

Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Хакасия  
«ХАКАССКИ МНОГОПРОФИЛ Н  
ТЕХНИКУМ»

**Утверждаю**  
Директор ГБПОУ РХ ХМТ  
\_\_\_\_\_ Шаркова Л. М

**Программа**  
**Государственной итоговой Аттестации**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рассмотрено на заседании ПЦК  
«Поварское и кондитерское дело»  
Протокол № \_\_\_\_\_  
От «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г  
Руководитель ПЦК \_\_\_\_\_ Теплых Р. А.

**РЕКОМЕНДОВАНА**

Методическим советом  
ГБПОУ РХ ХМТ  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г  
Зам. по УМР \_\_\_\_\_ / Платонова Е. В.

## **Пояснительная записка**

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Итоговая государственная аттестация является завершающей частью обучения. Цель государственной итоговой аттестации: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта, готовность выпускника к видам профессиональной деятельности и оценка сформированности профессиональных и общих компетенций с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

### **Задачи:**

- Определение соответствия знаний, умений, навыков выпускников современным требованиям рынка труда; уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- Определение степени сформированности профессиональных компетенций, личных качеств наиболее востребованных на рынке труда.

### **Основными функциями аттестационной комиссии является:**

- Комплексная оценка уровня подготовки выпускника и его соответствие требованиям ФГОС;
- Решение о присвоении уровня квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о полученном образовании;
- Подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессионального обучения специалистов и рабочих на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников техникума

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **1.1. Область применения программы ГИА**

Программа ГИА предусматривает проверку освоения выпускником следующих *видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)*:

### **1. 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

### **2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **3. 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 рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей

#### **4. 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.

#### **5. 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

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

## **6. 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.

## **7. Выполнение работ по профессии «Повар»**

ВД 7 Выполнение работ по профессии Повар

ПК 7.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных/горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 7.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 7.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 7.5 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 7.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента

ПК 7.7 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 7.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 7.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 7.10 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 7.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 7.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 7.13 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента

- ПК 7.14 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 7.15 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

## **8. Выполнение работ по профессии «Кондитер»**

ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, изделий из различных видов бездрожжевого теста, изделий пониженной калорийности и национальных мучных кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 8.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок для хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, изделий из различных видов бездрожжевого теста, изделий пониженной калорийности и национальных мучных кондитерских изделий.

ПК 8.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, изделий из различных видов бездрожжевого теста, изделий пониженной калорийности и национальных мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

### **Требования к уровню подготовки выпускника по циклам учебной программы по общеобразовательному циклу**

#### **1. По циклу общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин**

выпускник должен знать:

##### **в области иностранного языка:**

- владеть лексическим (3000 лексических единиц) и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- уметь понимать диалогическую и монологическую речь в сфере профессиональной деятельности;

##### **в области физической культуры:**

- знать основы физической культуры и здорового образа жизни;
- владеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей;
- уметь использовать физкультурно-спортивную деятельность для укрепления здоровья и профессиональных целей.

##### **в области правоведения знать:**

- содержание правовых норм, определяющих конкретную область его деятельности, понимать их взаимосвязь и значение для реализации права в профессиональной деятельности;
- формы защиты прав граждан и юридических лиц;

- сущность, типы и формы государства; понятие и сущность права; правосудие и его принципы; систему правоохранительных органов РФ;
- конституционное устройство Российской Федерации;
- психологические особенности и специфику делового общения; элементы профессиональной этики в работе юриста; основные п

## **2. По циклу математических и общих естественнонаучных дисциплин**

### ***выпускник должен знать:***

- основные понятия аналитической геометрии и линейной алгебры, виды задач линейного программирования и алгоритм их моделирования;
- классификацию информационных систем;
- виды технологических процессов обработки информации в информационных системах, особенности их применения;
- методы и приемы обеспечения информационной безопасности;

### ***выпускник должен уметь:***

- решать системы уравнений с несколькими переменными, моделировать и решать несложные задачи линейного программирования;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- обеспечивать достоверность информации в процессе автоматизированной обработки данных, правила подготовки различных видов документов.

## **по общепрофессиональному циклу**

### **Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

#### ***уметь:***

- определять основные группы микроорганизмов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

#### ***знать:***

- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве,
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств

## **Физиология питания**

### ***уметь:***

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

### ***знать:***

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

## **Организация хранения и контроль запасов и сырья**

### ***уметь:***

#### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

#### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;



- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

## **Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

### ***уметь:***

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

### ***знать:***

- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;

## **Безопасности жизнедеятельности**

### ***должен уметь:***

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;
- оказывать первую помощь;

### ***должен знать:***

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму

## В результате изучения профессиональных модулей

### ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

#### иметь практический опыт:

- оценить наличие ресурсов;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;
- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
- Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья
- оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф,
- распознавать недоброкачественные продукты;
- определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
- контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;
- рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;
- контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
- контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства
- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения обработанного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
- контролировать, осуществлять выбор, рациональное использование материалов, посуды для упаковки, хранения обработанного сырья;
- контролировать, осуществлять соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании;
- контролировать безопасное использование оборудования для упаковки
- контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;
- контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;

**-владеть техниками, контролировать применение техник:**

- работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе с птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;
- шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;
- подготовки рыбы различных видов к фаршированию целиком, порционными кусками, рулетом;
- приготовления кнельной массы, формования кнелей, фарширования кнельной массой;
- контролировать, осуществлять выбор способа фарширования, шпигования в зависимости от вида, формы, размера рыбы, мяса, птицы, дичи, требований заказа;
- контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде
- проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
- контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, качество, эстетичность упаковки на вынос;
- контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
- контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
- применять различные техники, порционирования (комплектования) с учетом ресурсосбережения
- рассчитывать стоимость полуфабрикатов;
- вести учет реализованных полуфабрикатов;
- поддерживать визуальный контакт с потребителем;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;
- разрешать проблемы в рамках своей компетенции
- проводить анализ концепции, направлений специализации организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики, потребительских предпочтений, рецептов конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- проводить анализ возможностей организации питания в области: - применения сложных, инновационных методов приготовления;
- технического оснащения организации и использования новейших видов оборудования, новых, региональных видов сырья и продуктов;
- квалификации поваров
- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом требований по безопасности продукции;
- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
- выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей тепловой обработки;
- комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
- изменять рецептуры п/ф с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы и т.д. имеющегося сырья
- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья, приготовлении п/ф;
- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
- представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;
- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
- Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.
- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.
- Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.
- Составлять план действия.
- Определять необходимые ресурсы.
- Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.
- Реализовать составленный план.
- Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
- Организовывать работу коллектива и команды
- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- Соблюдать нормы экологической безопасности
- Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)

## **уметь:**

оценить наличие ресурсов;

- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;
- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте, требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;
- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
- Контролировать, выполнять безопасную, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатацию технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья
- оценивать качество и соответствие экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи технологическим требованиям к п/ф,
- распознавать недоброкачественные продукты;
- определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
- контролировать, осуществлять процессы мытья, бланширования, обработки различными методами, нарезки формования, подготовки к фаршированию экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления;
- рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;
- контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья (вымачивание соленой рыбы) различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;
- контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки редких и экзотических видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
- контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессконтролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов производства
- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, сроки и условия хранения

## **знать:**

требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки экзотических и редких видов сырья;

- способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
- способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;
- способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;
- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
- формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья
- способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;
- правила утилизации отходов
- способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;
- виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения обработанного сырья
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в соответствии с заказом;
- современные методы приготовления полуфабрикатов из различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом;
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов.-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов, упаковочным оборудованием;
- техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования полуфабрикатов;
- правила заполнения этикеток;
- правила складирования упакованных полуфабрикатов;
- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;
- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
- правила общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке;
- техника общения, ориентированная на потребителя;
- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные технологии приготовления блюд сложного ассортимента;
- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее);
- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностей и приправ;
- принципы организации проработки рецептов;
- правила, методики расчета количества сырья и продуктов для приготовления, выхода готового продукта;
- правила оформления актов проработки, составления технологической документации и

**ПМ.02 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**

***иметь практический опыт:***

- Ресурсного обеспечения выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы
- Распределения заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара

- Организации и контроля подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями
- Распределения задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
- объяснения правил и демонстрации приемов безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
- разъяснения ответственности за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
- контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;
- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;
- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

#### **уметь:**

- оценить наличие ресурсов;
- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;
- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов

#### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
- последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;
- правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов,
- способы хранения пищевых продуктов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- условия, сроки, способы хранения готовой горячей кулинарной продукции сложного ассортимента;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;

- правила оформления заявок на склад

**ПМ.03** 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

***Обучающийся должен иметь практический опыт:***

Подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов, заправок сложного ассортимента, а так же салатов, закусок сложного ассортимента.

Приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента, а так же салатов, закусок сложного ассортимента.

Хранения, отпуск холодных соусов, заправок сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Приготовления салатов сложного ассортимента.

Хранения, отпуск салатов сложного ассортимента. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

Хранения, отпуск канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

Взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

Подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, с/х птицы сложного ассортимента

Приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, с/х птицы сложного ассортимента.

Хранения, отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, с/х птицы сложного ассортимента.

***Уметь:***

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных соусов, заправок, салатов, закусок, канапе, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, с/х птицы сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечить наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

***Знать:***

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных соусов, заправок, салатов, закусок, канапе, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, с/х птицы сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных соусов, заправок, салатов, закусок, канапе, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, с/х птицы сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении холодных соусов, заправок, салатов, закусок, канапе, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, с/х птицы сложного приготовления;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных соусов, заправок, салатов, закусок, канапе, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, с/х птицы сложного ассортимента

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных соусов, заправок, салатов, закусок, канапе, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, с/х птицы сложного ассортимента .

**ПМ.04** 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

***иметь практический опыт:***

Подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков

Подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовления холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного приготовления.

Хранения, отпуска холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного приготовления.

Взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

***Уметь:***

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного приготовления. в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;



организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

***знать:***

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в холодных и горячих десертах, холодных и горячих напитках сложного приготовления;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного приготовления.

**ПМ.05 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**

***В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:***

***иметь практический опыт:***

Ресурсного обеспечения выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы  
Распределения заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера  
Организации и контроля подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы

Контроля и ведения процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов  
Контроля утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов

Организации и ведения процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Организации и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

## **уметь:**

Оценивать наличие, количество и качество ресурсов

Составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом)

Организовывать их хранение до момента использования.

Контролировать ротацию продуктов

Распределять задания в соответствии с квалификацией;

Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ

Разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов

Демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест

Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест

Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ

Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты

Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.

Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.

Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью, кондицией

Использовать региональные, сезонные продукты.

Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.

Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование

Контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

Контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов

Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа.

Оптимизировать процессы приготовления

Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов.

Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.

Определять степень готовности изделий при выпечке.

Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.

**Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:**

- замеса теста,

- формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий **вручную и с помощью средств механизации.**

Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду  
рассчитывать стоимость,

Вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба

Поддерживать визуальный контакт с потребителем;

Владеть профессиональной терминологией;

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;

Разрешать проблемы в рамках своей компетенции

**знать:**

Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;

Санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));

Требования к личной гигиене персонала;

Методы контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ;

Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности;

Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность

Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

Технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ;

Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

Правила утилизации отходов;

Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой;

Способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос

Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.

Критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций

Способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;

правила утилизации отходов

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания.

Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ

Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды.

Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей

Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции

Методы контроля качества выполнения работ,

Виды возможных дефектов и способы их устранения

Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении

Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Правила порционирования п/ф, готовых изделий

Правила комплектования, упаковки на вынос

Способы презентации готовой продукции

Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

## **ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

**иметь практический опыт в:**

разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

**уметь:**

оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

планировать работу подчиненного персонала;

составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;  
вести утвержденную учетно-отчетную документацию;  
организовывать документооборот  
контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;  
определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  
организовывать рабочие места различных зон кухни;  
организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;  
обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах

**знать:**

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;  
основные перспективы развития отрасли;  
современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;  
классификацию организаций питания;  
структуру организации питания;  
принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  
правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  
правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  
методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  
виды, формы и методы мотивации персонала;  
методы контроля возможных хищений запасов;  
основные производственные показатели подразделения организации питания;  
правила первичного документооборота, учета и отчетности;  
формы документов, порядок их заполнения;  
программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  
правила составления калькуляции стоимости;  
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;  
процедуры и правила инвентаризации запасов  
нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;  
классификацию организаций питания;  
структуру организации питания;  
принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;  
правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  
правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;  
методы контроля и оценки качества работ исполнителей;  
способы и формы инструктирования персонала;  
методы контроля возможных хищений запасов;

## **ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар»**

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- процессах приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных

**Уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филетировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать требования;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение до момента использования;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на склад;
- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных/горячих супов, блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
- соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок;
- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий, закусок;
- доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции;
- владеть техниками, приемами приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- подбирать гарниры, соусы;
- соблюдать санитарно - гигиенические требования в процессе приготовления пищи;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости;
- выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами;
- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, пропусканию;
- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;

- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
  - поддерживать температуру подачи холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;
  - порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных/горячих блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
  - соблюдать выход холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании);
  - охлаждать и замораживать готовые холодные/горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
  - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения;
  - разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;
  - выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования;
  - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### **Знать:**

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- требования к личной гигиене персонала;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- условия, сроки, способы хранения холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- организация работ по приготовлению холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;



- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных вегетарианских, для диетического питания;
- температурный режим и правила приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй;
- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи;
- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- правила разогревания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- правила охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- правила маркирования упакованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства

## **ПМ 08. Выполнение работ по профессии «Кондитер»**

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы

Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера

Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы

Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов

Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов

Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

### **Уметь:**

Оценивать наличие, количество и качество ресурсов

Составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом)

Организовывать их хранение до момента использования.

Контролировать ротацию продуктов

Распределять задания в соответствии с квалификацией;

Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ

Разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов

Демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест

Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест

Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ

Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты

Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.

Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.

Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью, кондицией

Использовать региональные, сезонные продукты.

Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.

Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование

Контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

Контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов

Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа.

Оптимизировать процессы приготовления

Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов.

Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.

Определять степень готовности изделий при выпечке.

Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.

**Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:**

- замеса теста,
- формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий **вручную и с помощью средств механизации.**

Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий.

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, рассчитывать стоимость,

Вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба

Поддерживать визуальный контакт с потребителем;

Владеть профессиональной терминологией;

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;

Разрешать проблемы в рамках своей компетенции

### **Знать:**

Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;

Санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));

Требования к личной гигиене персонала;

Методы контроля качества сырья. материалов, выполняемых работ;

Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности;

Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность

Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

Технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ;

Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

Правила утилизации отходов;

Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой;

Способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос

Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.

Критерии оценки качества кондитерского сырья. продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций

Способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов;

правила утилизации отходов

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания.

Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ

Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды.

Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей

Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции

Методы контроля качества выполнения работ,

Виды возможных дефектов и способы их устранения

Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении

Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Правила порционирования п/ф, готовых изделий

Правила комплектования, упаковки на вынос

Способы презентации готовой продукции

Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Итоговая государственная аттестация выпускников, обучавшихся по программам подготовки, квалифицированных рабочих, служащих проводится аттестационной комиссией по основной профессиональной образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. этап - Итоговый экзамен по учебному предмету (дисциплине)

2. этап - Выпускная квалификационная работа.

3. этап - Защита письменной выпускной квалификационной работы, определенной техникумом.

2.2. Показателями оценки качества подготовки выпускников на этапах ГИА является:

- Уровень учебных достижений выпускника по предмету;
- Уровень сформированности общих и профессиональных компетенций;
- Готовность выпускника к профессиональной деятельности (применение знаний на практике).

2.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию  
В соответствии с учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки ГИА проводится на IV курсе в VIII семестре. ГИА включает в себя подготовку и защиту ВКР, которая выполняется в виде дипломного проекта.

Продолжительность ГИА составляет 6 недель, в том числе:

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

### 2.4. Содержание государственной итоговой аттестации

В соответствии с ФГОС СПО обязательное требование к ВКР - соответствие ее тематики одному или нескольким профессиональным модулям. Примерная тематика ВКР представлена в таблице 1.

#### Примерная тематика ВКР

Таблица 1

№ п/п	Темы выпускных квалификационных работ	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	«Организация производственного процесса в ресторане на 55 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на горячее блюдо из рыбы в «соляной	

	корочке», в пергаменте, на «овощной подушке» <b>(мясо-рыбный цех)</b>	<p><b>ПМ.01</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p><b>ПМ.02</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p><b>ПМ.03</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p><b>ПМ.04</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПМ.05</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>ПМ.06</b> Организация работы структурного подразделения</p>
2	«Организация производственного процесса в столовой при промышленном предприятии на 80 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на горячее запечённое блюдо» <b>(мясо-рыбный цех)</b>	
3	«Организация производственного процесса в кафе молодежное на 35 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на горячее блюдо из рыбы - стейк» <b>(горячий цех)</b>	
4	«Организация производственного процесса в кафе на 40 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на горячее вегетарианское блюдо» <b>(горячий цех)</b>	
5	«Организация производственного процесса в ресторане на 60 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на горячее блюдо с использованием технологии «фьюжн» <b>(горячий цех)</b>	
6	«Организация производственного процесса в кафе (с обслуживанием официантами) на 50 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на горячее блюдо с использованием различных пряностей и приправ» <b>(горячий цех)</b>	
7	«Организация производственного процесса в рыбном ресторане на 45 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на горячее блюдо из нерыбного водного сырья» <b>(горячий цех)</b>	
8	«Организация производственного процесса в специализированной закусочной - блинной на 30 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на блинчики» <b>(мучной цех)</b>	
9	«Организация производственного процесса в кафе - молодежное на 35 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на стейк из мяса» <b>(мясо - рыбный цех)</b>	
10	«Организация производственного процесса в мясном ресторане на 50 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на мясное горячее блюдо народов Северного Кавказа» <b>(горячий цех)</b>	
11	«Организация производственного процесса в кафе - бистро на 35 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на горячее блюдо из фарша» <b>(мясо - рыбный цех)</b>	
12	«Организация производственного процесса в детском кафе на 45 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на горячее блюдо» <b>(мясо – рыбный цех)</b>	

13	«Организация производственного процесса кондитерского цеха, выпускающего 5 тыс изделий в смену, с разработкой нормативно-технологической документации на кондитерское изделие» <b>(кондитерский цех)</b>	
14	«Организация производственного процесса в кафе (с обслуживанием официантами) на 50 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на горячее блюдо из мяса - гриль» <b>(горячий цех)</b>	
15	«Организация производственного процесса в кафе – бистро на 30 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на горячее блюдо Русской кухни» <b>(горячий цех)</b>	
16	«Организация производственного процесса в ресторане на 40 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на супы Европейской кухни» <b>(горячий цех)</b>	
17	«Организация производственного процесса в кафе - молодежное на 40 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на стейки из с/х птицы» <b>(горячий цех)</b>	
18	«Организация производственного процесса в детском кафе на 30 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на горячее блюдо из мяса индейки» <b>(мясо - рыбный цех)</b>	
19	«Организация производственного процесса в мясном ресторане на 50 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на горячее блюдо из мяса с использованием технологии фламбирования» <b>(мясо-рыбный цех)</b>	
20	«Организация производственного процесса в кафе молодежное на 45 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на горячее блюдо Рождественского стола» <b>(горячий цех)</b>	
21	«Организация производственного процесса в ресторане на 60 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на горячую закуску для банкета - фуршета» <b>(горячий цех)</b>	
22	«Организация производственного процесса в ресторане на 55 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на блюдо, приготовленное на камне» <b>(горячий цех)</b>	
23.	«Организация производственного процесса в рыбном ресторане на 50 пос.мест с разработкой нормативно-технологической документации на горячее рыбное блюдо - стейк» <b>(мясо-рыбный цех)</b>	
24	«Организация производственного процесса в кафе (с обслуживанием официантами) на 50 пос.мест с разработкой	

	нормативно-технологической документации на горячее банкетное блюдо из мяса» ( <b>мясо-рыбный цех</b> )	
25	Организация производственного процесса в закусочной на 30 посадочных мест с разработкой нормативно – технологической документации на горячие соусы сложного приготовления (горячий цех)	
26	Организация производственного процесса в кафе - бистро на 40 посадочных мест с разработкой нормативно – технологической документации на горячее блюдо из мяса птицы ( <b>мясо – рыбный цех</b> )	

### **3. Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ**

**3.1.** Выпускная квалификационная работа (ВКР) должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость, учитывать запросы работодателей, особенности развития региона, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Тематика выпускных квалификационных работ определяется образовательной организацией, разрабатывается преподавателями профессионального цикла, по возможности, совместно со специалистами предприятий питания.

Тематика ВКР рассматривается и утверждается на заседаниях предметно-цикловых комиссий, согласовывается на методическом совете техникума. Примерная тематика ВКР представлена в таблице №1.

Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем. Выпускник имеет право предложить на согласование методическому совету собственную тему дипломной работы с обоснованием целесообразности ее разработки.

**3.2** Закрепление тем выпускных квалификационных работ за студентами оформляется приказом руководителя образовательной организации не менее, чем за три месяца до предполагаемой даты защиты ВКР. Данным приказом одновременно назначаются руководители выпускных квалификационных работ и, при необходимости, консультанты по отдельным частям (разделам, вопросам) ВКР и



рецензенты. Руководителем выпускной квалификационной работы назначается преподаватель специальных дисциплин.

Рецензентом назначается работодатель – руководитель структурного подразделения предприятий общественного питания г.Черногорска и Абакана

**3.3** По утвержденным и закрепленным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента

**3.4** Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются предметно - цикловыми комиссиями, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе и выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной преддипломной практики.

**3.5** Задания на ВКР сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение, задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей (разделов) выпускной квалификационной работы

## **4. Общие требования к организации и проведению ГИА**

### **4.1. Кадровое обеспечение ГИА**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением ВКР: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

### **4.2. Порядок назначения руководителя ВКР**

Назначение руководителя ВКР осуществляется приказом директора, не менее, чем за 2 недели до начала производственной практики (преддипломной).

**Основные обязанности руководителя ВКР включают в себя:**

- \* оформление задания студенту-выпускнику на подготовку ВКР по установленной форме;
- \* оказание помощи при составлении студентом плана работы, при подборе

необходимой литературы и фактического материала;

- \* консультирование по вопросам, возникающим в ходе подготовки ВКР;
- \* контроль за выполнением графика подготовки ВКР, за своевременностью и качеством выполнения отдельных глав дипломной работы;

Контроль за работой студента, проводимый руководителем ВКР, дополняется контролем со стороны заместителя директора. На заседаниях предметно-цикловой комиссии заслушиваются сообщения руководителей о ходе написания ВКР. На заседаниях предметно-цикловой комиссии могут заслушиваться также отчеты студентов-выпускников, работа которых по письменным или устным заявлениям руководителей ВКР может быть признана неудовлетворительной;

#### **4.3. Подписание завершенных ВКР.**

Студент должен представить на подпись преподавателя, осуществляющего руководство по написанию работы, готовую ВКР в распечатанном брошюрованном виде в срок не позднее, чем за 20 дней до защиты (для рецензирования работодателя).

#### **4.4. Написание отзыва на выполненную ВКР.**

В отзыве руководителем ВКР указываются характерные особенности выполненной работы; кратко излагаются наиболее важные проблемы, подвергшиеся исследованию; дается анализ содержания пояснительной записки ВКР с указанием достоинств и недостатков; отмечается практическая значимость;

Обязательное присутствие руководителя ВКР на предзащите и защите студентом ВКР на заседании ГЭК.

#### **4.5. Порядок рецензирования ВКР**

Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензия даётся на полностью законченную, оформленную и брошюрованную ВКР, имеющую отзыв руководителя. Рецензентами могут быть работодатели – руководители структурных подразделений предприятий общественного питания г.Черногорска и Абакана.

Рецензия должна быть выполнена на бланке организации, где работает рецензент, а его подпись заверена печатью предприятия питания.

Рецензия должна включать:

- заключения о соответствии ВКР заданию,
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы,
- оценку степени разработки новых вопросов, теоретической и практической значимости работы,
- оценку выпускной квалификационной работы в целом.

Содержание рецензии доводится до студента не позднее, чем за три дня до защиты ВКР на государственной итоговой аттестации. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается. Вопросы, замечания, указанные в отзыве и рецензии должны быть учтены в защитной речи студента.

#### **4.6. Состав государственной экзаменационной комиссии**

В целях определения соответствия результатов освоения студентами ОПОП соответствующим требованиям ФГОС СПО создается ГЭК, которая формируется из преподавателей образовательного учреждения, а также представителей работодателей.

Возглавляет ГЭК председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК и обеспечивает единство требований, предъявляемых выпускникам.

### **5. Требования к структуре выпускной квалификационной работе.**

5.1 Содержание ВКР включает в себя:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- теоретическую часть;
- практическую (экспериментальную) часть;
- заключение (выводы, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов);
- список использованной литературы;
- приложения.

Введение ВКР должно содержать оценку современного состояния исследуемой проблемы, основания и исходные данные для изучения темы; цель и задачи работы. Во введении необходимо отразить актуальность и значение выбранной темы; Оно, как правило, должно составлять не более 3 страниц машинописного текста.

Первая глава дипломной работы является теоретическо – практической, в которой студент даёт описание исследуемого предприятия питания: указывает его правовую основу, выделяет структуру управления предприятием общественного питания с указанием должностных инструкций, даёт характеристику структурным подразделениям, описывает организацию работы производственных цехов. Данная глава должна содержать не более 1/3 общего объема ВКР.

В практической части студент приводит расчёты производственной программы предприятия по теме ВКР, составляет дневное плановое меню и меню предприятия, рассчитывает и подбирает технологическое оборудование для выполнения производственной программы, графически изображает план цеха с расстановкой подобранного оборудования.

Экспериментальный раздел практической части содержит: актуальность разрабатываемого блюда, приложение нормативно – технологической документации (техничко – технологической и технологической карт, схемы технологического процесса приготовления блюда, расчёт себестоимости блюда – калькуляционная карта, расчёт пищевой и энергетической ценности)

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

## **6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **6.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при выполнении ВКР**

Реализация программы ГИА предусматривает наличие:

- кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- кабинета охраны труда;
- кабинета социально-экономических дисциплин;

- кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- мультимедийное оборудование (экран, проектор, персональный компьютер);
- рабочие места по количеству обучающихся;
- учебный кулинарный цех;
- учебный кондитерский цех;
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Распределение студентов по указанным аудиториям производится в зависимости от тематики ВКР.

## **6.2. Информационное обеспечение ГИА**

1. Программа государственной (итоговой) аттестации.
2. Литература по специальности:

### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
2. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. И. Дубровская. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240с.
3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Л. Татарская,
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. Учреждений начального проф. Образования — М.: Издательский центр «Академия», 2018. 160с.
5. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб.пособие для сред.проф. Образования / Т.А.Качурина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 96 с.
6. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко.– 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 512с.
8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с., [8] с. цв. ил.

### **Дополнительные источники:**

9. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г. Г. Дубцов. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336.
10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М. : ПрофОбрИздат, 2018. – 248 с.
11. Калинова В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности : учебник для студ. сред. проф. образования / В.М Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
12. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф.образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с.
13. Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник для учащихся образовательных учреждений нач. проф. образования/ В.П. Кирпичников, М.И. Ботов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с.
14. Ковалев Н.И., Кукткина М.Н., Кравцова В.А., Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. – М: Издательский дом «Деловая литература», 2018. – 480с.
15. Королев А.А. Гигиена питания: учеб. для студ. высш. учеб.заведений/ А.А. Королев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 528.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: А.И. Злобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2017. – 680с.: ил.
17. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ Нелли Эрьевна Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 496с.
20. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф.В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2016. -236с.
21. Химический состав пищевых продуктов: Книга I: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов/ Под. ред. проф., д-ра техн. наук И.М. Скурихина, проф.,д-ра мед. наук М.Н. Волгарева – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ВО «Агропромиздат», 2016. – 224с.

### **Нормативные документы:**

22. ГОСТ 27747-2016 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия
23. ГОСТ 33818-2016 Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия
24. ГОСТ 7269-2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

- 25.ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки
- 26.ГОСТ 32243-2013 Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия
- 27.ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
- 28.ГОСТ Р 55365-2012 Фарш мясной. Технические условия
- 29.ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия
- 30.ГОСТ Р 54520-2011 Мясо. Разделка телятины на отрубы. Технические условия
- 31.ГОСТ Р 54367-2011 Мясо. Разделка баранины и козлятины на отрубы. Технические условия
- 32.ГОСТ 29128-91 Продукты мясные. Термины и определения по органолептической оценке качества
- 33.ГОСТ 10.76-74 Мясо. Конина, поставляемая для экспорта. Технические требования (с Изменением N 1)
- 34.ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия.
- 35.ГОСТ 814-96 Рыба охлажденная. Технические условия.
- 36.ГОСТ 1368-2003 Рыба. Длина и масса.
- 37.ГОСТ 7630-96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка.
- 38.ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукты из них.
- 39.ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Методы анализа.
- 40.ГОСТ 24896-2013 Рыба живая. Технические условия.
- 41.ГОСТ 31339-2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб.
- 42.ГОСТ 17660-97 Рыба специальной разделки мороженая. Технические условия
- 43.ГОСТ 32607-2013 Мясо кур. Тушки и их части. Требования при поставках и контроль качества
- 44.ГОСТ Р 55764-2013 Мясо гусей (тушки и их части). Торговые описания (с Поправкой)
- 45.ГОСТ 32151-2013 Мясо уток (тушки и их части). Торговые описания
- 46.ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
- 47.ГОСТ 31990-2012 Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия
- 48.ГОСТ Р 55499-2013 Продукты из мяса птицы. Общие технические условия
- 49.ГОСТ 31936-2012 Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия
- 50.ГОСТ Р 55337-2012 Мясо цесарок (тушки и их части). Технические условия
- 51.ГОСТ 31473-2012 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия
- 52.ГОСТ 31472-2012 Мясо индеек (тушки и их части). Торговые описания
- 53.ГОСТ Р 54673-2011 Мясо перепелов (тушки). Технические условия

54.ГОСТ Р 54349-2011 Мясо и субпродукты птицы. Правила приемки

55.ГОСТ 28825-90 Мясо птицы. Приемка

### **Электронные ресурсы:**

56.<http://docs.cntd.ru> Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.

57.<http://interdoka.ru/kulinaria/1982/> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

## **6.3. Состав государственной экзаменационной комиссии**

В целях определения соответствия результатов освоения студентами ОПОП соответствующим требованиям ФГОС СПО создается ГЭК, которая формируется из преподавателей образовательного учреждения, а также лиц из сторонних организаций, соответствующих профилю подготовки выпускников – преподавателей других образовательных учреждений и представителей работодателей.

Возглавляет ГЭК председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК и обеспечивает единство требований, предъявляемых выпускникам.

## **7 Защита выпускной квалификационной работы**

**7.1.** К защите ВКР допускаются лица, представившие в установленный срок (за 3 дня до защиты) ВКР с отзывами руководителя и рецензента.

За 5 дней до защиты ВКР проводится предзащита. Целью проведения предзащиты является промежуточный контроль и коррекция материалов, предоставляемых на защиту, а также подготовка студента-выпускника к открытому заседанию ГЭК.

При подготовке к предзащите студент пишет доклад, готовит раздаточный материал (таблицы, графики, диаграммы), мультимедийную презентацию (слайды). Содержание доклада и демонстрационного материала согласовывается с руководителем ВКР.

В ходе предзащиты осуществляется контроль выполненной студентом работы: соответствие темы приказу об утверждении тем ВКР, проверка структуры, содержания, оформления, наличия необходимых материалов, заслушивание доклада студента. На предзащиту студент должен предоставить пояснительную записку текста ВКР, демонстрационный материал, текст доклада.



Руководитель ВКР приглашается на предзащиту в обязательном порядке. После заслушивания доклада студенту задаются вопросы в устной форме. Все замечания, сделанные на предзащите, студент должен исправить в срок не позднее чем через два дня после данной процедуры (то есть за три дня до защиты).

Результаты предзащиты обсуждаются на собрании руководителей ВКР, которое проводится за три дня до защиты. По результатам обсуждений принимается решение о допуске студента к защите.

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО в части требований к результату освоения компетенций, приобретенному практическому опыту, знаниям, умениям, готовности выпускника к профессиональной деятельности.

При защите ВКР выпускник демонстрирует:

- уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи;
- умение работать с технологической и нормативной документацией;
- выбор оптимальных технологических операций, параметров и режимов ведения процесса, средств труда;
- умение прогнозировать и оценивать полученный результат;
- владение экономическими, экологическими, правовыми параметрами профессиональной деятельности;
- компетенции по анализу профессиональные задачи и аргументированному их решению в рамках определенных полномочий.

**7.2** Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК). В числе присутствующих на ГИА могут быть руководители, консультанты, рецензенты ВКР, преподаватели техникума, студенты.

**7.3** На защиту ВКР в целом отводится до 20 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии, и включает:

- \* представление студента,
- \* чтение отзыва и рецензии,
- \* публичный доклад студента,
- \* вопросы членов комиссии,

\* ответы студента.

Студент, при ответе на вопросы членов ГЭК, имеет право пользоваться своей дипломной работой. Отзыв руководителя и рецензия зачитывается руководителем ВКР. Защита работы проводится в форме публичного доклада, сопровождаемого мультимедийной презентацией (от 12 до 20 слайдов) продолжительностью до 10 минут с последующим обсуждением. Материал для выступления выбирается самим студентом. Однако, следует придерживаться следующей структуры доклада:

- тема работы;
- актуальность;
- цель и основные задачи;
- объект и предмет изучения;
- краткое содержание теоретических вопросов и результатов проведенного анализа;
- основные выводы и практические рекомендации;
- ответы на замечания рецензента.

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

Кабинет, где проходит защита ВКР, должен быть оснащен оборудованием, мультимедийными и другими техническими и наглядными средствами для презентации результатов выпускной квалификационной работы.

**7.4** Решения государственной экзаменационной комиссии о результатах аттестации принимаются на закрытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председателя ГЭК является решающим.

**7.5** При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

- \* доклад выпускника по каждому разделу ВКР;
- \* ответы на вопросы;
- \* оценка рецензента;
- \* отзыв руководителя.

Членами ГЭК учитывается качество и оформление ВКР, грамотность, содержание доклада, теоретическую и практическую подготовку студента.

Ответы на вопросы должны быть убедительны, теоретически обоснованы, а при необходимости подкреплены цифровым, графическим материалом.

На каждого студента при защите ВКР заполняется оценочный лист. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом.

## **8. Содержание фондов оценочных средств. Критерии оценивания**

**8.1** С целью оценивания уровня и качества подготовки выпускников в части требований к результату освоения компетенций, знаниям, умениям, готовности выпускника к профессиональной деятельности разрабатывается фонд оценочных средств (ФОС), включающий в себя в том числе «Индивидуальный лист оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

### **8.1.1 «Отлично»** выставляется за следующую ВКР:

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

Работа выполнена в соответствии с целевой установкой, отвечает предъявляемым требованиям и оформлена в соответствии со стандартом;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента без замечаний;

- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными, вносит обоснованные предложения по улучшению информационного обеспечения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов.

Доклад структурирован, раскрывает причины выбора темы и ее актуальность, цель, задачи, предмет, объект исследования, логику получения каждого вывода; в заключительной части доклада показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, освещены вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы;

- если по заключениям руководителя ВКР и членов ГЭК студент демонстрирует высокий уровень освоенности компетенций.

### **«Хорошо»** выставляется за следующую ВКР:

- работа содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с

соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. Работа выполнена в соответствии с целевой установкой, отвечает предъявляемым требованиям и оформлена в соответствии со стандартом.

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента (без замечаний или содержащий незначительные замечания, которые не влияют на полноту раскрытия темы);

- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными, вносит предложения по улучшению информационного обеспечения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов. Доклад структурирован, допускаются одна-две неточности при

раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели, задач, предмета, объекта исследования, но эти неточности устраняются при ответах на дополнительные уточняющие вопросы. Во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

- если по заключениям руководителя ВКР и членов ГЭК студент демонстрирует высокий или средний уровень освоенности компетенций.

**«Удовлетворительно»** выставляется за следующую ВКР:

- работа содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. Работа выполнена в соответствии с целевой установкой, но не в полной мере отвечает предъявляемым требованиям.

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы, в которых указаны недостатки, не позволившие студенту в полной мере раскрыть тему;

- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы. Ответы на вопросы членов ГЭК носят не достаточно полный и аргументированный характер, не раскрывают до конца сущности вопроса, слабо подкрепляются выводами и расчетами из дипломной работы, показывают недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы студентом;

- если по заключениям руководителя ВКР и членов ГЭК студент демонстрирует средний или низкий уровень освоенности компетенций.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за следующую ВКР:

- работа не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, предъявляемым к выпускной квалификационной работе;
- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал;
- если по заключениям руководителя ВКР и членов ГЭК студент демонстрирует низкий уровень освоенности компетенций.

**8.2** Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются (приложение №3). В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации, примечания (особые мнения членов ГЭК). Результаты аттестационных испытаний объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии. Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации, прошедшим итоговую государственную аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании и о квалификации объявляется приказом директора техникума.

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания ГЭК.

Выставленные оценки комментируются Председателем ГЭК в присутствии всех аттестуемых студентов.

Выпускнику по положительным результатам защиты ВКР присваивается квалификация «техник - технолог» с выдачей диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца.

Студенту, имеющему оценку «отлично» не менее чем по 75 процентам дисциплин учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам и защитившему ВКР на «отлично», выдается диплом с отличием.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса». Дополнительные заседания ГЭК организуются не позднее

четырёх месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса». на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком срока для прохождения ГИА соответствующей ОПОП. Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса».

### **8.3. Подача апелляции**

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса».

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса».

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.