

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная
организация «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

«Утверждаю»

Директор техникума

 Андрианова И.Д.

« 01 » сентября 2021 г

**Программа
государственной итоговой аттестации**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тамбов
2021

Рецензия

на программу Государственной итоговой аттестации для направления подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработанную преподавателями цикловой комиссии коммерческо-технологических дисциплин. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрированным в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. № 44828.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа государственной итоговой аттестации является составной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки выпускников среднего образования по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В структуре основной профессиональной образовательной программы данный вид относится к базовой части. Программа государственной итоговой аттестации состоит из следующих разделов: 1 Общие положения. 2 Требования к защите выпускной квалификационной работы. 3 Методические рекомендации, определяющие порядок защиты выпускной квалификационной работы. 4 Требования к электронной презентации выпускной квалификационной работы. 5 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению государственной итоговой аттестации. 6. Особенности организации государственной итоговой аттестации инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья. 7 Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для подготовки к государственной итоговой аттестации. 8 Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации. На государственную итоговую аттестацию (подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы) отведено 216 часов, что соответствует 6 зачетным единицам. Структура программы государственной итоговой аттестации в целом логична и последовательна. Программа построена методически грамотно. В методических указаниях даны подробные рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы, детально рассмотрены аспекты оценки сформированных знаний, умений и навыков. Содержание программы государственной итоговой аттестации свидетельствует о ее направленности на формирование теоретических знаний и практических навыков по направлению подготовки. Результаты государственной итоговой аттестации направлены на освоение студентами общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по видам профессиональной деятельности. В соответствии с требованиями ФГОС СПО для проведения промежуточной аттестации обучающихся в программе

предусмотрены фонды оценочных средств, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся. Разработанная программа содержит перечень необходимой литературы, информационных технологий, справочных систем для освоения соответствующих видов профессиональной деятельности.

Структура и содержание программы государственной итоговой аттестации соответствуют требованиям Федерального государственного образовательного стандарта 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Разработанная программа государственной итоговой аттестации рекомендуется для использования в учебном процессе при подготовке обучающихся по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рецензент:

Генеральный директор
ООО Парк-Трио кафе «Джуманджия»



М.Р. Арутюнян

Рецензия

на программу Государственной итоговой аттестации преподавателей
Куксовой Н.С. и Акользиной Ю.П.

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрированным в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. № 44828. Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа построена методически грамотно. В методических указаниях даны подробные рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы, детально рассмотрены аспекты оценки сформированных знаний, умений и навыков. Содержание программы государственной итоговой аттестации свидетельствует о ее направленности на формирование теоретических знаний и практических навыков по направлению подготовки. Результаты государственной итоговой аттестации направлены на освоение студентами знаний и умений, общих и профессиональных компетенций, который соответствует требованиям Федерального компонента Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Разработанная программа содержит перечень необходимой литературы, информационных технологий, справочных систем для освоения соответствующих видов профессиональной деятельности.

Структура и содержание программы государственной итоговой аттестации соответствуют требованиям Федерального государственного образовательного стандарта 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Разработанная программа государственной итоговой аттестации рекомендуется для использования в учебном процессе при подготовке обучающихся по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рецензент:

Председатель цикловой комиссии
коммерческо-технологических
и товароведных дисциплин



Струкова А.М

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Согласовано:

Заместитель директора техникума
по учебно-воспитательной работе

 И.В. Алдашкина

« 01 » сентября 2021 г.

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии коммерческо-технологических и товароведных дисциплин

Протокол № 2 от « 01 » сентября 2021 г.

Председатель цикловой комиссии  А.М. Струкова

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза».

Авторы:

преподаватель Акользина Ю.П.- преподаватель специальных дисциплин;

преподаватель Куксова Н.С. - преподаватель специальных дисциплин;

Рецензенты:

Струкова А. М. – председатель цикловой комиссии коммерческо-технологических и товароведных дисциплин;

Арутюнян М.Р.- генеральный директор ООО Парк-Трио кафе «Джуманджия»

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	3
1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	8
2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации	14
3. Условия реализации государственной итоговой аттестации	27
4. Оценка результатов государственной итоговой аттестации	32

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- с приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями от 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г;

- с приказом Минпросвещения России N 190, Рособрнадзора N 1512 от 07.11.2018 (с изм. от 16.03.2021) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 10.12.2018 N 52952);

- с приказом Министерства просвещения РФ от 5 октября 2020 г № «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов» (с изменениями на 21 апреля 2022 года);

- с приказом Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. N 1138 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г, № 384;

- письмом Министерства просвещения РФ, Департаментом государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 20 июля 2020 года N 05-772 «О направлении инструктивно-методического письма».

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, форсированности профессиональных компетенций в соответствии с Федеральным

государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*.

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям ФГОС № 384 от 22 апреля 2014 г.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Это требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Отсюда коренным образом меняется подход к оценке качества подготовки специалиста.

Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений. Видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО *43.02.15 Поварское и кондитерское дело* является выпускная квалификационная работа (ВКР). Этот вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;

- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;

- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;

- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;

- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

В программе итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям:

- овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава образовательного учреждения, систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в образовательном учреждении.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования программы подготовки специалистов среднего звена и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется цикловой комиссией коммерческо-технологических и товароведных дисциплин и утверждается директором после её обсуждения на заседании цикловой комиссии.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА)

– является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело* в части освоения **видов профессиональной деятельности** (ВПД) специальности:

- ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного

персонала;

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО) и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК)**:

- **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 презентации и 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;

- **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 презентации и 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 презентации и 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 презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий по-

требителей, видов и форм обслуживания;

- **ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и 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 презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- **ПК 2.8.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, 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 презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- **ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и 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 презентации и 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 презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика 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 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 презентации и 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 презентации и 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 презентации и 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 презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- **ПК 4.6.** Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

- **ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и 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 презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

- **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 и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте.

и соответствующих **общих компетенций (ОК):**

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

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

- **ОК 03.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное или личностное развитие;

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

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

- **ОК 06.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

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

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

- **ОК 09.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

- **ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственных и иностранных языках;

- **ОК 11.** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

всего - 6 недель, в том числе:

выполнение выпускной квалификационной работы – 4 недели,

защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Вид – выпускная квалификационная работа.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы:

4 недели - с 23.05. по 20.06.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы:

2 недели - с 21.06. по 04.07.

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

2.2.1. Содержание выпускной квалификационной работы

Тематика выпускных квалификационных работ

№ п/п	Тема выпускной	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление сложной продукции из овощей и грибов в овощном цехе кафе на 190 посадочных мест с использованием современных технологий и оборудования.	ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

2.	<p>Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление горячей продукции ресторана при гостинице на 200 посадочных мест.</p>	<p>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>
3.	<p>Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление сложной кулинарной продукции в мясном цехе столовой на 167 посадочных мест</p>	<p>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>

4.	<p>Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление сложных кондитерских изделий в кондитерском цехе кафе на 60 посадочных мест</p>	<p>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>
5.	<p>Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из птицы в столовой на 85 посадочных мест</p>	<p>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>

6.	<p>Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление сложных холодных блюд в холодном цехе кафе на 261 посадочное место</p>	<p>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>
7.	<p>Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление сложных горячих блюд в ресторане на 70 посадочных мест</p>	<p>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>

8.	<p>Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление вторых блюд в горячем цехе ресторана на 170 посадочных мест</p>	<p>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>
9.	<p>Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление сложных изысканных салатов в ресторане на 200 посадочных мест</p>	<p>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>

10.	<p>Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в горячем цехе кафе на 241 посадочных места из мяса свинины.</p>	<p>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>
11.	<p>Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из баранины и ягнятины в горячем цехе ресторана 1 класса на 50 посадочных мест.</p>	<p>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>

12.	<p>Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в холодном цехе кафе на 170 посадочных мест</p>	<p>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>
13.	<p>Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление сложной кулинарной продукции из отварной и припущенной рыбы в горячем цехе кафе на 89 посадочных мест</p>	<p>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>

14.	<p>Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленого мяса в кафе на 130 посадочных мест</p>	<p>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>
15.	<p>Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из мяса в шашлычной на 40 посадочных мест</p>	<p>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>

16.	<p>Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы в ресторане на 180 посадочных мест</p>	<p>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>
17.	<p>Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление сложных холодных блюд в кафе на 80 посадочных мест</p>	<p>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>

18.	<p>Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из свинины в горячем цехе кафе на 183 посадочных мест.</p>	<p>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>
19.	<p>Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в специализированной закусочной (пиццерии) на 130 посадочных мест.</p>	<p>ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>

20.	Организация производства и совершенствование организации процесса приготовления и приготовление блюд русской кухни в ресторане на 100 посадочных мест с русской кухней	ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
-----	--	--

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;

- рассматривается на заседаниях ПЦК технологических и товароведных дисциплин;

- утверждается после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий (п.15

Порядка проведения ГИА по образовательным программам СПО).

Структура выпускной квалификационной работы:

1) введение;

2) основная часть:

- теоретическая часть;

- расчётная часть;

- технологическая часть;
- 3) заключение;
- 4) список использованной литературы;
- 5) приложения.

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над **теоретической частью** определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Работа над вторым разделом должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

2.2.2. Защита выпускных квалификационных работ

К защите ВКР допускается обучающийся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам (п.8.5 ФГОС СПО).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при выполнении выпускной квалификационной работы

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

При защите выпускной квалификационной работы:

для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной аттестационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

3.2. Информационное обеспечение ГИА:

1. программа государственной итоговой аттестации;
2. методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ;

3. федеральные законы и нормативные документы;
4. стандарты на продовольственные и непродовольственные товары;
5. литература по специальности;
6. периодические издания по специальности.

3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в соответствии с требованиями, предусмотренными Порядком проведения государственной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минпросвещения России N 190, Рособнадзора N 1512 от 07.11.2018 (с изм. от 16.03.2021) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 10.12.2018 N 52952).

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад студента (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

3. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично» (100-91 баллов) выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

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

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения

по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» (90-71 баллов) выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

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

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия

(организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» (70-41 баллов) выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

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

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

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

«Неудовлетворительно» (менее 40 баллов) выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

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

- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;

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

4. При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора.

5. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

3.4. Кадровое обеспечение ГИА

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

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

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Оценка выпускной квалификационной работы

_____ (ФИО выпускника)

Показатели и критерии оценивания		Перечень компетенций	Шкала оценивания (кол-во баллов)
1. Оценка выполненной работы по содержанию			
1.1.	Актуальность и новизна темы для организации и региона		До 5
1.2.	Содержательность и глубина проведенного теоретического анализа проблемы (1 глава)		До 15
1.3.	Содержательность и глубина проведенного анализа проблемы (2-3 глава)		До 20
1.4.	Использование литературы (достаточное количество актуальных источников, достаточность цитирования)		До 5
1.5.	Наличие предложений и рекомендаций, оригинальность выводов и возможность их применения		До 10
1.6.	Самостоятельный вклад автора в ВКР (наличие самостоятельно разработанных методик, прогнозов, использование проектных методов, наличие исследовательских результатов и прочее)		До 10
1.7.	Структура и оформление работы		До 5
Всего баллов			До 70
2. Оценка процедуры защиты			
2.1.	Качество доклада (соответствие содержанию работы, полное раскрытие основных значимых положений работы)		До 10
2.2.	Качество и использование презентационного материала (соответствие содержанию доклада, наглядность, достаточный объем)		До 5
2.3.	Качество ответов на вопросы (владение материалом, полнота, глубина)		До 15
Всего баллов			До 30
Итого			До 100

4.2. Показатели оценки компетенций

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, примени-
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необ-
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках;
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регла-
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водногосырья, дичи;
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и 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 презентации и реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных ка-
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбноговодного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, ви-
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потреби-
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
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 презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужива-
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потреби-
ПК 3.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслужива-
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 презентации и 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 презентации и 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 презентации и 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 презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-
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 и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и 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 презентации и 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 кон-
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продук-
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчинен-
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте.