

	Комитет по образованию
	Санкт – Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт - Петербурга)

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК

Бренд-шеф ООО «Римас»

Вайтович А.В.

« 03 » ноября 2023 год



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Колледжа туризма Санкт-Петербурга

С.А. Антонова

« 03 » ноября 2023 год

ПРОГРАММА

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ
по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

П ГИА – СМК- 7.2.1. – (01-06) – 23

	Должность	Фамилия/подпись	Дата
Разработали	Преподаватели	Казымова Н.В.	01.11.2023
		Григорьева М.А.	01.11.2023
Проверил	Зав. отделением	Харченко Н.Э.	03.11.2023
Согласовали	Зам. директора по УПР	Шевченко Е.Ю.	29.11.2023
	Зам. директора по МР	Миланов А.В.	

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленные экологии и биотехнологии, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга)

Разработчики:

Харченко Нелли Эрьевна – зав. отделением «Ресторанный сервис» Колледжа туризма Санкт – Петербурга

Казымова Наталья Владимировна, преподаватель, председатель предметно-цикловой комиссии Колледжа туризма Санкт – Петербурга

Григорьева Марина Анатольевна, преподаватель Колледжа туризма Санкт – Петербурга

Рассмотрено и одобрено

на заседании предметно-цикловой комиссии отделения «Ресторанный сервис» Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Протокол № 3 от «01» мая 2023 г.

Рекомендовано Педагогическим советом отделения «Ресторанный сервис» Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Протокол № 10 от «13» мая 2023 г.

Рассмотрено и принято Методическим советом Колледжа туризма Санкт-Петербурга

Протокол № 2 от «29» мая 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Вид государственной итоговой аттестации	4
3. Цели программы ГИА	5
4. Объем времени на подготовку и проведение ГИА. Сроки проведения государственной итоговой аттестации	5
5. Необходимые экзаменационные материалы:.....	6
6. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации.....	6
7. Критерии оценок.....	9
Приложение 1.....	12
Примерный перечень тем по написанию ВКР.....	12
Приложение 2.....	14
Показатели качества и критерии оценки выпускной квалификационной работы	14
Приложение 3.....	17
Ведомость для членов ГЭК по оценке ВКР	17
Приложение 4.....	18
Результаты освоения общими и профессиональными компетенциями	18

1. Общие положения

Программа разработана на основе:

- Закона «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012 (в ред. от 07.10.2022);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации № 885/390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022 № 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»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом № 384 22 апреля 2014 г;
- Устава колледжа;
- Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (П-СМК-7.2.1 – 124 - 22);

2. Вид государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проходит в виде защиты выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

3. Цели программы ГИА

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

Программа государственной итоговой аттестации предназначена для проведения аттестации выпускников Колледжа туризма Санкт-Петербурга по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовая подготовка. Содержит правила и порядок проведения государственной итоговой аттестации и критерии оценок.

4. Объем времени на подготовку и проведение ГИА. Сроки проведения государственной итоговой аттестации

На выполнение ВКР в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится:

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Объем времени в неделях ¹	Сроки проведения
1.	Подбор и анализ материалов для дипломного проектирования в период преддипломной практики	4 недели	С 19 апреля по 16 мая 2024 г.
2.	Дипломное проектирование	4 недели	С 17 мая по 13 июня 2024 г.

¹ в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса

3.	Оценка качества выполнения дипломных проектов: - рецензирование, - подготовка к защите и защита дипломных работ по графику - нормоконтроль,	2 недели	С 14 по 27 июня 2024 г.
----	--	----------	-------------------------

Программа Государственной итоговой аттестации доводится до сведения, обучающегося не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

5. Необходимые экзаменационные материалы:

Тематика выпускных квалификационных работ определяется по согласованию с работодателем, рассматривается на заседании предметной цикловой комиссии, утверждается приказом по колледжу. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы (ВКР) из предложенного перечня тем, одобренных на заседании предметной цикловой комиссии специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», согласованных с заместителем директора колледжа по учебно-производственной работе и утвержденных на заседании педагогического совета.

Выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему выпускной квалификационной работы, предварительно согласованную с работодателем. Обязательным требованием для ВКР является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимся компетенций.

Необходимые материалы для данного вида итоговой аттестации:

1. Темы ВКР (Приложение 1);
2. Индивидуальное задание на выполнение ВКР для студента;
3. Письменный отзыв руководителя на ВКР;
4. Рецензия на ВКР преподавателя профессионального учебного цикла образовательных организаций СПО (ВПО) или специалиста по тематике

- ВКР из числа работников предприятий ресторанного сервиса, соответствующих профилю профессиональной подготовки выпускников;
5. Показатели качества и критерии оценки ВКР (Приложение 2), защиты ВКР (Приложение 3);

6. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Подготовка к государственной итоговой аттестации и работа государственной экзаменационной комиссии определяется расписанием консультаций и расписанием проведения аттестаций. Расписание ГИА доводится до сведения студентов не позднее, чем за 2 недели до начала работы ГЭК

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, выполнившие требования, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом образовательной организации.

Подготовка и проведение защиты выпускной квалификационной работы:

- Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы и сдается для проверки руководителю.
- Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями отделения и рассматриваются на заседании предметно-цикловой комиссии.
- Директором колледжа назначаются руководители выпускной квалификационной работы.
- По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента, которые выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

- По завершении студентом выпускной квалификационной работы руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть колледжа.
 - Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий и учебных заведений, владеющих вопросами, связанными с темой работы.
 - Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы.
 - Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. В состав ГЭК рекомендуется вводить ведущих специалистов отрасли.
 - Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.
 - Процедура защиты ВКР включает:
 - доклад студента (не более 10-15 минут, в течение которых студент кратко освещает цель, задачи и содержание ВКР с обоснованием принятых решений. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами);
 - чтение секретарем отзыва и рецензии на выполненную ВКР - вопросов членов комиссии и ответов студента;
 - вопросы членов комиссии и ответы студента по теме ВКР и профилю специальности;
 - представление портфолио достижений выпускника (при наличии).
- Продолжительность защиты составляет до 45 минут на каждого студента.
- Члены ГЭК фиксируют результаты анализа сформированных общих и профессиональных компетенций выпускника в специальных бланках - листах оценивания.

- Члены ГЭК фиксируют результаты экспертизы выполнения и защиты ВКР в ведомостях.
- Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записывается:
 - итоговая оценка защиты выпускной квалификационной работы;
 - присвоение квалификации;
 - особые мнения членов комиссии.
- Протоколы подписываются председателем комиссии, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

6. Критерии оценок

Критериями при определении итоговой оценки за выполнение и защиту выпускной квалификационной работы являются:

- доклад выпускника;
- ответы выпускника на вопросы, позволяющие определить уровень теоретической и практической подготовки;
- качество, практическая ценность и значимость выполненной работы;
- отзыв и оценка руководителя выпускной квалификационной работы;
- рецензия и оценка рецензента выпускной квалификационной работы.

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система:

Оценка «отлично» выставляется за ВКР, которая имеет грамотно изложенный теоретический раздел, в котором представлены товароведная характеристика сырья, используемого для приготовления разрабатываемого блюда в соответствии с заданием, организация технологического процесса, технология приготовления сложных блюд, охрана труда и техника безопасности (цеха), организация рабочего места в цехе. В практической части выпускной квалификационной работы представлены правильно оформленная технологическая документация на разрабатываемое блюдо, которая имеет высокую практическую значимость. Последовательное, логичное изложение материала с

соответствующими выводами и обоснованными предложениями. ВКР имеет положительные отзывы руководителя и рецензента.

При защите студент проявляет высокую степень компетентности по всем вопросам профессиональной деятельности, показал глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует представленными данными, во время доклада использует компьютерную презентацию, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется за ВКР, которая имеет грамотно изложенный теоретический раздел, грамотно оформленную технологическую документацию в практическом разделе. В содержании представлены организация технологического процесса, технология приготовления сложных блюд, охрана труда и техника безопасности (цеха), организация рабочего места в цехе. Последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако, не вполне обоснованными предложениями. ВКР имеет положительные отзывы руководителя и рецензента.

При защите студент показал достаточную степень компетентности, оперирует представленными данными, во время доклада использует компьютерную презентацию, и без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за ВКР, которая имеет теоретический раздел, базируется на практическом материале, но носит поверхностный анализ. В работе просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. В отзыве рецензента имеются замечания по содержанию работы. При защите студент проявляет недостаточную степень компетентности, не всегда дает ответы на поставленные вопросы, компьютерная презентация доклада имеет существенные недостатки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за ВКР, которая не отвечает требованиям, изложенным в задании. В работе нет выводов либо они носят

декларативный характер. При защите студент проявляет низкую степень компетентности по теме работы. К защите не подготовлена компьютерная презентация.

Подробнее показатели качества и критерии оценки ВКР представлены в приложении (см. Приложение 2).

Результаты ГИА объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

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.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем), секретарь и члены государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (п.7. Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования Колледжа туризма Санкт-Петербурга).

Приложение 1

Примерный перечень тем по написанию ВКР

№ п/п	Наименование блюд	Наименование модулей ПК и ОК
1.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных закусок из рыбы	ПМ. 02 , ПМ.06. ПК 2.1-2.4, 6.5;ОК 1-9
2.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных закусок из морепродуктов	ПМ. 02 , ПМ.06. ПК 2.1-2.4, 6.5;ОК 1-9
3.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных закусок из мяса	ПМ. 02 , ПМ.06. ПК 2.1-2.4, 6.5;ОК 1-9
4.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных закусок из птицы	ПМ. 02 , ПМ.06. ПК 2.1-2.4, 6.5;ОК 1-9
5.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных ово-лакто вегетарианских закусок	ПМ. 02 , ПМ.06. ПК 2.1-2.4, 6.5;ОК 1-9
6.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих закусок	ПМ. 02 , ПМ.06. ПК 2.1-2.4, 6.5;ОК 1-9
7.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих ово-лакто вегетарианских закусок	ПМ. 02 , ПМ.06. ПК 2.1-2.4, 6.5;ОК 1-9
8.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы	ПМ. 02 , ПМ.06. ПК 2.1-2.4, 6.5;ОК 1-9
9.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса	ПМ. 02 , ПМ.06. ПК 2.1-2.4, 6.5;ОК 1-9
10.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы	ПМ. 02 , ПМ.06. ПК 2.1-2.4, 6.5;ОК 1-9
11.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных блюд национальных кухонь	ПМ. 02 , ПМ.06. ПК 2.1-2.4, 6.5;ОК 1-9
12.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра	ПМ. 03, ПМ.06. ПК 3.2-3.4,6.5 ОК 1-5,8,9
13.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы	ПМ. 03, ПМ.06. ПК 3.2-3.4,6.5 ОК 1-5,8,9
14.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов	ПМ. 03, ПМ.06. ПК 3.2-3.4,6.5 ОК 1-5,8,9
15.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы	ПМ. 03, ПМ.06. ПК 3.2-3.4,6.5 ОК 1-5,8,9
16.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса	ПМ. 03, ПМ.06. ПК 3.2-3.4,6.5 ОК 1-5,8,9
17.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных	ПМ. 03, ПМ.06. ПК 3.2-3.4,6.5 ОК 1-5,8,9
18.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из дичи	ПМ. 03, ПМ.06. ПК 3.2-3.4,6.5 ОК 1-5,8,9
19.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса национальных кухонь	ПМ. 03, ПМ.06. ПК 3.2-3.4,6.5 ОК 1-5,8,9
20.	Разработка технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	ПМ. 04, ПМ.06. ПК 4.1-4.5,6.5.ОК 1-5,8,9
21.	Разработка технологического процесса приготовления пирожных из бисквитного теста	ПМ. 04, ПМ.06. ПК 4.1-4.5,6.5.ОК 1-5,8,9
22.	Разработка технологического процесса приготовления	ПМ. 04, ПМ.06.

	пирожных из песочного теста	ПК 4.1-4.5,6.5.ОК 1-5,8,9
23.	Разработка технологического процесса приготовления пирожных из заварного теста	ПМ. 04, ПМ.06. ПК 4.1-4.5,6.5.ОК 1-5,8,9
24.	Разработка технологического процесса приготовления пирожных из воздушного теста	ПМ. 04, ПМ.06. ПК 4.1-4.5,6.5.ОК 1-5,8,9
25.	Разработка технологического процесса приготовления сложных пирожных из миндального теста	ПМ. 04, ПМ.06. ПК 4.1-4.5,6.5.ОК 1-5,8,9
26.	Разработка технологического процесса приготовления праздничных тортов	ПМ. 04, ПМ.06. ПК 4.1-4.5,6.5.ОК 1-5,8,9
27.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	ПМ. 05, ПМ.06. ПК 5.1-5.3;6.5; ОК 1-5,8,9
28.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	ПМ. 05, ПМ.06. ПК 5.1-5.3;6.5; ОК 1-5,8,9
29.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных десертов национальных кухонь	ПМ. 05, ПМ.06. ПК 5.1-5.3;6.5; ОК 1-5,8,9
30.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих десертов национальных кухонь	ПМ. 05, ПМ.06. ПК 5.1-5.3;6.5; ОК 1-5,8,9

Показатели качества и критерии оценки выпускной квалификационной работы

№	Критерии	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
1.	Актуальность темы ВКР	Обоснована актуальность проблемы и темы ВКР, её практическая значимость.	В основном определена актуальность проблемы, практическая значимость темы ВКР	Не обоснована актуальность проблемы и значимость темы ВКР	Не обоснована актуальность темы ВКР
2.	Разработка методологического аппарата ВКР	Определены и обоснованы объект, предмет, цель, задачи, методы исследования	Определён и в основном обоснован методологический аппарат исследования.	Имеются рассогласования в методологическом аппарате исследования.	Не соотносятся объект и предмет, цели и задачи, цели и методы ВКР.
3.	Оформление библиографического списка	Выдержаны требования ГОСТа к объему и оформлению источников.	Имеются отдельные нарушения в оформлении, список в основном соответствует теме	Имеются нарушения в оформлении списка, отбор источников недостаточно обоснован.	Список литературы свидетельствует о слабой изученности проблемы.
4.	Структура работы	Структура ВКР соответствует целям и задачам, содержание соответствует названию разделов, части работы соразмерны.	Структура ВКР соответствует целям и задачам, имеются незначительные рассогласования содержания и названия разделов, некоторая несоразмерность частей работы.	Имеется ряд нарушений в выборе структуры ВКР	Структура работы не обоснована.

5.	Оформление выводов и заключения	Выводы логичны, обоснованы, соответствуют целям, задачам и методам работы. В заключении указаны возможности внедрения исследования и дальнейшей перспективны работы над темой.	Выводы и заключение в целом обоснованы. Содержание работы дополняется дополнительными выводами.	Имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность	Выводы и заключение обоснованы.
6.	Обоснованность практической части и результаты ее проведения	Определены и обоснованы методы, объект исследования в соответствии с целями ВКР.	Определены и в основном обоснованы методы, объект исследования.	Методы исследования недостаточно обоснованы, частично обоснованы объект исследования соответствует целям. Затрудняется интерпретировать результаты практической части.	Методы, объект исследования не соответствуют задачам исследования. Анализ опытно-практической работы отсутствует.
7.	Объём работы	40-50 страниц компьютерного текста, выдержано соотношение частей работы по объёму	Работа превышает рекомендуемый объём, теоретическая часть превышает по объёму практическую	Работа меньше рекомендованного объёма, как в теоретической, так и в практической части.	Работа соответствует требованиям по объёму
8.	Оформление работы	Связки, графики, таблицы, заголовки, оглавление оформлены безупречно	Имеются отдельные нарушения оформления	Имеются ряд нарушений в оформлении ВКР	Работа содержит оформительские, пунктуационные ошибки.

9.	Степень организованности и самостоятельности при выполнении работы	Студентом график выполнения ВКР, проявляется высокая степень самостоятельности, в подборе и анализе литературы.	График выполнения ВКР в основном соблюдается, работа выполняется в сотрудничестве с руководителем	График соблюдается, работа ведётся в рамках указаний руководителя.	10.	Уровень защиты ВКР	Студент раскрыл сущность своей работы, точно ответил на вопросы, продемонстрировал умение отстаивать свою позицию, признавать возможные недочёты.	В целом раскрыта сущность работы, даны точные ответы на вопросы, студент испытывает затруднение в ведении профессионального диалога	Сущность работы раскрыта частично, ответы на вопросы недостаточно убедительны.					График работы студентом осознана недостаточно, студент слабо ориентируется в содержании ВКР.
----	--	---	---	--	-----	--------------------	---	---	--	--	--	--	--	--

Приложение 3

Ведомость для членов ГЭК по оценке ВКР

№ п/п	ФИО студента	Тема ВКР	Освоение вида деятельности	Освоение ОК	Отзыв руководителя	Рецензия	Процедура защиты			Итоговая оценка
							качество устного доклада выпускника	свободное владение материалом ВКР	глубина и точность ответов на вопросы	
1	<i>Петров Иван Иванович</i>	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих десертов национальных кухонь	Осв. ПМ ₁₁₊ ПМО6.	Осв.	Положительный	5 (отл)	5 (отл)	5 (отл)	5 (отл)	5 (отл)

Приложение 4

Результаты освоения общими и профессиональными компетенциями

Общие компетенции и профессиональные компетенции (код и наименование)	Основные показатели оценки результата овладения ПК
<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>- соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению рыбных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p>
<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции;</p>
<p>ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	
<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p>- соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок согласно Сборнику рецептов блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;</p>

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	-соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложных холодных соусов согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
ПК 2.4. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд национальных кухонь	соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложных холодных блюд национальных кухонь согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий национальных кухонь для предприятий общественного питания;
ПМ 03 организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	- соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложных супов согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	- соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложных горячих соусов согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

<p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;</p>
<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и птицы</p>	<p>соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и птицы согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;</p>
<p>ПК 3.5 Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции национальных кухонь</p>	<p>- соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции национальных кухонь;</p>
<p>ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>-соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа, ОСТА ТУ и соблюдение требований СанПиН при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба -соблюдение последовательности, режимов технологического процесса и основных технологических требований при приготовлении печений, пряников, коврижек</p>
<p>ПК 4.2Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>-соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа, ОСТА, ТУ; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса и основных технологических требований при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;</p>
<p>ПК 4.3 Организовывать и</p>	<p>-соответствие качества полученного продукта</p>

<p>проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>требованиям ГОСТа, ОСТа, ТУ. -соблюдение последовательности, режимов технологического процесса и основных технологических требований при приготовлении печений, пряников, коврижек</p>
<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.</p>	<p>-соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа, ОСТа, ТУ. -соблюдение последовательности, режимов технологического процесса и основных технологических требований при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.</p>
<p>ПК 4.5 Организовывать и проводить приготовление восточных сладостей</p>	<p>соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа, ОСТа, ТУ. -соблюдение последовательности, режимов технологического процесса и основных технологических требований при приготовлении восточных сладостей.</p>
<p>ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	
<p>ПК 5.1 Организовывать и проводить</p>	<p>-соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа, ОСТа, ТУ; -соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложных холодных десертов согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделия для предприятий общественного питания;</p>
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа, ОСТа, ТУ; -соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделия для предприятий общественного питания;</p>
<p>ПК 5.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов национальных кухонь.</p>	<p>-соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа, ОСТа, ТУ; -соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложных холодных и горячих десертов</p>

	национальных кухонь.
ПМ 06. Организация работы структурного подразделения	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие разработки нормативно-технологической документации установленным требованиям; - соответствие составления и оформления документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией работе структурного подразделения
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - активность и инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - участие в профессиональных конкурсах и конференциях; - участие в профориентационной работе колледжа;
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - своевременность сдачи практических заданий, отчетов по практики; - рациональность организации рабочего места во время лабораторных работ, учебной практики; - соблюдение норм и правил внутреннего распорядка колледжа; - осуществление самоанализа и самооценки в процессе учебной деятельности и учебной (производственной) практики;
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление анализа ситуаций, возникающих в процессе учебной и производственной деятельности; - прогнозирование результатов собственной деятельности; - рациональность распределения времени на выполнение практических и лабораторных работ; - использование современных технологий в

	<p>процессе учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование новых способов кулинарной обработки.
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - поиск необходимой информации в процессе прохождения учебной и производственной практики; - отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - решение профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - оформление результатов самостоятельной работы в виде презентаций, докладов.
<p>ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение этических норм в процессе общения; - участие в планировании совместной деятельности коллектива.
<p>ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирование деятельности коллектива во время проведения лабораторных работ и практических занятий;
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - планирование повышения личностного и квалификационного уровня; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы.

<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- решение профессиональных задач с учетом инновации в области профессиональной деятельности.</p>
---	---