

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и
технологий»

УТВЕРЖДАЮ:

ректор

Ковалев В.Р.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Гатчина

2020г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС)
по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация – разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт
экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик: заместитель руководителя технологического отделения
инженерно-технического факультета по УПР, Батурина Татьяна Николаевна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1
от 26.08.2020г.

Председатель методической комиссии

Вагина Т.А.

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО «Комбинат питания «Велес»

Д.К.Куренков



Содержание

1. Общие положения	4
2. Порядок организации и сроки проведения государственной итоговой аттестации	6
3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ)	7
4. Структура Выпускной квалификационной работы (ВКР) и требования к ее содержанию, объему	21
5. Порядок выполнения ВКР	23
6. Порядок защиты ВКР	23
7. Критерии оценки выпускных квалификационных работ	24
8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций	25
9. Фонды оценочных средств	27

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и включает в себя требования к знаниям, умениям и навыкам обучающегося в соответствии с ФГОС, требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности, определяет вид выпускной квалификационной работы, структуру ВКР и требования к ее содержанию, объему, порядок выполнения ВКР, порядок защиты ВКР, критерии оценки ВКР.

1.2. Программа и порядок проведения ГИА разработаны в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 22 апреля 2014 г. N 384;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013 г. № 968.

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письма Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 05 мая 2022 г. № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Локального нормативного акта ГИЭФПТ «Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

1.3. В соответствии с Законом Российской Федерации №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», государственная итоговая аттестация студентов, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования, является обязательной и проводится в порядке и в форме, которые установлены образовательной организацией.

1.4. Государственная итоговая аттестация является завершающим этапом оценки качества освоения обучающимися программы подготовки среднего звена. Она проводится на основе принципов объективности и независимости.

1.5. Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) и программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.6. Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (ВКР).

1.7. При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, выпускнику Автономного образовательного учреждения высшего образования Ленинградской области «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий» присваивается соответствующая квалификация и выдается диплом о среднем профессиональном образовании.

2. Порядок организации и сроки проведения государственной итоговой аттестации

2.1. В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися программ подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК).

2.2. Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

2.3. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельности ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) в установленном порядке. Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в ГИЭФПТ, из числа:

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

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

2.4. Порядок и сроки проведения государственных итоговых аттестационных испытаний устанавливаются в соответствии с календарным учебным графиком по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также с учетом требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального стандарта специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части, касающейся требований к государственной итоговой аттестации выпускников, и утверждаются не позднее, чем за полгода до начала государственной итоговой аттестации. Студентам создаются необходимые для подготовки к ГИА условия, проводятся консультации.

2.5. К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план. Основанием для признания отсутствия задолженностей выступают экзаменационные ведомости, отражающие успеваемость обучающегося в течение всего периода обучения.

2.6. Лицам, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные

образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.

2.7. Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в АОУ ВО ЛО ГИЭФПТ на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА повторное прохождение ГИА для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ)

3.1. Программой подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривается подготовка выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3.2. В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) техник-технолог базовой подготовки должен

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд,
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусяной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусяной печени;

- требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных, холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы и соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;

- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.
- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов ;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, "Гурьевской каши", снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
- классификацию организаций питания;

- организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;
- структуру организации и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;
- основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
- особенности структуры и функционирования малого производства;
- производственные показатели производства продукции общественного питания;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
- принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
- правила разработки рецептур;
- влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;
- принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;
- правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;
- виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
- методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;
- методы контроля физиологической полноценности питания;
- личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;
- внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;
- правила разработки нормативно- технологической документации на продукцию общественного питания;
- современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;
- назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
- современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;
- традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
- особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;

- основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;
- характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;
- особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
- ассортимент буфетной продукции;
- виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
- технологии приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
- основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
- принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;
- правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;
- правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;
- особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;
- принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;
- обязанности диетологической службы лечебно -профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;
- систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;
- операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;
- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей.

уметь:

- органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим для подачи и хранения сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- органолептический оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- иметь практический опыт:**
- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

- приготовления сложных холодных блюд и соусов используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

3.3. Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВПД.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВПД.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВПД.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВПД.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВПД.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД.6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВПД.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление мучных кондитерских изделий и классических тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

4. Структура выпускной квалификационной работы (ВКР) и требования к ее содержанию, объему

4.1. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

4.2. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы.

4.3. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость. Обязательное требование для выпускных квалификационных работ - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

4.4. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- введение
- основная часть
- заключение
- список литературы
- приложения

1. Титульный лист – отпечатанная типографическим способом форма (приложение б).

2. Задание по дипломной работе – заполненная форма в соответствии с приложением 1.

3. Содержание (оглавление) – последовательное изложение названий разделов, глав и т.д..

4. Введение. Во введении излагается актуальность темы, перечисляются зарубежные и отечественные специалисты, учёные, внесшие вклад в теорию и практику вопроса, объект исследования и вид деятельности, на примере которого пишется дипломная работа. Предмет исследования – это выбранная тема по модулю. Цель – поиск путей улучшения деятельности предприятия. Задача – это решение поставленной цели – обобщить материал исследования и дать оценку, разработать мероприятия. Структура работы: даётся аннотация по главам, описывается, чему посвящена каждая глава, указывается общий объем дипломной работы в страницах, рисунки, таблицы, примечания, список литературы, количество наименований.

5. Основная часть

Основная часть выпускной квалификационной работы включает главы, подразделяемые на параграфы, последовательно и логично раскрывающие содержание исследования.

6. Заключение. В заключении подводится итог проведенного исследования. Вкратце освещается теория вопроса по материалам первой части. Далее в сжатой форме освещаются основные положения, написанные в практической части. Основное внимание нужно уделить рекомендациям, которые разработаны для предприятия.

7. Список используемых источников включает только те источники, которые проработаны и использованы в работе. Список ранжирован по алфавиту и пронумерован. Источники должны быть актуальны. Должны быть использованы публикации последних 5 лет. В перечень источников должны включаться разнообразные материалы. Используемые источники должны располагаться в следующем порядке:

- Нормативно-правовые материалы,
- Специальная литература,
- Интернет-ресурсы.

8. Приложения должны включать вспомогательный материал и быть пронумерованы. Их объем не ограничивается. Они могут быть сброшюрованы отдельным томом. Прилагаются ксерокопии документов, сертификатов, накладных, рисунков, и др.

4.5. Общий объем работы должен составлять 30-50 страниц без списка литературы и приложений. Допускается незначительное превышение данных рекомендаций.

5. Порядок выполнения ВКР

5.1. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями по профессиональным дисциплинам специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, согласовываются и утверждаются методической комиссией.

5.2. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее написания.

5.3. Для подготовки выпускной квалификационной работы каждому студенту назначается руководитель, выбираемый из числа преподавателей, ведущих профессиональные модули.

5.4. Закрепление тем выпускных квалификационных работ за студентами (с указанием руководителей) оформляется приказом ректора Института. По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

5.5. Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному внутреннему заключению (отзыв руководителя) и внешнему рецензированию работодателя.

6. Порядок защиты ВКР

6.1. Студент, завершивший работу над ВКР, представляет государственной экзаменационной комиссии в день защиты готовую дипломную работу, внутреннее заключение по дипломной работе и внешнюю рецензию работодателя. Кроме этого, на заседание Государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- программа государственной итоговой аттестации;
- зачетные книжки студентов;
- материалы справочного характера, нормативные документы, разрешенные к использованию при защите ВКР (дипломных работ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- приказ руководителя института о составе ГЭК;
- приказ о допуске студентов к защите ВКР (дипломных работ);
- утвержденный график защиты ВКР (дипломных работ);
- сведения об успеваемости студентов.

6.2. Защита выпускной квалификационной работы проводится в соответствии с утвержденным расписанием на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Качество выпускной квалификационной работы оценивается руководителем с учетом соблюдения требований настоящих методических

указаний, а также самостоятельности, последовательности и глубины изложения основных вопросов темы.

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

6.4. На защиту выпускной квалификационной работы отводится не более 20 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии.

6.5. Защита включает в себя доклад примерно на 7-10 минут, в котором выпускник должен изложить цель, содержание и результаты исследования. Во время доклада обучающийся может использовать подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения выпускной квалификационной работы.

6.6. После завершения доклада члены ГЭК задают студенту вопросы, как непосредственно связанные с темой выпускной квалификационной работы, так и близко к ней относящиеся. При ответах на вопросы студент имеет право пользоваться своей дипломной работой.

6.7. После окончания дискуссии студенту предоставляется заключительное слово. В своем заключительном слове студент должен ответить на замечания рецензента, соглашаясь с ними или давая возможные обоснования.

6.8. Оценка за защиту ВКР выставляется решением государственных экзаменационных комиссий. Результаты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

6.9. Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

7. Критерии оценки выпускных квалификационных работ

7.1. Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является проверкой качества полученных студентом знаний и умений, практического опыта, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

7.2. При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника;
- ответы на вопросы;
- заключение руководителя;
- оценка рецензента;
- успеваемость студента за весь срок обучения.

7.3. Оценка «отлично» выставляется в случае, если студент полно и всесторонне раскрыл тему выпускной квалификационной работы, правильно и подробно ответил на поставленные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, пояснительная записка и приложения выполнены на высоком профессиональном уровне, оценки руководителя и рецензента положительные.

7.4. Оценка «хорошо» выставляется в случае, если студент полно раскрыл тему выпускной квалификационной работы, но недостаточно точно отвечал на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии, выпускная квалификационная работа выполнена с несущественными отступлениями по оформлению, оценки руководителя и рецензента - положительные.

7.5. Оценка «удовлетворительно» выставляется в случае, если студент недостаточно четко и полно раскрыл тему выпускной квалификационной работы, в ответах на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии допустил неточности, пояснительная записка выполнена с незначительными нарушениями, оценки руководителя и рецензента - положительные.

7.6. Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случае, если студент плохо знает или недостаточно разбирается в материале, ответы на вопросы носят поверхностный характер, пояснительная записка выполнена с нарушением требований по оформлению и по содержанию (или не в полном объеме), знания имеют поверхностный характер, оценки руководителя и рецензента - отрицательные.

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

8.1. По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с его результатами (далее - апелляция).

8.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации. Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

8.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

8.4. Состав апелляционной комиссии утверждается одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

8.5. Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников института, не входящих в данном

учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председатель апелляционной комиссии избирается из числа членов апелляционной комиссии.

8.6. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

8.7. Рассмотрение апелляций не является передачей государственной итоговой аттестации.

8.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений: об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА; об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА. В данном случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные Образовательной организацией.

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

8.10. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

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

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

8.13. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

8.14. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве учебного заведения.

9. Фонды оценочных средств

9.1. Примерные темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ):

1. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента холодных закусок на предприятии общественного питания.

2. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента горячих закусок на предприятии общественного питания.

3. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента холодных соусов на предприятии общественного питания.

4. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента горячих соусов на предприятии общественного питания.

5. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных холодных супов на предприятии общественного питания.

6. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих заправочных супов на предприятии общественного питания.

7. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента прозрачных супов и гарниров к ним на предприятии общественного питания.

8. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента супов-пюре на предприятии общественного питания.

9. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из круп, бобовых и макаронных изделий на предприятии общественного питания.

10. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из грибов на предприятии общественного питания .

11. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из тушеных овощей на предприятии общественного питания.

12. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из жареных овощей на предприятии общественного питания.

13. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из запеченных овощей на предприятии общественного питания.

14. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из фаршированных овощей на предприятии общественного питания.

15. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из жареной рыбы на предприятии общественного питания.

16. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из запеченной рыбы на предприятии общественного питания.

17. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из рубленой и кнельной рыбной массы на предприятии общественного питания.

18. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из фаршированной рыбы на предприятии общественного питания.

19. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из тушеного мяса на предприятии общественного питания.

20. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из жареного мяса на предприятии общественного питания.

21. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из запеченного мяса на предприятии общественного питания.

22. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из рубленой мясной массы на предприятии общественного питания.

23. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из тушеной птицы на предприятии общественного питания.

24. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из жареной птицы на предприятии общественного питания.

25. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из запеченной птицы на предприятии общественного питания.

26. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из из рубленой и кнельной массы из птицы на предприятии общественного питания.

27. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из фаршированной птицы на предприятии общественного

питания.

28. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из творога и с творогом на предприятии общественного питания.

29. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из сыра и с сыром на предприятии общественного питания.

30. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из яйца и с яйцом на предприятии общественного питания.

31. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента холодных и горячих напитков на предприятии общественного питания.

32. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных холодных десертов на предприятии общественного питания.

33. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих десертов на предприятии общественного питания.

34. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из дрожжевого теста на предприятии общественного питания.

35. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из сдобного теста на предприятии общественного питания.

36. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из песочного теста на предприятии общественного питания.

37. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из слоеного теста на предприятии общественного питания.

38. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из заварного теста на предприятии общественного питания.

39. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из бисквитного теста на предприятии общественного питания.

40. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на предприятии общественного питания на заданное количество посадочных мест.

41. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента национального хлебобулочного изделия на предприятии

общественного питания на заданное количество посадочных мест.

42. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента мучных кондитерских изделий и десертов в кафе-кондитерская на заданное количество посадочных мест.

43. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд на предприятии общественного питания с итальянской кухней на заданное количество посадочных мест.

44. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд на предприятии общественного питания с азербайджанской кухней на заданное количество посадочных мест.

45. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд на предприятии общественного питания с национальной русской кухней.

46. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд в развлекательном центре на заданное количество посадочных мест.

47. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «овощной цех» на предприятии общественного питания.

48. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «мясной цех» на предприятии общественного питания.

49. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «рыбный цех» на предприятии общественного питания.

50. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «мясо-рыбный цех» на предприятии общественного питания.

51. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «птицегольевой цех» на предприятии общественного питания.

52. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «горячий цех» на предприятии общественного питания.

53. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «холодный цех» на предприятии общественного питания.

54. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «кондитерский цех» на предприятии общественного питания.

55. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «складского хозяйства» на предприятии общественного питания.

56. Исследование организации производства и оперативное

планирование работы структурного подразделения «раздаточная» на предприятии общественного питания.

57. Исследование организации производства и оперативное планирование работы кулинарного цеха на предприятии общественного питания.

58. Исследование организации производства и оперативное планирование работы кулинарного цеха в школьной столовой.

59. Исследование организации производства и оперативное планирование работы кулинарного цеха в дошкольных учреждениях.

60. Исследование организации производства и оперативное планирование работы кулинарного цеха в диетической столовой.

61. Исследование организации производства и оперативное планирование работы кулинарного цеха в заводской столовой.

9.2. Оценка качества подготовки выпускников

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Отметка об освоении
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Активность в освоении учебной программы и программы практики; добросовестное отношение к выполнению обязанностей в процессе обучения и прохождения практики	+/-
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Рационально планирует и организует рабочее время; соблюдает трудовую дисциплину; своевременно сдает отчетность; выполняет профессиональные задачи в соответствии со стандартами предприятия и правилами техники безопасности; дает аргументированную оценку результатам своей деятельности; выявляет профессиональные проблемы; корректирует свою деятельность в соответствии с выявленными проблемами	+/-
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Самостоятельно принимает решения в ситуациях, которые регламентируются стандартами предприятия в соответствии со своими должностными обязанностями; предлагает и аргументировано обосновывает пути решения нестандартных ситуаций; корректирует собственные действия в случае ошибочного решения ситуации	+/-
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и	Использует различные источники информации, включая электронные и Интернет - ресурсы; анализирует различные источники информации в	+/-

личностного развития	соответствии с поставленным заданием; самостоятельно обобщает информацию и делает выводы в соответствии с поставленным заданием; критически оценивает полученную информацию	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует ИКТ для поиска информации; оформляет документацию, рабочие материалы в соответствии с поставленными требованиями с использованием соответствующих программных продуктов; использует профессиональные программные продукты для выполнения заданий	+/-
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Соблюдает этические нормы и правила делового этикета в общении с потребителями, коллегами, руководством, преподавателями; выстраивает общение с потребителями, коллегами на основе стандартов предприятия; демонстрирует способность к конструктивному решению конфликтных ситуаций	+/-
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Осуществляет самоанализ и корректирует результаты собственной работы; своевременно оказывает помощь членам команды при выполнении профессиональных задач	+/-
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Проявляет активность в освоении новых видов профессиональной деятельности	+/-
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности; адаптируется к стандартам профессиональной деятельности при работе на различных предприятиях	+/-
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	иметь практический опыт: - разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; -организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для	+/-

	<p>сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>уметь:</p> <p>-органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени</p> <p>знать:</p> <p>-ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</p> <p>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;</p> <p>-виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени;</p> <p>- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>-требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней</p>	
--	---	--

	<p>птицы;</p> <p>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>-методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>-способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>-требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>	
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>-разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>-проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>-организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>- приготовления сложных холодных блюд и соусов используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>-сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>-контроля качества и</p>	<p>+/-</p>

	<p>безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; -использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; -проводить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; -выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; -выбирать температурный и временной режим для подачи и хранения сложных холодных блюд и соусов; -оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; -варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; -правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; -способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; -требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; -требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; 	
--	--	--

	<p>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>-температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных, холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>-ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>-правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>-технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы и соусов;</p> <p>-варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p>-методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>-варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>-технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>-варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>-риски в области безопасности</p>	
--	--	--

	<p>процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; -методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</p>	
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Иметь практический опыт: -разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; -сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; -контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; Уметь: -органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; Знать: -ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - классификацию сыров, условия</p>	<p>+ / -</p>

	<p>хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; -основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания 	
--	--	--

	<p>гармоничных супов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности 	
--	--	--

	<p>приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <ul style="list-style-type: none"> - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции. 	
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; -организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; -приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; -оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -контроля качества и безопасности готовой продукции; -организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; -изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; -оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; -принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных 	<p>+/-</p>

	<p>мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>-применять коммуникативные умения;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>-определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>знать:</p> <p>-ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	
--	---	--

	<p>-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>-требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>	
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</p> <p>приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>уметь:</p>	<p>+/-</p>

	<p>-органолептический оценивать качество продуктов;</p> <p>-использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>-выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>-оформлять документацию;</p> <p>знать:</p> <p>-ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов ;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, "Гурьевской каши", снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</p> <p>-правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>-варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</p>	
--	---	--

	<p>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</p> <p>-начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</p> <p>-варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</p> <p>-сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>-температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p>	
<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>-планирования работы структурного подразделения (бригады);</p> <p>-оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <p>-принятия управленческих решений;</p> <p>уметь:</p> <p>-рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>-вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>-рассчитывать заработную плату;</p> <p>-рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p>-организовывать рабочие места в производственных помещениях;</p> <p>-организовывать работу коллектива исполнителей;</p> <p>-разрабатывать оценочные задания и нормативно-</p>	<p>+/-</p>

	<p>технологическую документацию; -оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: -классификацию организаций питания; -организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания; -структуру организации и руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; -функциональные обязанности работников и руководителей; -основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли; -особенности структуры и функционирования малого производства; -производственные показатели производства продукции общественного питания; -методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников; методы оценивания качества выполняемых работ; -правила первичного документооборота, учета и отчетности; -методы анализа ассортимента продукции по различным показателям; -принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей; -правила разработки рецептур; -влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда; -принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей; -правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий; -виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания; -методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;</p>	
--	--	--

	<p>-методы контроля физиологической полноценности питания;</p> <p>-личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>-внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;</p> <p>-правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;</p> <p>-современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>-назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>-современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;</p> <p>-традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;</p> <p>-особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;</p> <p>-основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;</p> <p>-характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;</p> <p>-особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;</p> <p>ассортимент буфетной продукции;</p> <p>-виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;</p> <p>-технологию приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;</p> <p>-основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;</p> <p>принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;</p> <p>-правила отпуска продукции</p>	
--	--	--

	<p>производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;</p> <p>-правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;</p> <p>особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;</p> <p>-принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;</p> <p>-обязанности диетологической службы лечебно - профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;</p> <p>-систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>-операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>-нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей.</p>	
--	---	--

«__» _____ (подпись) (ФИО)
201 г.

Критерий оценки:

Процент результативности	оценка
90%-100%	5 отлично
75%-89%	4 хорошо
65%-74%	3 удовлетворительно
Менее 65%	2 неудовлетворительно

