

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском

Предметная (цикловая) комиссия по экономике, бухгалтерскому учету и  
товароведению

УТВЕРЖДАЮ

Директор филиала МГТУ в  
поселке Яблоновском

«*В.И. Екутеч*»  
«*18*» *сентября* 2018 г

**ПРОГРАММА  
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Специальность  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника  
специалист по поварскому и кондитерскому делу

Яблоновский, 2018

Программа итоговой аттестации разработана на основании ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Составитель рабочей программы:  
преподаватель первой категории

Негуч Негуч М. А.  
(подпись)

Программа итоговой аттестации обсуждена и утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики, бухгалтерского учета и товароведения

Председатель предметной (цикловой) комиссии  
« 28 » март 2018 г.

Негуч Негуч М. А.

Программа итоговой аттестации рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

СОГЛАСОВАНО:

Генеральный директор  
ООО «ГУНЭС ПЛЮС»



М. Ю. Барчо  
(И. О. Фамилия)

Методист политехнического  
колледжа филиала университета  
« 28 » март 2018 г.

Алескерова Алескерова А.А.  
(подпись)

## Содержание

1. Общие положения
  - 1.1. Цели итоговой аттестации
  - 1.2. Перечень компетенций и трудовых функций, сформированных в процессе подготовке к итоговой аттестации
2. Условия проведения итоговой аттестации
  - 2.1. Вид итоговой аттестации
  - 2.2. Объем времени на подготовку и проведение итоговой аттестации
  - 2.3. Сроки проведения итоговой аттестации
3. Подготовка итоговой аттестации
  - 3.1. Организация подготовки выпускной квалификационной работы. Основные этапы подготовки выпускной квалификационной работы
  - 3.2. Примерная тематика выпускной квалификационной работы. Утверждение тем выпускной квалификационной работы
4. Руководство подготовкой и защитой выпускной квалификационной работы
  - 4.1. Функции руководителя выпускной квалификационной работы
  - 4.2. Задание на выпускную квалификационную работу
5. Рецензирование выпускной квалификационной работы
6. Нормоконтроль выпускной квалификационной работы
7. Защита выпускной квалификационной работы
8. Проведение выпускного демонстрационного экзамена
9. Принятие решений итоговой экзаменационной комиссией
10. Порядок проведения итоговой аттестации для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
11. Процедура подачи и рассмотрения апелляции по результатам итоговой аттестации
12. Учебно-методическое и информационное обеспечение итоговой аттестации

## **1. Общие положения**

Программа итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565;
- Профессиональным стандартом № 549 33.010 Кондитер, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н;
- Профессиональным стандартом № 557 33.011 Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н;
- Профессиональным стандартом № 682 33.014 Пекарь, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н;
- Положение об итоговой аттестации по не имеющим государственной аккредитации образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Майкопский государственный технологический университет»
- Положением об апелляционной комиссии по результатам итоговой аттестации обучающихся среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Майкопский государственный технологический университет»;
- Положением о выпускных квалификационных работах, обучающихся среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» принятым на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ»

### **1.1. Цели итоговой аттестации**

Цель итоговой аттестации: определение соответствия результатов освоения обучающимся образовательной программы требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и трудовым функциям, закрепленным ПС № 549 33.010 Кондитер, ПС № 557 33.011 Повар, ПС № 682 33.014 Пекарь.

К итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе.

На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель в 8 семестре обучения.

### **1.2. Перечень компетенций и трудовых функций, сформированных в процессе подготовке к итоговой аттестации**

В результате подготовки к итоговой аттестации обучающийся должен закрепить следующие общие и профессиональные компетенции, трудовые функции:

#### **а) общие компетенции, включающие в себя способность (ОК):**

- 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;

**б) профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности и включающими способность (ПК):**

**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:**

- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

- ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:**

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

- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с 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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:**

- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:**

- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:**

- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:**

- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

- ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

**Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар):**

- ПК 7.1. Подготовка инвентаря. Оборудования и рабочего места повара к работе.

- ПК 7.2. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

- ПК 7.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

- ПК 7.4. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.

**Приготовление блюд кухонь народов мира:**

- ПК 8.1. Готовить и оформлять сложную холодную кулинарную продукцию национальной и зарубежной кухни.

- ПК 8.2. Готовить и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию

национальной и зарубежной кухни.

- ПК 8.3. Готовить и оформлять сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия национальной и зарубежной кухни.

- ПК 8.4. Готовить и оформлять сложные холодные и горячие десерты национальной и зарубежной кухни.

**Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей:**

- ПК 9.1 Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

- ПК 9.2 Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

- ПК 9.3 Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

- ПК 9.4 Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

- ПК 9.5 Организовывать производство продукции питания в ресторане.

- ПК 9.6 Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

- ПК 9.7 Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

- ПК 9.8 Организовывать питание гостей через буфет.

- ПК 9.9 Оценивать эффективность производственной деятельности.

**в) трудовые функции в соответствии с ПС № 549 33.010 Кондитер:**

**Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера (А/3):**

- А/01.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.

- А/02.3. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

**Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента (В/4):**

- В/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.

- В/02.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.

**Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров (С/5):**

- С/01.5. Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом.

- С/02.5. Организация работы бригады кондитеров.

- С/03.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров.

**Управление текущей деятельностью кондитерского цеха (D/6):**

- D/01.6. Планирование процессов кондитерского цеха.

- D/02.6. Организация и координация процессов кондитерского цеха.

- D/03.6. Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха;

**г) трудовые функции в соответствии с ПС № 557 33.011 Повар:**

**Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции под руководством повара (А/3):**

- А/01.3. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

- А/02.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

**Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента (В/4):**

- В/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

- В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

**Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров (С/5):**

- С/01.5. Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом.

- С/02.5. Организация работы бригады поваров.

- С/03.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров.

**Управление текущей деятельностью (D/6):**

- D/01.6. Планирование процессов основного производства организации питания.

- D/02.6. Организация и координация процессов основного производства организации питания.

- D/03.6. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.

**д) в) трудовые функции в соответствии с ПС № 682 33.014 Пекарь:**

**Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря (А/3):**

- А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

- А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий (В/4):

- В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий.

- В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.

- В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий.

- В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий.

- В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий.

**Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей (С/5):**

- С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря.

- С/02.5 Организация работы бригады пекарей.

- С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей.

**Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства (D/6):**

- D/01.6 Планирование процессов хлебобулочного производства.

- D/02.6 Организация и координация процессов хлебобулочного производства.

- D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства.

## **2. Условия проведения итоговой аттестации**

### **2.1. Вид итоговой аттестации**

Итоговая аттестация выпускников среднего профессионального образования проходит в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в виде защиты выпускной квалификационной работы и проведения выпускного демонстрационного экзамена.

### **2.2. Объем времени на подготовку и проведение итоговой аттестации**

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- объем времени на подготовку выпускной квалификационной работы составляет 4 недели;

- объем времени на защиту выпускной квалификационной работы составляет 1 неделю.

- объем времени на проведение выпускного демонстрационного экзамена составляет 1 неделю.

### **3. Подготовка итоговой аттестации**

#### **3.1. Организация подготовки выпускной квалификационной работы**

##### **Основные этапы подготовки выпускной квалификационной работы**

Выпускная квалификационная работа может выполняться обучающимися как на базе ФГБОУ ВО «МГТУ», так и в организациях, и на предприятиях, являющихся базами преддипломной практики.

Последовательность выполнения обучающимися ВКР включает следующие этапы:

- выбор и обоснование, темы совместно с руководителем ВКР;
- выбор методики исследования и работы над информационными источниками;
- составление библиографического списка по теме и разработка плана выполнения ВКР;
- составление совместно с руководителем ВКР календарного графика с указанием срока завершения отдельных этапов;
- подбор материалов в соответствии с намеченным планом;
- изучение и систематизация собранных материалов;
- уточнение отдельных вопросов у руководителя ВКР;
- получение зачета по преддипломной практике;
- представление текста ВКР на проверку руководителю по мере написания отдельных разделов;
- письменное изложение результатов исследования и формулировка выводов;
- внесение исправлений и дополнений в ВКР по замечаниям руководителя;
- оформление и брошюровка работы;
- представление законченной работы на отзыв руководителю дипломного проектирования;
- представление работы на рецензию;
- подготовка к защите ВКР: написание текста выступления, отбор и оформление графического (иллюстративного) материала, выносимого на защиту;
- защита ВКР.

#### **3.2. Примерная тематика выпускной квалификационной работы**

##### **Утверждение тем выпускной квалификационной работы**

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями выпускающей предметной (цикловой) комиссии по экономике, бухгалтерскому учету и товароведению и утверждаются на заседании предметной (цикловой) комиссии.

Выбранная тема выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного из профессиональных модулей.

Закрепление тем ВКР за обучающимися (с указанием руководителей) утверждается приказом ректора ФГБОУ ВО «МГТУ».

Обучающимся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы из установленного перечня. Тема может быть предложена обучающимся (при обосновании целесообразности ее разработки).

Кроме того, организация (предприятие, учреждение), в котором проводится преддипломная практика, с учетом своих потребностей, может сделать заказ на разработку обучающимся определенной темы ВКР, ориентированной на конкретные вопросы производственной деятельности. Определение тематики ВКР в этом случае осуществляется работодателями.

##### **Примерная тематика выпускных квалификационных работ:**

1. Роль маркетинга в формировании конкурентных преимуществ предприятия ресторанного бизнеса.
2. Развитие разных форм предпринимательства в организации питания:

отечественный и зарубежный опыт.

3. Развитие рынка услуг общественного питания в России на примере ресторана.
4. Система мотивации и стимулирования труда работников на предприятиях ресторанного бизнеса.
5. Конкуренция предприятий ресторанного бизнеса.
6. Совершенствование систем управления персоналом на примере сетевых предприятий.
7. Роль рекламы на предприятиях общественного питания.
8. Оптимизация организации службы питания в гостиничных комплексах.
9. Методы и формы повышения качества услуг общественного питания.
10. Организация контроля качества продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса.
11. Технология производства хлеба «Украинский».
12. Приемка, хранение и подготовка яйца и яичных продуктов к переработке. Исследование качества яйцепродуктов органолептическими и физико-химическими методами.
13. Технология приготовления батона столового из муки пшеничной высшего сорта.
14. Приготовление бисквитного торта «Сказка».
15. Приготовление пирожных «Корзиночка».
16. Проектирование технологического процесса производства бараночных изделий.
17. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с русской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
18. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней.
19. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с адыгейской национальной кухней.
20. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета по типу «фуршет» в ресторане.
21. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции в ресторане из быстрозамороженных полуфабрикатов с использованием современных технологий и оборудования.
22. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в ресторане.
23. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса и птицы в ресторане.
24. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных изысканных салатов в ресторане с европейской кухней.
25. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных супов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
26. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных супов для ресторана с европейской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
27. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных первых блюд в ресторанной кухне использованием современных технологий и оборудования.
28. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины в ресторане с

использованием современных технологий и оборудования.

29. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных соусов в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.

30. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

31. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

32. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий в ресторане.

33. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленого мяса в ресторане с европейской кухней.

34. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов животного происхождения (мяса, птицы).

35. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане из баранины.

36. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов растительного происхождения (круп, овощей).

37. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции с функциональными свойствами из рыбы.

38. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

39. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из свинины в ресторане.

40. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане из экзотических видов рыб.

41. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление стейков в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

42. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление, дизайн сложных горячих банкетных блюд из мяса в ресторане.

43. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса (говядины, телятины, свинины) в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.

44. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых горячих блюд из мяса диких животных в ресторане с русской кухней.

45. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции и фирменных блюд в ресторане «высокой кухни» использованием современных технологий и оборудования.

46. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление фирменной горячей сложной продукции из птицы в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

47. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции из дичи в ресторане.

48. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов в ресторане с европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.

49. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление

сложных горячих десертов в ресторане с европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.

50. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для вегетарианского ресторана.

51. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции для монастырской кухни.

52. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания

53. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане с русской кухней.

54. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для «шведского стола».

55. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса (баранины, ягнятины) в ресторане с кавказской кухней.

56. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы в ресторане использованием современных технологий и оборудования.

57. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с национальной (итальянской, японской, немецкой и др.) кухней.

58. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий в ресторане.

59. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в ресторане.

60. Совершенствование технологии и расширение ассортимента фирменных блюд в ресторане с европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.

61. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных блюд из домашней птицы, гусиной и утиной печени в ресторане с европейской кухней.

62. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане японской кухни.

63. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в специализированном кафе с использованием современных технологий и оборудования.

#### **4. Руководство подготовкой и защитой выпускной квалификационной работы**

##### **4.1. Функции руководителя выпускной квалификационной работы**

Руководитель выпускной квалификационной работы осуществляет теоретическую и практическую помощь обучающемуся в период подготовки и написания ВКР, дает обучающемуся рекомендации по структуре, содержанию и оформлению работы, подбору литературных источников и т. д.

Работа руководителя ВКР с обучающимися над выпускной работой осуществляется в форме консультаций. В процессе совместной работы рассмотрению подлежат: постановка проблемы и задач, список литературных и информационных источников, варианты содержания, состав исходного материала, целевая направленность исследования, методы и результаты анализа состояния вопроса, пути решения поставленных задач, разделы выпускной работы по мере готовности, чертежи или графический материал к ВКР в компьютерном (слайдовом) исполнении.

Руководитель дипломного проектирования при оформлении отзыва на ВКР по каждому этапу оценивает работу обучающегося по следующим критериям:

- самостоятельность;
- активность;
- своевременность выполнения работы по этапам;
- дисциплинированность;
- глубина проработки проблемы;
- творческий подход;
- ответственность;
- научность информации;
- презентабельность (наличие схем, рисунков, таблиц, диаграмм и т.п.).

#### **4.2. Задание на выпускную квалификационную работу**

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатываются индивидуальные задания для каждого обучающегося.

Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются предметной (цикловой) комиссией, подписываются руководителем дипломного проектирования и утверждаются председателем предметной (цикловой) комиссии.

Индивидуальное задание на выпускную квалификационную работу заполняется на стандартном бланке. В задании указывается тема ВКР, исходные данные к ее выполнению, перечень подлежащих разработке вопросов (обычно в виде перечня разделов работы), сроки выполнения. Здесь же приводится перечень основных расчетов, таблиц, графиков, необходимых для выполнения работы.

Задание подписывают руководитель ВКР и обучающийся.

Индивидуальное задание определяет весь процесс дальнейшей самостоятельной работы обучающегося по теме ВКР. На основе задания, по согласованию с обучающимся, руководитель ВКР составляет календарный график выполнения выпускной квалификационной работы.

### **5. Рецензирование выпускной квалификационной работы**

ВКР подлежат обязательному рецензированию. Выпускная квалификационная работа рецензируется специалистом по профилю специальности или преподавателем профессиональных модулей, не осуществлявшим руководство ВКР обучающегося.

Рецензия на выпускные квалификационные работы выполняется согласно следующим критериям:

- соответствие ВКР заданию на нее;
- обоснование актуальности темы;
- анализ материалов теоретической части исследования;
- проработка материалов практической части исследования;
- соответствие оформления работы предъявляемым требованиям;
- презентабельность (наглядность);
- качество выполнения каждого раздела ВКР;
- достоверность полученных результатов;
- теоретическая и практическая значимость;

Рецензент выставляет оценку за работу. Содержание рецензии доводится до сведения, обучающегося не позднее, чем за день до защиты ВКР.

### **6. Нормоконтроль выпускной квалификационной работы**

Завершающим этапом выполнения ВКР является нормоконтроль. Его целью является соблюдение студентами всех требований ЕСКД, ЕСТД и СТО 02069024.101-2014 при оформлении ВКР.

Нормоконтроль проводится при полной готовности ВКР. Обучающийся представляет нормоконтролеру полностью оформленную и подписанную работу (несброшюрованную).

При наличии замечаний ВКР должна быть доработана. После исправления

замечаний обучающийся вновь представляет работу ответственному за нормоконтроль. При соответствии ВКР и представленных с ней в комплекте документов установленным требованиям, ответственный за нормоконтроль ставит свою подпись на титульном листе работы.

Допуск к защите осуществляется только в том случае, если ВКР соответствует всем требованиям к содержанию.

### **7. Защита выпускной квалификационной работы**

Не позднее, чем за 2 недели до начала работы ИЭК, обучающийся представляет руководителю ВКР для проверки завершённую, полностью оформленную, с наличием рецензии выпускную квалификационную работу.

После ознакомления с отзывом руководителя ВКР и рецензией, директор филиала МГТУ в поселке Яблоновском решает вопрос о допуске обучающегося к защите выпускной квалификационной работы. Приняв решение о возможности допуска, обучающегося к защите, директор филиала подписывает титульный лист выпускной квалификационной работы и работа передается в итоговую экзаменационную комиссию.

Защита выпускной квалификационной работы является обязательным испытанием, включаемым в итоговую аттестацию выпускников, завершающих обучение по образовательной программе среднего профессионального образования и преследует основной целью установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО, итоговая аттестация проводится экзаменационной комиссией.

Состав экзаменационной комиссии утверждается ректором ФГБОУ ВО «МГТУ».

ИЭК формируется из педагогических работников ФГБОУ ВО «МГТУ», лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

В случае включения в выпускную квалификационную работу демонстрационного экзамена в состав ИЭК входят также эксперты союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы Ворлдскиллс Россия».

ИЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ИЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем ИЭК утверждается лицо, не работающее в ФГБОУ ВО «МГТУ», из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Для проведения итоговой аттестации предоставляется следующий перечень документов:

- федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- Положение о итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Майкопский государственный технологический университет»;

- Программа итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- приказ ректора о допуске обучающихся к итоговой аттестации;
- сведения об успеваемости обучающихся за весь период обучения;
- зачетные книжки обучающихся;
- протоколы заседания итоговой экзаменационной комиссии.

На защиту выпускниками предоставляется:

- ВКР (пояснительная записка, презентации, видеоматериалы);
- отзыв руководителя ВКР
- рецензия специалиста на ВКР;
- отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится не более 1 академического часа.

Процедура защиты устанавливается председателем ИЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает:

- доклад обучающегося;
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы обучающегося.

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Регламент доклада, обучающегося - 10-15 минут.

## **8. Проведение выпускного демонстрационного экзамена**

Одной из форм итоговой аттестации является проведение выпускного демонстрационного экзамена. Выпускной демонстрационный экзамен может проводиться как самостоятельно, так и включаться в выпускную квалификационную работу.

Выпускной демонстрационный экзамен проводится с целью определения у выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной специальности.

Проведение аттестационных испытаний в формате демонстрационного экзамена - это возможность объективно оценить содержание и качество образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, материально-техническую базу, уровень квалификации преподавательского состава, а также направления деятельности, в соответствии с которыми определить точки роста и дальнейшего развития.

Предприятия и организации, участвующие в оценке экзамена, по его результатам могут осуществить подбор лучших молодых специалистов по востребованным компетенциям, оценив на практике их профессиональные умения и навыки, а также определить вектор сотрудничества в области подготовки и обучения персонала.

В ходе выпускного демонстрационного экзамена определяется и освоение обучающимися трудовых функций, отраженных в ПС № 549 33.010 Кондитер, ПС № 682 33.014 Пекарь и ПС № 557 33.011 Повар.

На демонстрационном экзамене выпускник показывает свои теоретические и практические знания, умения и приобретенный опыт.

Демонстрационный экзамен включает в себя теоретический этап в форме электронного тестирования (как вариант) и практический этап.

Такая структура выпускного демонстрационного экзамена дает возможность оценить, как профессиональные, так и общие компетенции выпускника. Теоретические задания должны быть профессионально значимы и носить практико-ориентированный характер, что позволит выявить уровень квалификации выпускника и степень его готовности к выполнению работы самостоятельно, служит допуском к выполнению практической части.

Практическая часть разрабатывается на основе заданий из технических описаний Национальных чемпионатов WorldSkills, соответствующих одному или нескольким модулям (компетенции 34 Cooking Поварское дело, 32 Confectioner/Pastry Cook Кондитерское дело, 48 Bakery Хлебопечение и др.).

**Примерные практические работы для выпускного демонстрационного экзамена**

**А. Приготовление 3-х порций холодной закуски из птицы – рулет:**

Обязательные продукты – фисташки.

Один соус на выбор выпускника.

Один гарнир на выбор выпускника.

Масса блюда – максимум 120 г, 3 порции закуски подаются на отдельных тарелках (прямоугольная тарелка 20\*36 см)

**Б. Приготовление рыбной кулебяки по классической технологии в количестве трёх порций:**

Соус на выбор выпускника.

Масса кулебяки - минимум 100 г, порции кулебяки подаются на отдельных тарелках.

**В. Приготовление 3-х порций горячего блюда из птицы:**

Использовать два способа кулинарной обработки основного продукта.

Два вида гарнира из овощей - нарезка турне (turned) - крем.

Минимум один соус на выбор выпускника.

Масса горячего блюда - минимум 220 г.

Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40.

Три порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках (круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см).

Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для дегустации.

**Г. Приготовление 3-х порций классического каталонского крема:**

Запрещено использовать для декорации свежие продукты растительного происхождения.

Масса десерта - минимум 80 г.

Три порции десерта подаются на отдельных тарелках.

**Д. Приготовление 3-х видов ТАПАС по 3 штуки каждого вида:**

Размер каждого «threebites» - «на три укуса».

Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту: маслины чёрные; яйцо перепелиное; чернослив.

Подаются на трёх тарелках по одной штуке каждого вида на тарелке (круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см).

**Е. Приготовление 3-х порций основного горячего блюда из говядины (вырезка):**

Два овощных гарнира на выбор выпускника.

Один крахмалосодержащий гарнир на выбор выпускника (запрещено использовать картофель).

Минимум один соус на выбор выпускника.

Масса блюда - минимум 220 г.

Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40.

Степень прожарки – медиум.

Три порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках (круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см).

Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для дегустации. Показатели – форма, окрашивание и текстура.

**Ж. Приготовление 3-х порций десерта: интерпретация классического медовика:**

Минимум один обязательный декоративный элемент на выбор выпускника.

Один соус на выбор выпускника.

Запрещено использовать для декорации свежие продукты растительного происхождения.

Масса десерта - минимум 100 г.

Три порции десерта подаются на отдельных тарелках (круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см).

**З. Изготовление 2-х видов сформованных вручную изделий из марципана или сахарной паты (фигурки, животные, фрукты):**

Два вида по две фигурки каждого вида, идентичные по весу, форме, цвету.

При изготовлении можно использовать технику пульверизации, окрашивания, оплавления, также цветной марципан.

Использовать отливочные формы и прессы запрещено.

Работа выполняется вручную, но разрешается использовать режущие инструменты и инструменты для лепки.

Обязательный продукт – марципан.

Для декорирования можно использовать королевскую глазурь, красители или шоколад.

Запрещается использовать лакирующие составы для обработки поверхности.

**И. Приготовление из предоставленных ингредиентов 6-ти порций десерта на тарелке на выбор выпускника:**

Десерт при подаче не должен содержать никаких замороженных продуктов.

Только холодные компоненты.

Минимум три компонента (которые могут быть комбинированы вместе или подаваться отдельно).

Должен подаваться с соусом.

Должны быть использованы три ингредиента из 5-ти представленных.

Используемые ингредиенты могут входить в любой из трех компонентов.

Масса одной порции должна быть не больше 150 г, с соусом.

Десерт подается на тарелках.

**К. Изготовление 3-х различных видов миниатюр:**

Три различных вида (пирожные, печенье и т.д.).

Всего 45 штук (15 штук каждого вида).

Начинки, глазурь, декор на выбор выпускника.

Все изделия должны соответствовать теме.

Масса одного изделия должна быть 20-30 г, с украшением.

Изделия должны быть представлены на двух постаментах, на одном по 5 штук каждого изделия, на втором по 10 штук.

Оба должны быть выставлены на стол ГЭК одновременно.

**Л. Изготовление мелкоштучных изделий из сладкого дрожжевого теста по ускоренной технологии приготовления:**

Вид 1- мелкоштучные булочные изделия без начинки.

Вид 2- мелкоштучные булочные изделия с начинкой.

Рецептура изделий - по заданной рецептуре (рецептура прилагается).

Форма изделий, их декоративная отделка - выбор предоставляется выпускнику.

Формы изделий должны быть идентичными в пределах каждого вида.

Вес готовых изделий - 100 г.

Выпускник должен предоставить членам ГЭК 9 изделий: с начинкой - 2 вида изделия по 3 штуки; без начинки - плюшка двухлепестковая в количестве 3 штуки.

Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря не допускается.

**Рецептура № 1. Изделия мелкоштучные из сладкого дрожжевого теста**

№ п/п	Сырье	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг
			На 1 кг теста
1.	Мука пшеничная высшего сорта	88,0	0,6
2.	Мука пшеничная высшего сорта	99,85	0,06
3.	Маргарин	83,5	0,06
4.	Яйцо куриное	27,0	0,05
5.	Соль поваренная пищевая	96,5	0,01
6.	Дрожжи прессованные хлебопекарные	25,0	0,03
7.	Молоко цельное	12,0	0,06
8.	Вода питьевая	-	0,195

Рецептура рассчитана на влажность муки 12 %. Влажность теста 36,5- 37,0%.

**М. Приготовление слоеных изделий из бездрожжевого теста:**

Выпускнику необходимо изготовить слоёные бездрожжевые изделия с начинками и без начинки.

Форма изделий и вид начинки - выбор предоставляется выпускнику.

Рецептура изделий - по заданной рецептуре (рецептура прилагается).

Форма изделий, их декоративная отделка - выбор предоставляется выпускнику.

Формы изделий должны быть идентичными в пределах каждого вида.

Масса готового изделия 50-70 г.

Выпускник должен предоставить членам ГЭК 9 изделий: 2 вида изделий по 3 штуки каждого с начинкой; 3 изделия без начинки.

Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря не допускается.

Обязательный продукт - сладкие начинки (фруктовые, шоколадные, кремовые и др.).

Запрещается использование улучшителей и сухих смесей.

**Рецептура № 2 Изделия слоёные из бездрожжевого теста**

№ п/п	Сырье	Расход сырья, кг
		На 1 кг теста
1.	Мука пшеничная, высший сорт	1,0
2.	Соль поваренная пищевая	0,011
3.	Маргарин сливочный	0,05
4.	Лимонная кислота	0,0014
5.	Вода (t° 2-4°С)	0,45-0,50
6.	Маргарин для слоения твердый марки МТС, с м. д. общего жира 82,0 %	0,40

Рецептура рассчитана на влажность муки 12,0 %.

**Н. Изготовление хлеба:**

Пшеничный хлеб (авторский) из дополнительных сырьевых компонентов по выбору выпускника (по собственной рецептуре).

Рецептура может быть взята из любого сборника рецептов или из собственных коллекций рецептов.

Формы изделий должны быть идентичными в пределах каждого вида.

Должен готовиться по безопасной ускоренной технологии, время брожения теста должно быть в пределах 30-60 мин.

Для авторского хлеба необходимо предоставить технологическую карту.

Масса тестовой заготовки 500 г.

Все выпеченные изделия предоставляются членам ГЭЖ.

Минимальное количество каждого вида изделий 2 штуки.

Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря не допускается.

### **Критерии оценки демонстрационного экзамена**

Критерии оценки демонстрационного экзамена максимально приближены к оценке выполнения заданий национального чемпионата WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение».

Объективные критерии оценивания работы выпускника:

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

Субъективные критерии оценивания работы выпускника:

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

Объективные критерии оценивания результата работы выпускника:

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

Субъективные критерии оценивания результата работы выпускника:

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

## **9. Принятие решений итоговой экзаменационной комиссией**

При определении итоговой оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются доклад выпускника, ответы на вопросы, оценка рецензента, отзыв руководителя.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы:

- соответствие названия работы ее содержанию, четкая целевая направленность;
- логическая последовательность изложения материала;
- необходимая глубина исследования и убедительность аргументации;
- конкретность представления практических результатов работы;
- соответствие оформления выпускной квалификационной работы требованиями СТО 02069024.101-2014 и методическим рекомендациям по оформлению выпускных квалификационных работ.

Критерии оценки защиты ВКР:

- четкость и грамотность доклада;

- глубина ответов на вопросы присутствующих на заседании ИЭК;

- использование технических средств сопровождения доклада.

Защита ВКР оценивается в баллах по четырехбалльной системе:

1) отлично - высокий уровень и качество выполнения ВКР, четкий и обоснованный доклад по всем разделам ВКР. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы, четко названы цель, задачи, предмет и объект исследования, правильные и содержательные ответы на дополнительные вопросы. Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. После каждого раздела автор работы делает самостоятельные выводы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Количество источников более 15. Все они использованы в работе. Выпускник легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг. Работа сдана с соблюдением всех сроков. Соблюдены все правила оформления работы. Отличная оценка рецензента и положительный отзыв руководителя;

2) хорошо - высокий уровень и качество выполнения ВКР, четкий и обоснованный доклад по всем разделам ВКР. Логика изложения, в общем и целом, присутствует (одно положение вытекает из другого). Правильные ответы на большинство дополнительных вопросов. Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. После каждого раздела автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты. Использует наглядный материал. Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг. Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок. Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня). Хорошая оценка рецензента и положительная оценка руководителя;

3) удовлетворительно - выполнение ВКР в полном объеме, нечеткий или неполный доклад по разделам ВКР, ошибки или затруднения в ответах на дополнительные вопросы. Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ИЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг. Представленная выпускная квалификационная работа имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям. Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки). Удовлетворительный отзыв рецензента и положительная оценка руководителя с указанием незначительных неточностей;

4) неудовлетворительно - некачественное выполнение выпускной квалификационной работы, доклад обучающегося не отражает существа темы и содержания ВКР. Автор совсем не ориентируется в терминологии работы. Отсутствие ответов или неправильные ответы на дополнительные вопросы. Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует, работа не прошла проверку на антиплагиат. Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников. Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок. Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки) при удовлетворительном отзыве рецензента и руководителя.

Заседания итоговой экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются тема ВКР, тематика дополнительных вопросов, итоговая оценка, присуждение квалификации, особые мнения членов комиссии, результаты выпускного демонстрационного экзамена. Протоколы заседаний итоговой экзаменационной комиссии подписываются председателем ИЭК. Книга протоколов заседаний итоговой

экзаменационной комиссии хранится в архиве колледжа в течение установленного срока.

По итогам защиты ВКР и результатам выпускного демонстрационного экзамена принимается решение о присвоении выпускникам квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Решение о присвоении квалификации и выдаче соответствующих документов об образовании объявляется приказом ректора ФГБОУ ВО «МГТУ».

Председатель ИЭК по итогам ИА выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводит анализ результатов сдачи демонстрационного экзамена и защиты дипломных работ. Материалы анализа оформляются в виде отчета о результатах за подписью председателя ИЭК (в табличной форме и сопровождаются текстовой пояснительной запиской).

#### **10. Порядок проведения итоговой аттестации для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение итоговой аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами итоговой экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудиторию, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

#### **11. Процедура подачи и рассмотрения апелляции по результатам итоговой аттестации**

По результатам итоговой аттестации (далее - ИА) обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения итоговой аттестации и (или) несогласия с результатом ИА.

Для рассмотрения апелляций по результатам ИА в ФГБОУ ВО «МГТУ» создается апелляционная комиссия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Апелляционная комиссия действуют в течение календарного года.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом ректора по университету не позднее, чем за 1 месяц до даты начала ИА.

Апелляционную комиссию возглавляет председатель. Председателем апелляционной комиссии утверждается ректор ФГБОУ ВО «МГТУ» (или лицо, исполняющее его обязанности или уполномоченное им лицо - на основании распорядительного акта ФГБОУ ВО «МГТУ»).

Председатель апелляционной комиссии организует и контролирует деятельность

апелляционной комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении ИА и процедуре апелляции.

В состав апелляционной комиссии включаются 4 человека из числа лиц, относящихся к преподавательскому составу, реализующему образовательную программу, и не входящих в состав итоговой экзаменационной комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В целях организации работы апелляционной комиссии назначается ее секретарь.

Работа апелляционной комиссии осуществляется путем проведения заседаний. Заседание апелляционной комиссии правомочно, если в нем участвуют не менее двух третей от числа членов комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов членов соответствующей комиссии, участвующих в заседании. При равном количестве голосов, поданных «за» и «против», председательствующий обладает правом решающего голоса.

При рассмотрении апелляции о нарушении итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушении итоговой аттестации обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушении итоговой аттестации обучающегося подтвердились и повлияли на результат итоговой аттестации.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3-х рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося с решением апелляционной комиссии, удостоверяется подписью обучающегося, подавшего апелляцию.

Решение апелляционной комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является окончательным и пересмотру не подлежит.

## **12. Учебно-методическое и информационное обеспечение итоговой аттестации**

### **а) основная литература:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.).

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 - 01 - 01. - М.:

Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

17. Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации.

18. Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

19. Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

20. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

21. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.

22. Васюкова, А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 2020. - 496 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358469>

23. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практическое руководство / под ред. А.Т. Васюковой. - Москва: Дашков и К, 2020. - 208 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093142>

24. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - Москва: Дашков и К, 2019. - 816 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1092972>

25. 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: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - Москва: Академия, 2018. - 384 с.

26. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

27. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Т.А. Качурина. - Москва: Академия, 2018. - 256 с.

28. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2020. - 212 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358427>

29. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2020. - 203 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/bcode/467502>

30. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2019. - 816 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358374>

31. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

32. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. - Москва: КноРус, 2020. - 205 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934013>

33. Сеницына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - Москва: Академия, 2019. - 304 с.

34. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2021. - 373 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=360309>

35. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. - Москва: КноРус, 2020. - 247 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934333>

36. Пукалина, Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учебник / Н.Н. Пукалина. - Москва: Академия, 2018. - 304 с.

37. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. - Москва: КноРус, 2020. - 321 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934030>

#### **б) дополнительная литература:**

1. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019 - 480с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003603>

2. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. - Москва: КноРус, 2020. - 205 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934013>

4. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. - Москва: КноРус, 2020. - 325 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934332>

5. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. - Москва: КноРус, 2020. - 247 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934333>

6. Сеницына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - Москва: Академия, 2019. - 304 с.

7. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Т.А. Качурина. - Москва: Академия, 2018. - 256 с.

8. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2020. - 203 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/bcode/467502>

9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В.В. Усов. – М.: Академия, 2018. – 432 с.

10. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. - Москва: КноРус, 2020. - 325 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934332>

11. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2020. - 203 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/bcode/467502>

12. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2020. - 231 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/bcode/452951>

13. Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Э.А. Батраева. - Москва: Юрайт, 2020. - 390 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/bcode/452697>

14. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2020. - 203 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/bcode/467502>

#### **в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**

1. Официальный интернет-портал правовой информации. - Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/>

2. Общество защиты прав потребителей: межрегиональная общественная организация. - Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. Охрана труда в России: информационный портал. - Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - Режим доступа: [http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe\\_professionalnoe](http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe)
5. Гастрономъ: журнал. - Режим доступа: <http://jurnali-online.ru/gastronom>
6. Еда! EDA-SERVER.RU: кулинарные рецепты с фотографиями. Статьи и публикации о кулинарии, еде и продуктах питания. - Режим доступа: <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
7. Pitportal: все для общепита России. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>