



**Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 Л.В. Ватлина

28 мая 2025 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**
по образовательной программе
среднего профессионального образования

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Новосибирск
2025

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565.

СОСТАВИТЕЛИ:

С.Ю. Глебова, канд. биол. наук, доцент, зав. кафедрой технологии и организации общественного питания

Е.А. Коротеева, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедры технологии и организации общественного питания

Н.Г. Неборская, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедры технологии и организации общественного питания

С.В. Кубышкина, преподаватель кафедры технологии и организации общественного питания

РЕЦЕНЗЕНТ:

Л.Б. Ратникова, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации общественного питания

Программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, протокол № 8 от 28 мая 2025 г.

Заведующий кафедрой технологии

и организации общественного питания



С.Ю. Глебова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	1
2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С ОПОП ПССЗ.....	4
3.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ПРОВЕРЯЕМЫЕ В ХОДЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	6
4.СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	9
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	42

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР).

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основании следующих нормативных документов:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565, зарегистрированный в Минюст РФ 20.12.2016 № 44828;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 20 декабря 2022 года);
- - Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Комплекты оценочной документации для проведения в 2024 году государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового и профильного уровня по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*, разработанный Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования»;
- Локальные акты и положения автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации».

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С ОПОП ПССЗ

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников включает: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Выпускники, освоившие программу подготовки специалистов среднего звена с квалификацией *специалист по поварскому и кондитерскому делу*, готовятся к следующим видам профессиональной деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
- освоение одной или нескольких профессий рабочих.

При разработке и реализации программы подготовки специалистов среднего звена кафедра ориентируется на конкретные виды профессиональной

деятельности, к которым готовится выпускник, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов университета.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ПРОВЕРЯЕМЫЕ В ХОДЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Выпускник по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело* с квалификацией *специалист по поварскому и кондитерскому делу* должен обладать следующими общими и профессиональными компетенциями:

Перечень компетенций	
<i>Общие компетенции</i>	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
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
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 необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<i>Профессиональные компетенции</i>	
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 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 реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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 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.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
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.

4. СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Форма государственной итоговой аттестации: защита выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена (ДЭ).

4.1. Требования к демонстрационному экзамену

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен в рамках ГИА проводится с использованием комплекта оценочной документации (**КОД**), включенных образовательными организациями в программу ГИА.

Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (**ЦПДЭ**), представляющем собой площадку,

оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД).

ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Обучающиеся проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена обучающихся, сдающих демоэкзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	базовый	Инвариантная часть.	3 ч. 00 мин

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

		Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

		Навык: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК: 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	Умение: организовывать приготовление, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

Содержательная структура КОД

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Инвариантная часть КОД		
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты. Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности

		упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента Навык: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,	Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

	макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
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: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Умения: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования Умения: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Умения: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

ПК: Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умение: определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Умение: владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий Умение: порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции Умение: контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании
ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умение: составлять калькуляцию стоимости готовой продукции Умение: рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

Требования к оцениванию.

Распределение значений максимальных баллов зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДЭ БУ	Инвариантная часть	50 из 50

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁵	Баллы
1	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	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00
		Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного	2,00

		ассортимента с учетом	
--	--	--------------------------	--

Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	6
12	12	6
13	13	6
14	14	6
15	15	6
16	16	6
17	17	6
18	18	6
19	19	6
20	20	6
21	21	9
22	22	9

Текст образца задания:

Список ингредиентов, необходимых для всех модулей задания, необходимо за две недели до начала ДЭ предоставить организаторам.

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

Участнику ДЭ необходимо предоставить ГЭ меню, при написании меню

участник должен прописать все элементы блюда.

Подача блюд осуществляется согласно плану (графику) проведения ДЭ, который составляется ГЭ в зависимости от уровня ДЭ и доводится до студентов в подготовительный день.

Модуль № 1:

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

Вид аттестации/уровень ДЭ:

ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Текст задания:

Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

-минимум два гарнира:

-один должен содержать крупу;

-второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.

-один горячий соус.

-оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

-температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);

- масса блюда минимум 180 г.;

-3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;

-соус должен быть сервирован на каждой тарелке;

- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Необходимые приложения: нет

Модуль № 2:

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

Вид аттестации/уровень ДЭ:

ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Текст задания:

Приготовить 10 штук пирожного Шу с кракелином, заварным кремом и фруктово - ягодной начинкой:

- обязательный компонент кракелин;
- заварной крем на выбор участника;
- вид фруктово - ягодной начинки определяется в подготовительный день;
- декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада;

Особенности подачи:

- количество пирожных 10 шт подаются на двух тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см по 5 штук на каждой.
- масса одного пирожного 45 грамм (погрешность 5 грамм);
- температура подачи блюда 1-14 С;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.

4.2. Требования к выпускной квалификационной работе и порядку ее выполнения

К защите выпускной квалификационной работы (дипломной работы) допускаются лица, завершившие полный курс обучения по образовательной программе по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело* и успешно прошедшие предыдущий этап итоговой государственной аттестации - демонстрационный экзамен.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) является обязательной формой итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*.

Выполнение выпускной квалификационной работы (дипломной работы) призвано способствовать систематизации и закреплению полученных знаний и умений обучающегося при решении конкретных задач, а также выяснить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе

По направленности выпускная квалификационная работа (дипломная работа) должна соответствовать основным видам профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Основная цель выпускной квалификационной работы – подтверждение степени готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности, сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

В процессе достижения основной цели выпускной квалификационной работы, решаются следующие задачи:

- систематизация и закрепление опыта, умений и знаний студентов, полученных при освоении профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы;
- закрепление умения вести самостоятельный информационный поиск, в том числе самостоятельный подбор и использование нормативной документации и справочной литературы, для решения профессиональных задач;
- принятие самостоятельных решений в нестандартных ситуациях;
- расширение полученных знаний за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- обобщение результатов, умение делать выводы и предложения.

4.2.1. Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы, порядку ее выполнения

Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы, порядку ее выполнения представлены в п. 4.2, 4.3 СТО СибУПК СВУД

2.2.001-2018 г. «Работы выпускные квалификационные. Общие требования к структуре, содержанию и оформлению», (утв. приказом ректора 06.04.2018 г.).

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) включает (в указанной последовательности) следующие элементы:

- титульный лист,
- задание на выпускную квалификационную работу,
- оглавление,
- введение,
- теоретическую часть,
- практическую часть,
- заключение,
- список источников,
- приложения.

Все структурные элементы являются обязательными.

Титульный лист заполняется в соответствии с формой, представленной в прил. 1 (основная и оборотная сторона).

ВКР выполняется на основе индивидуального задания, содержащего требуемые для решения поставленных задач исходные данные, обеспечивающие возможность реализации накопленных знаний в соответствии с уровнем профессиональной подготовки каждого обучающегося.

Задание составляется руководителем, тема для ВКР в задании должна соответствовать ее формулировке в приказе по университету. Задание на ВКР оформляется на отдельном листе. Образец оформления задания на выпускную квалификационную работы приведен в прил. 2 (основная и оборотная сторона).

В элементе «**Оглавление**» приводится перечень структурных элементов.

Во **введении** раскрывается актуальность, теоретическое и практическое значение темы с учетом современного экономического состояния и перспектив развития предприятий общественного питания страны; дается оценка современного состояния общественного питания и краткая историческая справка (в соответствии с темой); формулируются цели и задачи работы. Введение может включать информацию об апробации результатов исследования на научно-практических конференциях, методических семинарах, на практике.

Теоретическая часть содержит характеристику предприятия общественного питания; характеристику проектируемого цеха с учетом принципов рациональной организации работы производства (характеристика основных рабочих мест); охрану труда и технику безопасности на предприятии общественного питания.

В **практической части** обосновывается необходимость разработки фирменного блюда с учётом использования новых видов сырья и новых технологий, а также нетрадиционного использования некоторых видов сырья для приготовления отдельных групп блюд. Студент должен разработать рецептуру, алгоритм приготовления, требования к качеству и безопасности, нормативно-

технологическую документацию на новый вид продукции (фирменное блюдо), а так же рассчитать стоимости разработанного блюда.

Заключение представляет собой подведение итогов всей работы. Поэтому здесь, как правило, не приводятся ни новые фактические данные, ни новые теоретические положения, а делаются общие выводы, даются рекомендации, отражающие итоги работы. В них следует показать сущность новизны, практическое значение выполненной выпускной квалификационной работы. Выводы и рекомендации заключения должны быть ответом на цель и задачи, поставленные во введении выпускной квалификационной работы.

Список источников является важной составной частью выпускной квалификационной работы и должен соответствовать теме. Он должен включать не менее 20 (источников с годом издания не старше 5 лет), наименований источников, на которые есть ссылки в тексте, а также те источники, которые были использованы автором при подготовке работы.

В «**Приложения**» рекомендуется включать вспомогательные и дополнительные материалы: таблицы, схемы, рисунки, графики и др., используемые при выполнении ВКР. Они нумеруются последовательно в возрастающем порядке. Приложения оформляются отдельными страницами, нумеруются, но не учитываются в общем объеме ВКР.

4.2.2. Рекомендации обучающимся по подготовке к защите выпускной квалификационной работы

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы состоит из следующих этапов: определение темы, организация работы над выпускной квалификационной работой, завершение выполнения выпускной квалификационной работы, подготовка к защите, защита выпускной квалификационной работы, передача выпускной квалификационной работы и сопутствующей документации на хранение.

Рекомендации обучающимся по подготовке к защите выпускной квалификационной работы представлены в п. 5 СТО СибУПК СВУД 2.2.001-2018 г. «Работы выпускные квалификационные. Общие требования к структуре, содержанию и оформлению», (утв. приказом ректора 06.04.2018 г.).

Подготовка и защита ВКР состоит из следующих этапов: определение темы ВКР, организация работы над ВКР, завершение выполнения ВКР, подготовка к защите ВКР, защита ВКР, передача ВКР и сопутствующей документации на хранение. Этапы подготовки и защиты ВКР приведены в табл. 1.

Таблица 1

Этапы подготовки и защиты ВКР

№ этапа	Наименование этапа и содержание работ	Срок выполнения	Ответственный/участники	Выходящие Документы
1	Определение темы ВКР:			
	– разработка тематики ВКР	ежегодно (декабрь-январь)	зав.каф./ведущие преподаватели	протокол заседания кафедры

№ эта па	Наименование этапа и содержание работ	Срок выполнения	Ответственный/ участники	Выходящие Документы
	– ознакомление обучающегося с тематикой ВКР, выбор темы ВКР	не позднее, чем за 6 месяцев до даты начала ГИА	зав.каф./обучающийся, ведущие преподаватели	личное заявление обучающегося и приложения к нему
	– утверждение темы ВКР, закрепление руководителя	не позднее, чем за 3 месяца до даты начала ГИА	зав.каф./ декан	приказ об утверждении тем ВКР, закреплении руководителя
2	Организация работы над ВКР:			
	– составление задания на ВКР	После определения темы ВКР	руководитель/ обучающийся, зав. каф.	Задание на ВКР, утвержденное зав.каф.
	– проведение консультаций	в течение всего периода выполнения ВКР	руководитель/ обучающийся	
3	Завершение выполнения ВКР	не позднее даты начала ГИА	руководитель/ обучающийся	текст ВКР
4	Подготовка к защите ВКР			
	– экспертизы на кафедре: проверка на соответствие структуры и оформления стандарту на основании представленного комплекта документов (ВКР, отзыв);	не позднее, чем за 5 календарных дней до даты защиты	Зав. каф. / руководитель, обучающийся	комплект документов для защиты
	– отзыв руководителя	не позднее, чем за 5 дней до защиты	руководитель ВКР	отзыв
	– ознакомление обучающегося с отзывом	не позднее, чем за 5 дней до даты защиты	Руководитель ВКР/ рецензент/ зав. кафедрой	
	– передача комплекта документов секретарю ГЭК, электронного вариант ВКР и размещение его в ЭБС университета	не позднее, чем за 2 календарных дня до даты защиты	Зав. каф. / руководитель, обучающийся	

№ этапа	Наименование этапа и содержание работ	Срок выполнения	Ответственный/участники	Выходящие Документы
5	Защита ВКР	согласно расписанию государственных аттестационных испытаний		протокол заседания ГЭК по защите ВКР, ведомость, зачетная книжка (запись о защите)
6	Передача ВКР и сопутствующей документации на хранение	в течение 3 дней после завершения ГИА по календарному учебному графику	лицо, ответственное за постановку ВКР на учёт и дальнейшее хранение	журнал регистрации ВКР, акт передачи ВКР на архивное хранение, электронная база ВКР

Определение темы ВКР

Ежегодно выпускающая кафедра технологии и организации общественного питания утверждает тематику ВКР, о чем в протоколе заседания кафедры делается соответствующая запись. Тематика ВКР доводится до сведения обучающихся путем размещения на стендах кафедры, в электронном методическом кабинете.

Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Тематика выпускных квалификационных работ по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*, соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в основную профессиональную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена.

Перечень тем выпускных квалификационных работ по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело* разработан преподавателями профессиональных модулей, рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, на заседании совета торгово-технологического факультета с участием председателя ГЭК, согласован с представителями организаций-работодателей, осуществляющих деятельность по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей и представлен в п. 4.3 данной программы.

Тематика ВКР доводится до сведения обучающихся путем размещения на стендах факультета, на сайте университета (на кафедральных страницах).

Обучающийся под руководством заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания, ведущих преподавателей осуществляет выбор темы ВКР. Обучающийся имеет право инициировать свою тему для разработки, в том числе по заказу работодателя (производственной сферы).

После выбора темы ВКР обучающийся согласовывает её с предполагаемым руководителем и на имя заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания подает личное *заявление* (прил. 3).

Заявления обучающихся рассматриваются на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, решение кафедры оформляется протоколом. В решении кафедры фиксируются следующие позиции: утверждение темы ВКР, закрепление руководителя согласно заявлению.

Заявления обучающихся хранятся в деле «ВКР обучающихся» номенклатуры дел кафедры технологии и организации общественного питания и уничтожаются после успешной защиты ВКР.

Выписка из протокола заседания кафедры об утверждении тем и закреплении руководителей передается в деканат торгово-технологического факультета. Заместители декана готовят проект приказа об утверждении тем ВКР и закреплении руководителей.

Приказ доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации.

По согласованию с руководителем возможна корректировка (уточнение) выбранной темы, но не позднее, чем за 3 недели до защиты ВКР. Изменения в формулировке темы утверждаются приказом ректора на основании представления декана торгово-технологического факультета.

Допуск к защите ВКР

Завершенная ВКР представляется на кафедру технологии и организации общественного питания для проведения экспертизы на соответствие требованиям. Кафедра решает вопрос о допуске обучающегося к защите ВКР. Руководитель составляет отзыв.

ВКР и документация к ней должны быть подготовлены в окончательном варианте и переданы секретарю ГЭК не позднее, чем за 2 календарных дня до защиты, быть доступными членам ГЭК для ознакомления.

Обязанности руководителя выпускной квалификационной работы.

Руководитель обязан:

- составить и выдать обучающемуся задание на выпускную квалификационную работу;
- оказать обучающемуся помощь в разработке развернутого плана работы, календарного графика ее выполнения, в подборе литературы, электронных образовательных и прочих ресурсов, справочных материалов и других источников информации по теме выпускной работы;
- проводить систематические, предусмотренные графиком, беседы с обучающимся, давать консультации, в том числе письменные, контролировать выполнение работы путем периодического просмотра ее по частям и в целом;
- контролировать ход выполнения работы и нести ответственность за ее выполнение до защиты;
- составить отзыв о выполнении выпускной квалификационной работы.

В *отзыве* руководителя оцениваются теоретические знания и практические навыки обучающегося, проявленные им в процессе написания работы по исследуемой проблеме; указывается степень самостоятельности при выполнении работы, личный вклад в обоснование выводов и предложений, соблюдение графика выполнения работы. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска выпускной квалификационной работы к защите. Форма отзыва руководителя представлена в прил. 4.

Подготовка обучающегося к защите выпускной квалификационной работы включает:

– составление тезисов или конспекта доклада (длительностью 5–7 минут). Рекомендуется следующая структура доклада:

1) вступительная часть (2 мин.). В этой части доклада указывается цель работы, ее актуальность, практическая значимость. Формулируются цели и задачи исследований; объекты исследований;

2) изложение основного содержания работы (3-5 мин). В докладе последовательно с демонстрацией иллюстративного материала (таблицы, графики, схемы и т. д.) излагаются результаты работы. В качестве одного из вариантов построения доклада может быть рекомендовано построение доклада в последовательности, совпадающей с последовательностью выводов.

3) заключительная часть представляет собой краткое изложение результатов работы, выводов и рекомендаций.

– изготовление и оформление наглядных материалов (схем, таблиц, графиков, диаграмм и др.) для иллюстрации основных положений доклада. Раздаточный материал готовится для каждого члена ГЭК. Кроме того, наглядный материал должен быть подготовлен в форме презентации в программе MS PowerPoint.

Защита ВКР. Порядок защиты ВКР определен Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Сибирском университете потребительской кооперации. Обучающиеся, не прошедшие защиту ВКР или получившие на защите ВКР неудовлетворительные результаты, вправе пройти государственную итоговую аттестацию в сроки, определяемые Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Сибирском университете потребительской кооперации.

4.2.3. Перечень тем выпускных квалификационных работ

Перечень тем выпускных квалификационных работ направлен на определение сформированности компетенций в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Обязательным требованием Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования является

соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Перечень тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в ВКР
1	Организация производства мясо-рыбного цеха с разработкой фирменного блюда в столовой на 100 мест.	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 к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
2	Организация производства овощного цеха с разработкой фирменного блюда в кафе на 50 мест.	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 к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
3	Организация производства холодного цеха с разработкой фирменного блюда/закуски в ресторане с европейской кухней на 150 мест.	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 к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
4	Организация производства холодного цеха с разработкой фирменного блюда в кафе японской кухни 120 мест.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 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 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
5	Организация производства горячего цеха с разработкой	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в ВКР
	фирменного блюда в ресторане на 90 мест.	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 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
6	Организация производства горячего цеха с разработкой фирменного блюда в кафе русской кухни на 70 мест.	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 к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
7	Организация производства горячего цеха с разработкой фирменного блюда в гриль - баре на 80 мест.	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 к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
8	Организация производства горячего цеха с разработкой фирменного блюда в ресторане грузинской кухни на 112 мест.	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 к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
9	Организация производства горячего цеха с разработкой фирменного блюда в ресторане французской кухни на 75 мест.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
10	Организация	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в ВКР
	производства холодного цеха с разработкой фирменного блюда в ресторане фьюжн-кухни на 88 мест.	подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
11	Организация производства кондитерского цеха с разработкой фирменного изделия в кафе – кондитерской на 45 мест.	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов 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 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
12	Организация производства кондитерского цеха с разработкой фирменного изделия в арт-кафе на 62 места.	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов 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 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

4.2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов выпускной квалификационной работы

Показатели оценивания компетенций выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Показатели сформированности компетенций	Элементы и этапы ВКР
Общекультурные компетенции		
ОК 1	<i>Знает:</i> способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<i>Введение, глава 1,2, заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР</i>
	<i>Умеет:</i> выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 2	<i>Знает:</i> информацию, необходимую для выполнения задач профессиональной деятельности	<i>Введение, глава 1,2, заключение, подготовительный этап, написание ВКР</i>

Код компетенции	Показатели сформированности компетенций	Элементы и этапы ВКР
	<i>Умеет:</i> находить и анализировать информацию, необходимую для выполнения задач профессиональной деятельности	<i>Введение, заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР</i>
ОК 3	<i>Знает:</i> методы поиска и работы с информацией, необходимой для профессионального и личностного развития	<i>Глава 1,2, заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР</i>
	<i>Умеет:</i> осуществлять поиск и использование профессиональной информации и информации для профессионального и личностного развития	<i>Глава 1,2, заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР</i>
ОК 4	<i>Знает:</i> об ответственности за работу членов команды (подчиненных) и результат выполнения заданий	<i>Глава 1,2 подготовительный этап, написание ВКР</i>
	<i>Умеет:</i> работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<i>Глава 1,2 подготовительный этап, написание ВКР</i>
ОК 5	<i>Знает:</i> устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<i>Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР</i>
	<i>Умеет:</i> использовать коммуникационные технологии в профессиональной деятельности на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<i>Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР</i>
ОК 6	<i>Умеет:</i> проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<i>Защита ВКР</i>
ОК 7	<i>Знает:</i> основы охраны окружающей среды, ресурсосбережения и правила поведения в чрезвычайных ситуациях.	<i>Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР</i>
	<i>Умеет:</i> содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<i>Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР</i>
ОК 8	<i>Знает:</i> важность профессионального и личностного развития, самообразования, повышения квалификации	<i>Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР</i>
	<i>Умеет:</i> самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<i>Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР</i>

Код компетенции	Показатели сформированности компетенций	Элементы и этапы ВКР
ОК 9	<i>Знает:</i> информационные технологии в профессиональной деятельности.	<i>Введение, глава 1, заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР</i>
	<i>Умеет:</i> ориентироваться в условиях частой смены информационных технологий в профессиональной деятельности.	<i>Введение, глава 1, заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР</i>
ОК 10	<i>Знает:</i> профессиональную документацию на государственном и иностранном языке.	<i>Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР</i>
	<i>Умеет:</i> пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11	<i>Знает:</i> основы предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.	<i>Введение, глава 1,2 заключение, подготовительный этап, написание ВКР, защита ВКР</i>
	<i>Умеет:</i> планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	
Профессиональные компетенции		
ПК 1.1, ПК 1.2	<i>Знает:</i> организацию процесса и технологию подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Умеет:</i> организовать и производить подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи,	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Владеет:</i> приемами организации процесса подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи,	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
ПК 1.3	<i>Знает:</i> организацию приготовления и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Умеет:</i> организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
ПК 1.4	<i>Знает:</i> организацию и технологию приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>

Код компетенции	Показатели сформированности компетенций	Элементы и этапы ВКР
	<i>Умеет:</i> разрабатывать, осуществлять адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>Глава 1, глава 2</i> написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1	<i>Знает:</i> организацию и подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Умеет:</i> организовать процесс и проводить подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	<i>Глава 1, глава 2</i> написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	<i>Владеет:</i> организацией и проведением подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
ПК 2.2 ПК 4.2 – ПК 4.5	<i>Знает:</i> технологию приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента, холодных десертов сложного ассортимента, горячих десертов сложного ассортимента, холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<i>Глава 1, глава 2</i> написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	<i>Умеет:</i> организовывать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента, холодных десертов сложного ассортимента, горячих десертов сложного ассортимента, холодных и горячих	<i>Глава 1, глава 2</i> написание ВКР, защита ВКР, ДЭ

Код компетенции	Показатели сформированности компетенций	Элементы и этапы ВКР
	напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	<i>Владеет:</i> организацией и проведением процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента, холодных десертов, горячих десертов сложного ассортимента, холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<i>Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
ПК 2.3 ПК 3.2	<i>Знает:</i> технологию приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента, холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания..	<i>Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Умеет:</i> осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента, холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<i>Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Владеет:</i> организацией и проведением процесса приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента, холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<i>Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
ПК 2.4 - ПК 2.7, ПК 3.3- ПК 3.6	<i>Знает:</i> организацию приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и кролика, салатов сложного ассортимента, канапе, холодных закусок сложного ассортимента, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<i>Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>

Код компетенции	Показатели сформированности компетенций	Элементы и этапы ВКР
	<i>Умеет:</i> организовывать процесс и проводить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и кролика, салатов сложного ассортимента, канапе, холодных закусок сложного ассортимента, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<i>Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Владеет:</i> организацией и проведением приготовления, творческим оформлением и подготовкой к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, сыра, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и кролика, салатов сложного ассортимента, канапе, холодных закусок сложного ассортимента, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<i>Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6	<i>Знает:</i> технологию разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Умеет:</i> организовывать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>

Код компетенции	Показатели сформированности компетенций	Элементы и этапы ВКР
	<i>Владеет:</i> организацией и проведением процесса разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>Глава 1, глава 2</i> написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
ПК 5.1	<i>Знает:</i> организацию подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Умеет:</i> организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Владеет:</i> организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
ПК 5.2	<i>Знает:</i> технологию приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Умеет:</i> организовывать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Владеет:</i> навыками организации приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
ПК 5.3 – ПК 5.5	<i>Знает:</i> организацию приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента,	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>

Код компетенции	Показатели сформированности компетенций	Элементы и этапы ВКР
	пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	<i>Умеет:</i> готовить, творчески оформлять, подготавливать к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Владеет:</i> навыками организации приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
ПК 5.6	<i>Знает:</i> технологию разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Умеет:</i> разрабатывать, адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Владеет:</i> навыками организации технологии разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<i>Глава 1, глава 2, заключение, написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
ПК 6.1	<i>Знает:</i> принципы разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	<i>Глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>

Код компетенции	Показатели сформированности компетенций	Элементы и этапы ВКР
	обслуживания.	
	<i>Умеет:</i> разрабатывать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<i>Глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Владеет:</i> навыками разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<i>Глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
ПК 6.2	<i>Знает:</i> принципы планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	<i>Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Умеет:</i> осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	<i>Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Владеет:</i> навыками текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	<i>Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
ПК 6.3	<i>Знает:</i> организацию снабжения в предприятиях питания	<i>Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Умеет:</i> организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	<i>Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Владеет:</i> навыками планирования закупок ресурсов для обеспечения деятельности подчиненного персонала.	<i>Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
ПК 6.4	<i>Знает:</i> методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала.	<i>Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Умеет:</i> организовывать работу и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	<i>Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
	<i>Владеет:</i> организацией и проведением процесса контроля текущей деятельности подчиненного персонала.	<i>Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>
ПК 6.5	<i>Знает:</i> организацию инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	<i>Глава 1, глава 2 написание ВКР, защита ВКР, ДЭ</i>

Код компетенции	Показатели сформированности компетенций	Элементы и этапы ВКР
	<i>Умеет:</i> организовывать процесс и проводить инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	<i>Глава 1, глава 2</i> написание ВКР, защита ВКР, ДЭ
	<i>Владеет:</i> навыками инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	<i>Глава 1, глава 2</i> написание ВКР, защита ВКР, ДЭ

Выполнение отдельных этапов выпускной квалификационной работы проводится в соответствии с утвержденным графиком, который представлен в задании на выпускную квалификационную работу. Сбор материала для выпускной квалификационной работы выполняется во время прохождения производственных практик и изучения нормативных и технических документов.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. При защите докладываются основные результаты выпускной квалификационной работы.

Регламент выступления – 5-7 мин.

После ответов на вопросы оглашаются отзыв руководителя.

По окончании защиты государственная экзаменационная комиссия на закрытом заседании оценивает уровень защиты выпускной квалификационной работы по четырём балльной системе. Оценка дается с учетом качества выполнения работы, содержания доклада, ответов на вопросы, а также отзыва руководителя и рецензента. Решение государственной экзаменационной комиссии объявляется на ее открытом заседании.

Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы включает в себя оценку уровня сформированности компетенций обучающегося при подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

При защите выпускной квалификационной работы оцениваются:

- результаты освоения основной образовательной программы по итогам выполнения заданий на выпускную квалификационную работу для выявления уровня сформированности компетенций;
- содержание и оформление выпускной квалификационной работы (умение систематизировать и применять полученные знания при решении конкретных научных и практических задач в профессиональной сфере);
- качество представления и публичной защиты результатов работы;
- отзыв руководителя о работе обучающегося в период подготовки;

Критерии оценивания

Результаты защиты выпускных квалификационных работ заносятся в протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и, после

оформления протокола, оглашаются в день защиты выпускной квалификационной работы.

Оценки «отлично»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствует о сформированности у выпускника общекультурных и профессиональных компетенций в полном объеме.

В выпускной квалификационной работе содержание теоретической и практических частей работы соответствует теме, изложено полно, профессионально грамотно, показано умение работать с информацией, нормативной и справочной литературой; фирменное блюдо и технологическая документация на него соответствуют заданию, типу и классу предприятия, отличаются творческим подходом; при разработке фирменного блюда использованы новые виды сырья; рекомендованы современные виды технологического оборудования и инвентаря, показаны прогрессивные технологии производства и организации процесса производства; структура работы, качество оформления рисунков, схем, таблиц, библиографического списка соответствует требованиям методических указаний. Содержание доклада последовательное, логичное, конкретное, сопровождается презентацией, адекватной докладу; свободное владение профессиональной терминологией и текстом работы, студент грамотно и четко отвечает на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии. Отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу положительный, не содержит существенных замечаний. Выпускная квалификационная работа полностью соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Оценки «хорошо»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствует о сформированности у выпускника общекультурных и профессиональных компетенций.

В выпускной квалификационной работе, содержание которой изложено на высоком теоретическом уровне, правильно сформулированы выводы, и даны обоснованные предложения, однако, студент не в полной мере проявил творческие способности при разработке фирменного блюда; допущены незначительные ошибки в оформлении работы; на все вопросы членов государственной экзаменационной комиссии выпускник при защите дал правильные ответы, но не проявил творчества в их изложении, ответы носят несколько расплывчатый характер. В отзыве руководителя на выпускную квалификационную работу отсутствуют существенные замечания или имеются незначительные замечания, указывающие на моменты, которые не повлияли на полное раскрытие темы. Доклад обучающегося структурирован, допускаются одна-две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей работы и ее задач, предмета и объекта исследования, погрешность в логике вывода одного из наиболее значимых выводов, которая устраняется в ходе дополнительных уточняющих вопросов. Заключительное слово краткое, но немного расплывчатое. Выпускная квалификационная работа

полностью соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Оценки «удовлетворительно»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствует о сформированности у выпускника всех компетенций

В работе в целом раскрыты теоретические вопросы, выводы в основном правильные, практические расчеты в целом выполнены, разработанное фирменное блюдо не в полной мере соответствуют типу предприятия; оформление работы не в полной мере отвечает установленным требованиям; предложения представляют практический интерес, но недостаточно убедительно аргументированы, не на все вопросы членов государственной экзаменационной комиссии обучающийся при защите дал правильные ответы. В отзыве руководителя на выпускную квалификационную работу имеются замечания, указывающие на моменты, которые не позволили обучающемуся полно раскрыть тему. Доклад обучающегося структурирован, но допускаются неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели работы и ее задач, предмета, объекта исследования, допущена грубая погрешность в логике вывода одного из наиболее значимых выводов, которую, при указании на нее, обучающийся устраняет с трудом. В выступлении (заключительном слове) обучающийся исправил не все допущенные в работе ошибки. Недостаточно и неуверенно используются новые информационные технологии как в самой работе, так и во время доклада.

Оценки «неудовлетворительно»: содержание и защита выпускной квалификационной работы свидетельствует о несформированности у выпускника профессиональных компетенций в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Выпускная квалификационная работа в основном отвечает предъявленным требованиям, но при защите обучающийся не дал правильных ответов на большинство заданных вопросов, т.е. обнаружил серьезные пробелы в профессиональных знаниях. В отзыве руководителя на выпускную квалификационную работу имеются существенные замечания. Доклад обучающегося плохо структурирован, слабо раскрываются причины выбора темы и ее актуальность, расплывчаты формулировки цели работы и ее задач, предмета и объекта исследования, допускаются грубые погрешности в логике одного из наиболее значимых выводов, которые (при указании на них) обучающийся не может устранить. В выступлении (заключительном слове) выпускник не смог исправить все допущенные в работе ошибки. Слабо используются новые информационные технологии как в самой работе, так и во время доклада.

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

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД).

ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Для защиты выпускной квалификационной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Образец титульного листа



**автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

Кафедра технологии и организации общественного питания

Работа допускается к защите
Заведующий кафедрой

_____ С.Ю. Глебова

« ____ » _____ 2023 г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

(дипломная работа)

на тему: «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ГОРЯЧЕГО ЦЕХА С
РАЗРАБОТКОЙ ФИРМЕННОГО БЛЮДА/ИЗДЕЛИЯ В РЕСТОРАНЕ НА
100 МЕСТ»

Обучающегося очной формы обучения
торгово-технологического факультета

ИВАНОВОЙ Алины Андреевны

Шифр ТОП-ОП-01-14-000

Специальность: 43.02.15 *Поварское и
кондитерское дело*

Руководитель: канд. техн. наук,
доцент кафедры технологии и
организации общественного питания
ВАРНАВСКАЯ Ольга Дмитриевна

Новосибирск
2023

Оборотная сторона титульного листа

Дата защиты _____

Оценка после защиты _____

Протокол заседания ГЭК № _____

Секретарь ГЭК _____

(подпись)

(ФИО)

Текст выпускной квалификационной работы
на _____ страницах

Графический материал на _____ листах

(подпись обучающегося)

(дата)

(подпись руководителя)

(дата)



**автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

Заведующий кафедрой

С.Ю. Глебова

« 03 » апреля 2023 г.

ЗАДАНИЕ

на выпускную квалификационную работу обучающегося 3 курса
очной формы обучения торгово-технологического факультета
Ивановой Алине Андреевне шифр (группа) ПК-О-01-20-001 (ПК-01)

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

- 1. Тема выпускной квалификационной работы** *«Организация производства горячего цеха с разработкой фирменного блюда/изделия в ресторане на 100 мест»* утверждена приказом ректора от « 14 » марта 2023 г. № С-134-Т.
- 2. Срок сдачи обучающимся выполненной работы** на кафедру для защиты – не позднее, чем за 2 дня до дня защиты (10-19.06.2023 г.)
- 3. Перечень подлежащих разработке вопросов и общее направление работы:**

ВВЕДЕНИЕ

Глава 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

- 1.1. Характеристика предприятия общественного питания
- 1.2. Характеристика проектируемого цеха
- 1.3. Охрана труда и техника безопасности

Глава 2. ПРАКТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

- 2.1. Характеристика группы блюд
- 2.2. Ассортимент блюд из нормативной документации
- 2.3. Ассортимент блюд из дополнительной литературы
- 2.4. Обоснование выбора фирменного блюда
- 2.5. Разработка фирменного блюда
 - 2.5.1. Перечень сырья
 - 2.5.2. Рецепт блюда
 - 2.5.3. Расчёт выхода блюда
 - 2.5.4. Составление алгоритма приготовления фирменного блюда
 - 2.5.5. Расчет пищевой ценности сырьевого набора фирменного блюда
- 2.6. Разработка показателей качества фирменного блюда
 - 2.6.1. Органолептические показатели
 - 2.6.2. Микробиологические показатели
- 2.7. Расчет пищевой и энергетической ценности фирменного блюда
- 2.8. Техничко-технологическая карта фирменного блюда
- 2.9. Расчет стоимости фирменного блюда

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
СПИСОК ИСТОЧНИКОВ
ПРИЛОЖЕНИЯ

4. Контрольный график выполнения выпускной квалификационной работы:

№ п/п	Наименование структурного элемента ВКР	Срок исполнения
1.	Введение	апрель 2023 г.
2.	Глава 1	май 2023 г.
3.	Глава 2, Заключение	июнь 2023 г.

5. Рекомендуемый объем ВКР – 30-40 стр.

6. Рекомендуемые места прохождения преддипломной практики и сбора фактического материала: предприятия питания различных типов, обладающие современной материально-технической базой и устойчивым положением на рынке

7. Дата выдачи задания « 03 » апреля 2023 г.

Руководитель ВКР _____ О.Д. Варнавская
(подпись)

Задание принял к исполнению _____ А.А. Иванова
(подпись)

Форма заявления на утверждение темы
выпускной квалификационной работы

Не возражаю

Заведующий кафедрой

_____ И.О.Фамилия

Заведующему кафедрой _____

(ученая степень, ученое звание, Фамилия И.О.)

обучающегося _____

_____ (группа, курс, шифр)

_____ (Фамилия Имя Отчество)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы:

« _____ на материалах

(_____ ».

(форма собственности предприятия, название, город)

Назначить руководителем работы _____

_____ (ученая степень, ученое звание, должность, Фамилия И.О.)

С Положением о проверке ВКР на объем заимствований ознакомлен. На размещение текста ВКР в электронной библиотечной системе университета в режиме ограниченного доступа согласен.

_____ (подпись руководителя)
обучающегося)

_____ (подпись

_____ (дата)

_____ (дата)

Контактные телефоны: _____

автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации

**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

ОТЗЫВ

руководителя о работе в период подготовки выпускной квалификационной
работы обучающегося _____ формы обучения
торгово-технологического факультета

(Фамилия Имя Отчество)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема работы: _____

на материалах: экспериментальной разработки блюда или изделия в
лаборатории кафедры.

СОДЕРЖАНИЕ

Текст Отзыва (около 1-1,5 страниц)

Руководитель выпускной квалификационной работы

(ученая степень, ученое звание, должность)

(Фамилия Имя Отчество)

(подпись)

«___» _____ 20__ г.