

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Лесняк Елена Николаевна

Должность: Директор

Дата подписания: 31.08.2021 15:48:26

Уникальный программный ключ:

4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503309a6b8cc637f77303946

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
«АКАДЕМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**С. М. Васечко
Е.Ю. Жукова**

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Волгоград 2021

ББК 36.99

В 19

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрены на заседании педагогического совета

АНПОО «Академический колледж»

Протокол № 4 от «19» апреля 2020 г.

Авторы:

преподаватели высшей квалификационной категории
кафедры технологии торговли и общественного питания

АНПОО «Академический колледж»

С. М. Васечко, Е.Ю. Жукова

Рецензент:

д.с/х.н., профессор кафедры «Технология
хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и общественное
питание».

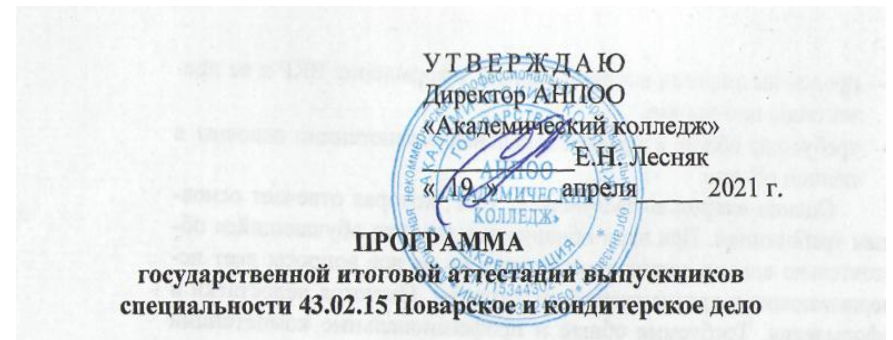
Руководитель центра: НЦИИПИ

ФГБОУ ВО «Волгоградский государственный аграрный
университет»

Н. Ю. Петров

Программа государственной итоговой аттестации
выпускников. Специальность 43.02.15 Поварское и кон-
дитерское дело.

Настоящая программа разработана на основании Феде-
рального государственного образовательного стандарта средне-
го профессионального образования по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело. Программа государственной
итоговой аттестации содержит цель, задачи и порядок проведе-
ния государственной итоговой аттестации обучающихся уровня
СПО.



Данная программа разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846).

Форма и условия государственной итоговой аттестации:

оценка степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы в процессе подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

Время, отводимое на государственную итоговую аттестацию 6 недель:

- подготовка ВКР – 4 недели;
- защита ВКР – 2 недели.

Критерии оценки:

Оценки «отлично» заслуживает ВКР, удовлетворяющая следующим характеристикам:

- работа полностью завершена;
- дано всестороннее освещение избранной темы в тесной взаимосвязи с практикой, обучающийся показал умение работать с основной литературой и нормативными документами;
- продемонстрировано глубокое знание специальной литературы;
- приведены самостоятельные суждения (или расчеты), имеющие принципиальное значение для разработки темы;
- даны аргументированные теоретические обобщения и изложение собственного мнения по рассмотренным вопросам;

- продемонстрирован высокий уровень оформления ВКР и ее презентации при защите;
- требуемые общие и профессиональные компетенции освоены в полном объеме.

Оценки «хорошо» заслуживает ВКР, которая отвечает основным требованиям. При этом обнаруживается, что обучающийся обстоятельно владеет материалом, однако не на все вопросы дает исчерпывающие и аргументированные ответы. Имеются недостатки в оформлении. Требуемые общие и профессиональные компетенции освоены в достаточном объеме.

Оценки «удовлетворительно» ВКР заслуживает в том случае, если общие требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе, выполнены не в полном объеме. Автор работы владеет материалом, однако допустил существенные недочеты в оформлении и содержании. Его ответы на вопросы поверхностны, не отличаются глубиной и аргументированностью. Общие и профессиональные компетенции освоены в минимально- достаточном объеме.

На основании защиты выпускником ВКР Государственная экзаменационная комиссия:

- осуществляет комплексную оценку уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствии результатов освоения образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- выносит решение о присвоении квалификации техник-технологов по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче соответствующего диплома об образовании;
- разрабатывает рекомендации по совершенствованию подготовки выпускников по специальностям среднего профессионального образования.

Зав. кафедрой технологии торговли и
общественного питания  С. М. Васечко

I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Цель государственной итоговой аттестации (защиты ВКР) – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия знаний, умений, навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующего формированию презентационных навыков.

Задания на выпускную квалификационную работу (ВКР):

- разрабатываются преподавателями образовательной организации, рассматриваются на заседании кафедры с участием председателя ГЭК. Перечень тем ВКР согласовывается с представителями работодателей;
- выдаются обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики;
- сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на

выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

При выполнении ВКР выпускник должен руководствоваться методическими указаниями по выполнению ВКР.

Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

В выпускную квалификационную работу включается демонстрационный экзамен.

II. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК) формируется из преподавателей АНПОО «Академический колледж», имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав ГЭК утверждается приказом директора АНПОО «Академический колледж». Возглавляет ГЭК председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования.

Вопрос о допуске ВКР к защите решается на заседании кафедры, готовность к защите определяется заведующим отделением и оформляется приказом директора АНПОО «Академический колледж».

Защита проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту ВКР отводится до одного академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося.

При определении оценки по защите ВКР учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

Результаты защиты ВКР обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе го-

лосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК и секретарём ГЭК и хранится в архиве АНПОО «Академический колледж».

В протоколе записывается: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

III. СВОДНАЯ СОДЕРЖАТЕЛЬНО-КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МАТРИЦА ВКР

Наименование объектов контроля и оценки	Перечень подлежащих разработке задач/вопросов	Трудоемкость решения, час
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Правильность выбора производственного инвентаря, оборудования в соответствии с технологическим процессом	Подобрать производственный инвентарь, оборудование в соответствии с технологическим процессом
	Правильность подготовки рабочих мест для приготовления полуфабрикатов	Правильно выполнить подготовку рабочих мест для приготовления полуфабрикатов
	Соблюдение норм безопасности и требований охраны труда	При выполнении задания соблюдать правила техники безопасности и охраны труда
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления блюд	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления блюд
	Точность расчета количества сырья для приготовления блюд	Рассчитать количество сырья для приготовления блюд
	Правильность составления технологических карт по приготовлению блюд	Составить технологическую карту по приготовлению блюд
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд	Организовать рабочее место для приготовления блюд

	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению по обработке редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Последовательно выполнить технологические операции по обработке 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.	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для подготовки блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Организовать рабочее место для подготовки блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
	Соблюдение последовательности технологических операций по подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Последовательно выполнить технологические операции по подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
	Выбор вида тепловой обработки для приготовления полуфабрикатов	Правильность выбора вида тепловой обработки для приготовления полуфабрикатов	
	Определение готовности полуфабрикатов	Определить готовность полуфабрикатов, перечислить показатели готовности	
	Оценка качества готового полуфабриката	Дать оценку качества готового полуфабриката	
1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов	Рассчитать количество сырья для приготовления полуфабрикатов	
	Правильность составления технологических карт по приготовлению полуфабрикатов	Составить технологическую карту по приготовлению полуфабриката	

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.	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Организовать рабочее место для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Правильность подготовки рабочих мест для приготовления блюд и изделий	Правильно выполнить подготовку рабочих мест для приготовления блюд и изделий
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления блюда
	Точность расчета количества сырья для приготовления блюда	Рассчитать количество сырья для приготовления блюда
	Правильность составления технологических карт по приготовлению блюд	Составить технологическую карту по приготовлению блюда
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюда	Организовать рабочее место для приготовления блюда
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению блюда	Последовательно выполнять технологические операции по приготовлению блюда
	Соответствие оформления готовых блюд требованиям стандарта	Оформить блюдо в соответствии с требованиями стандарта
	Оценка качества готового блюда	Дать оценку качества блюда
ПК 2.3. Осу-	Правильная оценка	Оценить органолептичес-

<p>щественность приготовления, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>органолептическим способом качества сырья для приготовления горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>ским способом качество сырья для приготовления горячих соусов сложного ассортимента</p>	
	<p>Точность расчета количества сырья для приготовления горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Рассчитать количество сырья для приготовления горячих соусов сложного ассортимента</p>	
	<p>Правильность составления технологических карт по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<p>Составить технологическую карту по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента</p>	
	<p>Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря</p>	<p>Организовать рабочее место</p>	
	<p>Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Последовательно выполнять технологические операции по приготовлению горячих соусов сложного ассортимента</p>	
	<p>Оценка качества горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Дать оценку качества горячих соусов сложного ассортимента</p>	
<p>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.</p>	<p>Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления блюд</p>	
	<p>Точность расчета количества сырья для приготовления блюд</p>	<p>Рассчитать количество сырья для приготовления блюда</p>	
	<p>Правильность составления технологических карт по приготовлению блюд</p>	<p>Составить технологическую карту по приготовлению блюда</p>	
	<p>Правильная организация рабочего места:</p>	<p>Организовать рабочее место для приготовления</p>	

	выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюда	блюда	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению блюда	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению блюда	
	Соответствие оформления готовых блюд требованиям стандарта	Оформить блюдо в соответствии с требованиями стандарта	
	Оценка качества готового блюда	Дать оценку качества блюда	
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	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
	Точность расчета количества сырья для приготовления блюд	Рассчитать количество сырья для приготовления блюд	
	Правильность составления технологических карт по приготовлению блюд	Составить технологическую карту по приготовлению блюд	
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов	Организовать рабочее место для приготовления сложных горячих соусов	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации	
	Оценка качества готовых блюд	Дать оценку качества готовых блюд	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для пригото-	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления горячих блюд из рыбы,	

и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ния горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	Точность расчета количества сырья для приготовления блюд	Рассчитать количество сырья для приготовления блюд
	Правильность составления технологических карт по приготовлению блюд	Составить технологическую карту по приготовлению блюд
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд	Организовать рабочее место для приготовления блюд
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
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	Оценка качества готовых блюд	Дать оценку качества готовых блюд
	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
	Точность расчета количества сырья для приготовления блюда	Рассчитать количество сырья для приготовления блюда
	Правильность составления технологических карт по приготовлению блюда	Составить технологическую карту по приготовлению блюда
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного	Организовать рабочее место для приготовления блюда

	инвентаря для приготовления блюда	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	Последовательно выполнять технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
	Оценка качества готовых блюд	Дать оценку качества готовых блюд
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Точность расчета количества сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Рассчитать количество сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных
	Правильность составления технологических карт по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Составить технологическую карту по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд, изделий	Организовать рабочее место для приготовления блюд
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению блюд, изделий	Последовательно выполнять технологические операции по приготовлению блюд
	Соответствие оформления готовых блюд, изделий требованиям нормативных документов	Оформить блюдо, изделие в соответствии с требованиями нормативных документов
	Определение готовности	Определить готовность

	сти изделия	изделия, перечислить показатели готовности
	Оценка качества готового блюда, изделия	Дать оценку качеству готового блюда, изделия
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовать рабочее место для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	Правильность подготовки рабочих мест для приготовления блюд и изделий	Правильно выполнить подготовку рабочих мест для приготовления блюд и изделий
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных холодных соусов, заправок	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления сложных холодных соусов, заправок
	Точность расчета количества сырья для приготовления сложных холодных соусов, заправок	Рассчитать количество сырья для приготовления сложных холодных соусов, заправок
	Правильность составления технологических карт по приготовлению сложных холодных соусов, заправок	Составить технологическую карту по приготовлению сложных холодных соусов, заправок
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря	Организовать рабочее место
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению и непродолжительному хранению сложных холодных соусов, заправок	Последовательно выполнять технологические операции по приготовлению и непродолжительному хранению сложных холодных соусов, заправок

	Оценка качества сложных холодных соусов, заправок	Оценить качество сложных холодных соусов, заправок	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Точность расчета количества сырья для приготовления салатов сложного ассортимента	Рассчитать количество сырья для приготовления салатов сложного ассортимента	
	Правильность составления технологических карт по приготовлению салатов сложного ассортимента	Составить технологическую карту по приготовлению салатов сложного ассортимента	
	Правильная организация рабочего места: выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления и творческого оформления салатов сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления и творческого оформления салатов сложного ассортимента	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению и творческому оформлению салатов сложного ассортимента	Последовательно выполнять технологические операции по приготовлению и творческому оформлению салатов сложного ассортимента	
	Оценка качества готового полуфабриката	Дать оценку качеству полуфабриката	
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	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
	Точность расчета количества сырья для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Рассчитать количество сырья для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок сложного ассортимента	
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления канапе, хо-	Организовать рабочее место для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента	

	лодных закусок сложного ассортимента	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	Оценка качества канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Дать оценку качества канапе, холодных закусок сложного ассортимента
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.	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	Точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Рассчитать количество сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

	Оценка качества холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Дать оценку качества холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
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	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
	Точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Рассчитать количество сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
	Оценка качества холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Дать оценку качества холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кули-	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления холодных блюд,	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том

нарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	числе авторских, брендовых, региональных
	Точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Рассчитать количество сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Организовать рабочее место для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных
	Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Дать оценку качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напит-	Правильность выбора производственного оборудования, инвентаря, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Правильно выбрать производственное оборудование, инвентарь, сырьё, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ков в соответствии с инструкциями и регламентами	Правильная организация рабочего места: производственного оборудования, инвентаря, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовать рабочее место: производственное оборудование, инвентарь, сырье, материалы 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	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления холодных десертов сложного ассортимента
	Точность расчета количества сырья для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	Рассчитать количество сырья для приготовления холодных десертов сложного ассортимента
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления холодных десертов сложного ассортимента
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных десертов сложного ассортимента	Последовательно выполнять технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных десертов сложного ассортимента
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов	Оценка качества холодных десертов сложного ассортимента	Дать оценку качества холодных десертов сложного ассортимента
	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления горячих десертов сложного ассортимента
	Точность расчета ко-	Рассчитать количество сы-

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	личества сырья для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	рья для приготовления горячих десертов сложного ассортимента
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления горячих десертов сложного ассортимента
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих десертов сложного ассортимента	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих десертов сложного ассортимента
	Оценка качества горячих десертов сложного ассортимента	Дать оценку качества горячих десертов сложного ассортимента
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	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента
	Точность расчета количества сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента	Рассчитать количество сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления холодных напитков сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления холодных напитков сложного ассортимента
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализа-	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализа-

	ции холодных напитков сложного ассортимента	ного ассортимента	
	Оценка качества холодных напитков сложного ассортимента	Дать оценку качества холодных напитков сложного ассортимента	
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	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления горячих напитков сложного ассортимента	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления холодных горячих напитков сложного ассортимента	
	Точность расчета количества сырья для приготовления горячих напитков сложного ассортимента	Рассчитать количество сырья для приготовления горячих напитков сложного ассортимента	
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления горячих напитков сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления горячих напитков сложного ассортимента	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих напитков сложного ассортимента	
	Оценка качества горячих напитков сложного ассортимента	Дать оценку качества горячих напитков сложного ассортимента	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных кате-	Точность расчета количества сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных	Рассчитать количество сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных	
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления холодных и	Организовать рабочее место для приготовления холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, регио-	

горий потребите- лей, видов и форм обслуживания	горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных	нальных	
	Соблюдение последо- вательности техноло- гических операций по приготовлению, твор- ческому оформлению и подготовке к реализа- ции холодных и горя- чих десертов, напит- ков, в том числе автор- ских, брендовых, реги- ональных	Последовательно выпол- нить технологические опе- рации по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих десер- тов, напитков, в том числе авторских, брендовых, ре- гиональных	
	Оценка качества хо- лодных и горячих де- сертов, напитков в том числе авторских, брен- довых, региональных	Дать оценку качества хо- лодных и горячих десертов, напитков в том числе ав- торских, брендовых, регио- нальных	
ПК 5.1. Органи- зовывать подго- товку рабочих мест, оборудова- ния, сырья, мате- риалов для приго- товления хлебо- булочных, муч- ных кондитерских изделий разнооб- разного ассорти- мента в соответ- ствии с инструк- циями и регла- ментами	Правильность выбора производственного оборудования, инвен- таря, сырья, материа- лов для приготовления хлебобулочных, муч- ных кондитерских из- делий разнообразного ассортимента в соот- ветствии с инструкци- ями и регламентами	Правильно выбрать произ- водственное оборудование, инвентарь, сырьё, материа- лы для приготовления хле- бобулочных, мучных кон- дитерских изделий разно- образного ассортимента в соответствии с инструкци- ями и регламентами	
	Правильная организа- ция рабочего места: производственного оборудования, инвен- таря, сырья, материа- лов для приготовления хлебобулочных, муч- ных кондитерских из- делий разнообразного ассортимента в соот- ветствии с инструкци- ями и регламентами	Организовать рабочее ме- сто: производственное обо- рудование, инвентарь, сы- рьё, материалы для приго- товления хлебобулочных, мучных кондитерских из- делий разнообразного ас- сортимента в соответствии с инструкциями и регла- ментами	
ПК 5.2. Осу- ществлять приго- товление, хране- ние отделочных	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовле-	Оценить органолептиче- ским способом качество сырья для приготовления холодных горячих напит-	

полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ния отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ков сложного ассортимента
	Точность расчета количества сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Рассчитать количество сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Организовать рабочее место для приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация хранения	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организовать хранение
	Оценка качества отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дать оценку качества 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 потре-	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	Точность расчета количества сырья для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Рассчитать количество сырья для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

бителей, видов и форм обслуживания	сложного ассортимента	
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	Последовательно выполнять технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	Оценка качества хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	Дать оценку качества хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
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	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Точность расчета количества сырья для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Рассчитать количество сырья для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приго-	Организовать рабочее место для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассорти-

	товления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	мента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	Оценка качества мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Дать оценку качества мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
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	Правильная оценка органолептическим способом качества сырья для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Оценить органолептическим способом качество сырья для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Точность расчета количества сырья для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента	Рассчитать количество сырья для пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента	Организовать рабочее место для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента
	Соблюдение последовательности технологических операций по	Последовательно выполнить технологические операции по приготовлению,

	приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	творческому оформлению и подготовке к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	Оценка качества пирожных и тортов сложного ассортимента	Дать оценку качества пирожных и тортов сложного ассортимента	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Точность расчета количества сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	Рассчитать количество сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	
	Правильная организация рабочего места: производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	Организовать рабочее место для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	
	Соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	Последовательно выполнять технологические операции по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	
	Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	Дать оценку качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Изучение спроса населения на услуги предприятий общественного питания для разработки ассортимента выпускаемой продукции	Определение и разработка ассортимента выпускаемой продукции с учетом спроса населения	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Планирование работы исполнителями в соответствии с установленными целями и функциями организации	Оформление планов работы по установленной форме	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы. Оформление учетно-отчетной документации согласно учетной политике организации	Определить состав и количество необходимых ресурсов для выполнения работы. Оформить учетно-отчетную документацию согласно учетной политике организации	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Использование различных методов контроля работы исполнителей	Проверка и анализ документов	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников	Разработка комплекса конкретных мероприятий по инструктированию и обучению подчиненного персонала по предупреждению несчастных случаев	Проверка комплекса мероприятий по инструктированию и обучению подчиненного персонала по предупреждению несчастных случаев	

ков кухни на рабочем месте			
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Организация технологического процесса, оценка качества готового изделия	Организовать технологический процесс по производству определенного вида блюда (изделия), оценить качество готового блюда (изделия) в соответствии с требованиями стандарта	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение анализа предметной области	Выполнить анализ предметной области	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Оценка собственного продвижения, личностного развития	Оценить собственное продвижение, личностное развитие	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Эффективность установления позитивного стиля общения в коллективе	Установить позитивный стиль общения в коллективе	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Использование при выполнении ВКР электронных источников информации	Использовать при выполнении ВКР электронных источников информации	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Результативность проявления познавательного интереса и активной учебной позиции в ходе овладения профессиональными умениями и навыками. Демонстрация на лабораторных занятиях	Продemonстрировать на занятиях заинтересованности в овладении профессиональными компетенциями активной учебной позицией	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Демонстрация правильной организации рабочего места, использования технологического оборудования в процессе производства с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии	Организовать рабочее место, продемонстрировать работу на технологическом оборудовании с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Оценка собственного физического развития посредством сдачи нормативов по дисциплине «Физическая культура»	Оценить собственное физическое развитие посредством сдачи нормативов по дисциплине «Физическая культура»	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Использование при выполнении ВКР электронных источников информации	Использовать при выполнении ВКР электронных источников информации	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Использование в профессиональной деятельности и при выполнении ВКР профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Использовать в профессиональной деятельности и при выполнении ВКР профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Использование в профессиональной деятельности знаний по финансовой грамотности, планированию предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	Использовать в профессиональной деятельности знаний по финансовой грамотности, планированию предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	
Всего час (недель)			216 (6 недель)

IV. ТЕМАТИКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на предприятии общественного питания.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента: канапе, легких и холодных закусок на предприятии общественного питания.
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента: холодных блюд из рыбы на предприятии общественного питания.
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента: холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы на предприятии общественного питания.
5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента: холодных соусов, на предприятии общественного питания.
6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: сложных супов, на предприятии общественного питания.
7. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: сложных горячих соусов, на предприятии общественного питания.
8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: блюд из овощей, грибов и сыра, на предприятии общественного питания.
9. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: блюд из рыбы, на предприятии общественного питания.

10. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента: блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, на предприятии общественного питания.
11. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, на предприятии общественного питания.
12. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента, на предприятии общественного питания.
13. Организация и ведение процессов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на предприятии общественного питания
14. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на предприятии общественного питания.
15. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов, напитков сложного ассортимента, на предприятии общественного питания.
16. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов, напитков сложного ассортимента, на предприятии общественного питания.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВКР

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000: текст с изменениями и дополнениями на 01.03.2020 г.: [Принят Государственной думой 1.12.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23.12.1999г.] - Текст: непосредственный.
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012 № 1007) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 27 июня 2013г. № 192-ст: дата введения 01.01.2015.- Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 27 июня 2013 № 195-ст: дата введения 01.01.2015.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
5. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 № 1674-ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 27 мая 2014г. № 459- ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2015.- Текст: непосредственный.
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 № 1676-ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: национальный стандарт Российской Федерации:

издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 № 1675-ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.

9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 27 июня 2013г. № 196-ст: дата введения 01.01.2015.- Москва: Стандартинформ, 2014.- Текст: непосредственный.
10. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 27 мая 2014г. № 458ст: дата введения 01.01.2016.-Москва: Стандартинформ, 2015.- Текст: непосредственный.
11. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 9 декабря 2011 г. № 743-ст: дата введения 01.01.2013.-Москва: Стандартинформ, 2012.- Текст: непосредственный.
12. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию и метрологии от 25 ноября 2015 г. № 1979-ст: дата введения 07.01.2016.- Москва: Стандартинформ, 2016.- Текст: непосредственный.
13. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому у регулированию

и метрологии от 19 ноября 2015 № 1888-ст: дата введения 01.07.2016.-Москва: Стандартиформ, 2016.- Текст: непосредственный.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Составитель Л.Е. Голунова, М.Т. Лобзина.- М.: изд-во «Дело и сервис», 2008.-771с.

Основные источники:

1. Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 350 с. — ISBN 978-985-503-908-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93398.html>
2. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов : Профобразование, 2020. — 117 с. — ISBN 978-5-4488-0582-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/92185.html>
3. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/97306.html>
4. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94723.html>
5. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Элек-

- тронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94725.html>
6. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88443.html>
 7. Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 359 с. — ISBN 978-985-503-909-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93399.html>
 8. Быкова, Т. О. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : курс лекций / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2017. — 175 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90909.html>
 9. Бондарчук, А.М. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / А. М. Бондарук, Н. В. Дудчик, Л. Н. Журихина [и др.] ; под редакцией С. И. Сычик, Е. В. Федоренко. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — ISBN 978-985-503-644-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html>
 10. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94724.html>

11. Романова, Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — 978-5-7882-1895-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>.-Текст: электронный
12. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.П.Самородова.-3-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.-Текст: непосредственный
13. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник /А.Т. Васюкова.- Москва: КНОРУС, 2018., - Текст: непосредственный
14. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. -Москва: КНОРУС, 2018.-216 с.-ISBN-5-406-06222-7.-Текст: непосредственный.
15. Денисович, Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.Ю. Денисович, Е.Ю. Осипенко. — Электрон. текстовые данные. — Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 178 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55904.html> .-Текст: электронный

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВКР

Закрепление темы, руководителя, утверждение плана ВКР, выдача задания, оформление заявления		
Сроки преддипломной практики		4 недели
1.	Выполнение задания по плану преддипломной практики	
2.	Предоставление отчета по практике руководителю	
3.	Аттестация по практике	
Подготовка ВКР		6 недель
1.	Анализ исходной информации, подбор литературы	
2.	Подбор материала и выполнение введения	
3.	Выполнение первой главы	
4.	Выполнение второй главы	
5.	Выполнение третьей главы	
6.	Подготовка заключения, приложений и списка литературы	
7.	Оформление и представление руководителю полного текста работы. Получение отзыва руководителя ВКР	
8.	Предоставление обучающимся готовой ВКР рецензенту	
9.	Предзащита ВКР	
10.	Защита ВКР	

Руководитель

_____ (подпись)

План принял к исполнению

_____ (подпись обучающегося)

«__» _____ 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	5
II. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	7
III. СВОДНАЯ СОДЕРЖАТЕЛЬНО-КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МАТРИЦА ВКР	9
IV. ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ	33
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВКР ...	34

ДЛЯ ЗАПИСЕЙ

Учебно-методическое издание
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Васечко С.М., Жукова Е.Ю.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

Компьютерный набор

С. М. Васечко

