснованность, четкость и культура ответа на поставленный вопрос*),

- Качество, практическая ценность и значимость выполненной работы,

- Уровень проявленных общих и профессиональных компетенций,

Оценка выполнения ВКР членами ЭК проводится по показателям и критериям оценки результата:

1. Качество ВКР оценивается по составляющим:

- наличие в работе элементов исследования, актуальность проблемы исследования и темы ВКР;

- уровень теоретической проработки вопросов ВКР, качество изучения источников, логика изложения материала, глубина анализа проблемы, теоретического обоснования возможных решений;

- адекватность применения методик исследования, правильность использования конкретных методов и методик анализа деятельности предприятия (организации);

- полнота и качество собранных фактических данных по объекту исследования, творческий характер анализа и обобщения фактических данных, логичное, последовательное, чёткое и грамотное изложение материала ВКР с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- практическая значимость выполненной ВКР: возможность практического применения результатов исследования, проектирования в деятельности конкретного предприятия (организации) или в сфере возможной профессиональной занятости выпускников;

- качество оформления ВКР в соответствии с методическими указаниями;

2. Качество выступления на защите и предварительной защите ВКР оценивается по составляющим:

- качество доклада: соответствие доклада содержанию ВКР, способность выпускника выделить научную и практическую ценность выполненных исследований, умение пользоваться иллюстративным материалом, чертежами и др;

- качество ответов на вопросы: правильность, четкость, полнота и обоснованность ответов выпускника, умение лаконично и точно сформулировать свои мысли, используя при этом необходимую научную терминологию;

- качество чертежей, иллюстраций, презентаций к докладу: соответствие подбора иллюстративных материалов содержанию доклада, грамотность их оформления и упоминание в докладе, выразительность использованных средств;

- поведение при защите дипломной работы: коммуникационные характеристики докладчика (манера говорить, отстаивать свою точку зрения, привлекать внимание к важным моментам в докладе или ответах на вопросы и т.д.).

Показатели оценки выполнения ВКР (ПЭР)	Критерии оценки	Степень соответствия критериям
Предъявление к защите ВКР, оформленной в соответствии с требованиями, в установленные сроки		
обоснование в ВКР и предъявление при защите актуальности проблемы исследования в соответствии с заданием		
формулирование в ВКР и предъявление при защите целей, задач, предмета, объекта исследования, методов, используемых в ВКР		
проектирование содержания ВКР в соответствии с темой. Разработка и предъявление теоретических обоснований возможных решений. Демонстрация при защите ВКР логики изложения содержания		
разработка и предъявление при защите всех вопросов задания ВКР в полном объеме. демонстрация глубины анализа проблемы		
предъявление на достаточном уровне результатов использования методологического аппарата исследования		
предъявление, на достаточном уровне, результатов сравнительно-сопоставительного анализа разных теоретических подходов		
разработка и предъявление при защите элементов самостоятельного исследования в достаточном объеме		
формулирование при разработке и предъявление при защите ВКР самостоятельных решений, мнений, выводов, собственных суждений		

разработка и предъявление при защите на достаточном уровне практической части ВКР		
предъявление и интерпретация результатов своей работы, обобщение результатов		
разработка и предъявление при защите предложений по применению результатов исследования в практической деятельности		
разработка и предъявление на защите ВКР предложений, направленных на повышение эффективности работы предприятия, организации		
разработка элементов ВКР с использованием различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при решении профессиональных задач		
разработка и предъявление на достаточном уровне иллюстративного материала, в полном объеме отражающего содержание ВКР		
разработка и предъявление на достаточном уровне мультимедиа презентации при защите, в полном объеме отражающей содержание ВКР		
разработка и предъявление на уровне творчества мультимедиа сопровождения представления ВКР		
эффективное взаимодействие с членами ЭК при ответах на вопросы		
формулирование правильных, лаконичных и обоснованных ответов с использованием специальной терминологии из различных областей профессиональных знаний		
предъявление результатов ВКР на уровне, находящемся выше рамок программного материала учебных дисциплин и профессиональных модулей		

Приложение А.
 Областное государственное бюджетное
 профессиональное образовательное учреждение
 «Томский политехнический техникум»
 (ОГБПОУ «ТПТ»)
 Парабельский филиал областного государственного бюджетного
 профессионального образовательного учреждения
 «Томский политехнический техникум»

СОГЛАСОВАНО
 МКУ Отдел образования, руководитель
 отдела образования Администрации
 Парабельского района

 О.Н. Арестова
 М.п. предприятия
 « » 202 г.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ОГБПОУ
 «Томский политехнический техникум»

 И.Н. Кривонозов
 М.п.

 « 30 » 2024 г.

**ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ ПРАКТИЧЕСКИХ
 КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

в форме выполнения
 для обучающихся квалификации 16675 Повар 2-3 разряда,
 12391 изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда
 форма обучения (очная), 2023–2024 учебный год

№	Темы ВПКР	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	Приготовление блюд: — Салат рыбный — Говядина в луковом соусе запеченная	1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота. 2. Нарезка порционных полуфабрикатов из крупнокускового мяса и птицы для жаренья в натуральном (антрекоты, бифштексы, лангеты, филе, эскалопы, мяса для шашлыков и др.) и в панированном (ромштексы, шницели и др.) виде. 5. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыба под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. 7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.

2	<p>Приготовление блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Салат столичный — Рыба, запечная в сметанном соусе с грибами по-московски 	<p>1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота.</p> <p>3. Разделка рыбы, нарезка на порционные куски в зависимости от вида последующей тепловой обработки.</p> <p>5. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыба под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>
3	<p>Приготовление блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Азу по-татарски — Яблоки в тесте жареные с соусом яблочным 	<p>1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота.</p> <p>2. Нарезка порционных полуфабрикатов из крупнокускового мяса и птицы для жаренья в натуральном (антрекоты, бифштексы, лангеты, филе, эскалопы, мяса для шашлыков и др.) и в панированном (ромштексы, шницели и др.) виде.</p> <p>5. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыба под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>
4	<p>Приготовление блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Помидоры, фаршированные мясным салатом — Рыба, жаренная с луком по- 	<p>1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота.</p>

	ленинградски	<p>3. Разделка рыбы, нарезка на порционные куски в зависимости от вида последующей тепловой обработки</p> <p>5. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыба под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>
5	<p>Приготовление блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Рассольник домашний — Омлет, фаршированный мясными продуктами с соусом, сметанным с луком 	<p>6. Варка бульонов, супов.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>
6	<p>Приготовление блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Рыба в тесте жареная с соусом томатным — Крем ванильный из сметаны 	<p>3. Разделка рыбы, нарезка на порционные куски в зависимости от вида последующей тепловой обработки</p> <p>5. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыба под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>
7	<p>Приготовление блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Печень по-строгановски — Пюре картофельное — Чай с лимоном 	<p>1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и</p>

		холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.
8	Приготовление блюд: — Суп крестьянский с крупой — Напиток клюквенный	6. Варка бульонов, супов. 7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.
9	Приготовление блюд: — Салат из свеклы с сыром и чесноком — Гуляш — Макароны изделия отварные	1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота. 2. Нарезка порционных полуфабрикатов из крупнокускового мяса и птицы для жаренья в натуральном (антрекоты, бифштексы, лангеты, филе, эскалопы, мяса для шашлыков и др.) и в панированном (ромштексы, шницели и др.) виде. 5. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыба под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. 7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.
10	Приготовление блюд: — Плов из птицы — Кисель из клюквы	1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота. 2. Нарезка порционных полуфабрикатов из крупнокускового мяса и птицы для жаренья в натуральном (антрекоты, бифштексы, лангеты, филе, эскалопы, мяса для шашлыков и др.) и в панированном (ромштексы, шницели и др.) виде. 7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.


11	Приготовление блюд: — Суп молочный с крупой — Котлеты рыбные — Картофель отварной	3. Разделка рыбы, нарезка на порционные куски в зависимости от вида последующей тепловой обработки 4. Приготовление котлетной массы из мяса, рыбы и овощей. 6. Варка бульонов, супов. 7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.
12	Приготовление блюд: — Щи из квашеной капусты с картофелем — Кисель из кураги	6. Варка бульонов, супов. 7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.
13	Приготовление блюд: — Рагу из птицы — Компот из свежих плодов	1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота. 2. Нарезка порционных полуфабрикатов из крупнокускового мяса и птицы для жаренья в натуральном (антрекоты, бифштексы, лангеты, филе, эскалопы, мяса для шашлыков и др.) и в панированном (ромштексы, шницели и др.) виде. 7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.
14	Приготовление блюд: — Запеканка картофельная с мясом — Какао с молоком	1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота. 7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.

15	Приготовление блюд: — Пельмени отварные со сметаной — Капуста тушеная с грибами	1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота. 4. Приготовление котлетной массы из мяса, рыбы и овощей. 7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.
----	---	---

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

На заседании МК

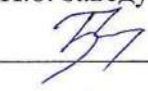
Протокол № 11 от «03» ноября 2023 г.

 / Н.Ю. Мариненко
 « 03 » 11 2023.

СОГЛАСОВАНО

На заседании педагогического совета ПФ
 ОГБПОУ «ТПТ»

Протокол № 08 от «03» ноября 2023 г.

И.о. заведующего ПФ ОГБПОУ «ТПТ»
 / О.М. Башарин
 « ____ » _____ 20 ____ г.

Приложение Б.
 Областное государственное бюджетное
 профессиональное образовательное учреждение
 «Томский политехнический техникум»
 (ОГБПОУ «ТПТ»)
 Парabelьский филиал областного государственного бюджетного
 профессионального образовательного учреждения
 «Томский политехнический техникум»

СОГЛАСОВАНО

МКУ «Отдел образования, руководитель
 отдела образования Администрации
 Парabelьского района

О.Н. Арестова

М.п. предприятия

» _____ 202__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ
 «Томский политехнический техникум»

И.Н. Криволапов

М.п.

«30» _____ 11 2023 г.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ПИСЬМЕННЫХ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ РАБОТ
 в форме защиты
 для студентов квалификации 16675 Повар 2-3 разряда, 12391 изготовитель
 пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда
 форма обучения (очная)
 2023-2024 учебный год

№	Темы ПЭР	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	Организация технологического процесса приготовления блюд: — Салат рыбный — Говядина в луковом соусе запеченная	1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота. 2. Нарезка порционных полуфабрикатов из крупнокускового мяса и птицы для жаренья в натуральном (антрекоты, бифштексы, лангеты, филе, эскалопы, мяса для шашлыков и др.) и в панированном (ромштексы, шницели и др.) виде. 5. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыба под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром. 7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов

		<p>пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>
2	<p>Организация технологического процесса приготовления блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Салат столичный — Рыба, запечная в сметанном соусе с грибами по-московски 	<p>1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота.</p> <p>3. Разделка рыбы, нарезка на порционные куски в зависимости от вида последующей тепловой обработки.</p> <p>5. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыба под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>
3	<p>Организация технологического процесса приготовления блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Азу по-татарски — Яблоки в тесте жареные с соусом яблочным 	<p>1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота.</p> <p>2. Нарезка порционных полуфабрикатов из крупнокускового мяса и птицы для жаренья в натуральном (антрекоты, бифштексы, лангеты, филе, эскалопы, мяса для шашлыков и др.) и в панированном (ромштексы, шницели и др.) виде.</p> <p>5. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыба под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>
4	Организация технологического	<p>1. Ведение процессов первичной</p>

	<p>процесса приготовления блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Помидоры, фаршированные мясным салатом — Рыба, жаренная с луком по-ленинградски 	<p>обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота.</p> <p>3. Разделка рыбы, нарезка на порционные куски в зависимости от вида последующей тепловой обработки</p> <p>5. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыба под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>
5	<p>Организация технологического процесса приготовления блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Рассольник домашний — Омлет, фаршированный мясными продуктами с соусом, сметанным с луком 	<p>6. Варка бульонов, супов.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>
6	<p>Организация технологического процесса приготовления блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Рыба в тесте жареная с соусом томатным — Крем ванильный из сметаны 	<p>3. Разделка рыбы, нарезка на порционные куски в зависимости от вида последующей тепловой обработки</p> <p>5. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыба под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>
7	<p>Организация технологического процесса приготовления блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Печень по-строгановски — Пюре картофельное — Чай с лимоном 	<p>1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и</p>

		<p>тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>
8	<p>Организация технологического процесса приготовления блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Суп крестьянский с крупой — Напиток клюквенный 	<p>6. Варка бульонов, супов.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>
9	<p>Организация технологического процесса приготовления блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Салат из свеклы с сыром и чесноком — Гуляш — Макароны изделия отварные 	<p>1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота.</p> <p>2. Нарезка порционных полуфабрикатов из крупнокускового мяса и птицы для жаренья в натуральном (антрекоты, бифштексы, лангеты, филе, эскалопы, мяса для шашлыков и др.) и в панированном (ромштексы, шницели и др.) виде.</p> <p>5. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки: различных салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыба под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>
10	<p>Организация технологического процесса приготовления блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Плов из птицы — Кисель из клюквы 	<p>1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота.</p> <p>2. Нарезка порционных полуфабрикатов из крупнокускового мяса и</p>


		<p>птицы для жаренья в натуральном (антрекоты, бифштексы, лангеты, филе, эскалопы, мяса для шашлыков и др.) и в панированном (ромштексы, шницели и др.) виде.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>
11	<p>Организация технологического процесса приготовления блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Суп молочный с крупой — Котлеты рыбные — Картофель отварной 	<p>3. Разделка рыбы, нарезка на порционные куски в зависимости от вида последующей тепловой обработки</p> <p>4. Приготовление котлетной массы из мяса, рыбы и овощей.</p> <p>6. Варка бульонов, супов.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>
12	<p>Организация технологического процесса приготовления блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Щи из квашеной капусты с картофелем — Кисель из кураги 	<p>6. Варка бульонов, супов.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>
13	<p>Организация технологического процесса приготовления блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Рагу из птицы — Компот из свежих плодов 	<p>1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота.</p> <p>2. Нарезка порционных полуфабрикатов из крупнокускового мяса и птицы для жаренья в натуральном (антрекоты, бифштексы, лангеты, филе, эскалопы, мяса для шашлыков и др.) и в панированном (ромштексы, шницели и др.) виде.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>

14	<p>Организация технологического процесса приготовления блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Запеканка картофельная с мясом — Какао с молоком 	<p>1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>
15	<p>Организация технологического процесса приготовления блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Пельмени отварные со сметаной — Капуста тушеная с грибами 	<p>1. Ведение процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, рыбы осетровых пород; обвалка тушек птицы, лопаточной и тазобедренной частей туш крупного и мелкого скота.</p> <p>4. Приготовление котлетной массы из мяса, рыбы и овощей.</p> <p>7. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассировок, горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий и т.д.</p>

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

На заседании МК

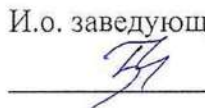
Протокол № 11 от «03» ноября 2023 г.

 / Н.Ю. Мариненко
«03» 11 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

На заседании педагогического совета ПФ
ОГБПОУ «ТПТ»

Протокол № 08 от «03» ноября 2023 г.

И.о. заведующего ПФ ОГБПОУ «ТПТ»
 / О.М. Башарин
«___» _____ 20__ г.