

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28854ca2181888398

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Финансово-технологический колледж

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
(ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ)**

для обучающихся специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Составители:

Митрофанова Г.Н., директор колледжа, кандидат педагогических наук

Варламова Н.Е., зам. директора по учебно-методической работе

Костюшина Н.П., зам. директора по учебно-производственной работе

Исаева Г.П. начальник отдела по практическому обучению

Виноградова В.А., преподаватель первой категории

Леонова С.А., преподаватель высшей категории

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Методические указания составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Пособие содержит тематику, структуру работы, требования к содержанию и оформлению, порядок защиты и критерии оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы) по специальности.

Рассмотрено на заседании предметной комиссии технологических, сельскохозяйственных и ветеринарных дисциплин и модулей, протокол № 1 от «26» августа 2020 года.

Председатель  / А.А. Зацаринин /

Содержание

1. Общие положения.....	4
2. Цель и задачи выпускной квалификационной работы (дипломной работы).....	4
3. Выбор темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы).....	5
4. Руководство подготовкой выпускной квалификационной работы (дипломной работы).....	6
5. Подготовка выпускной квалификационной работы (дипломной работы).....	7
5.1. Подбор и первоначальное ознакомление с информационным материалом по избранной теме.....	7
5.2. Составление предварительного варианта плана выпускной квалификационной работы (дипломной работы).....	8
5.3. Изучение отобранной литературы, сбор и обработка фактического материала....	8
5.4. Составление окончательного плана выпускной квалификационной работы (дипломной работы).....	8
5.5. Написание текста выпускной квалификационной работы (дипломной работы)..	9
5.6. Структура выпускной квалификационной работы (дипломной работы).....	9
5.7. Передача отдельных глав на проверку руководителю.....	10
5.8. Оформление выпускной квалификационной работы (дипломной работы).....	10
6. Рецензирование выпускных квалификационных работ (дипломных работ).....	12
7. Подготовка к защите выпускных квалификационных работ (дипломных работ)...	13
8. Критерии оценок выпускных квалификационных работ (дипломных работ).....	15
9. Перечень тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ).....	59
10. Приложения.....	63

1. Общие положения

1.1. Настоящие методические рекомендации составлены на основе разработанных Министерством образования и науки РФ № 06-846 от 20 июля 2015 г. Методических рекомендаций по организации, выполнению и защите выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Обязательной частью государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая включает подготовку и защиту ВКР (дипломной работы).

1.3. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и может выполняться по предложениям работодателей.

1.4. При выполнении выпускной квалификационной работы (дипломной работы) обучающийся должен показать способности и умения, опираясь на полученные знания, решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию, докладывать и отстаивать свою точку зрения перед аудиторией.

1.5. Предлагаемые методические указания содержат правила и порядок написания выпускной квалификационной работы (дипломной работы). В них определены основная цель и задачи написания выпускной квалификационной работы (дипломной работы), описаны процедуры выбора темы, работы над планом, обработки информации - как литературных источников, так и фактического материала.

1.6. Отдельный раздел указаний посвящен правилам оформления выпускной квалификационной работы (дипломной работы), перечню рекомендуемых тем. В приложениях приведены образцы необходимых бланков.

1.7. Немаловажным этапом является защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы), описанию процедуры которой уделено особое внимание в методических указаниях.

2. Цель и задачи выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

2.1. Цель защиты ВКР – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ СПО, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

2.2. При выполнении выпускной квалификационной работы (дипломной работы) предполагается решение следующих задач:

- выявить способность обучающегося теоретически обосновывать и раскрывать результат своей аналитической работы в области общественного питания, а именно организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции, сложной горячей кулинарной продукции, десертов, мучных кондитерских изделий по теме выпускной квалификационной работы (дипломной работы);

- развить навыки самостоятельной работы, полученные в процессе обучения, в проведении исследования по теме;

- показать умение правильно составлять нормативную документацию на блюда (изделия), а также критически осмысливать литературные источники и оценивать материалы практики по избранной теме;

- проявить умение систематизировать и обобщать данные Сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативной документации, периодических изданий, информацию, полученную во время производственной практики;

- показать способность владения современными информационными технологиями;

- показать способность систематизации и обобщения всего комплекса знаний и полученных данных при проведении аналитической работы и на этой основе сформулировать предложения для внедрения их в практику работы предприятия.

2.3. Период выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы) состоит из нескольких этапов:

- выбор и закрепление объекта производственной (преддипломной) практики;
- выбор и закрепление темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- разработка и утверждение задания на выпускную квалификационную работу (дипломной работы);
- сбор материала для выпускной квалификационной работы (дипломной работы) на объекте практики;
- защита отчета по производственной (преддипломной) практике;
- написание и оформление выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- рецензирование выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) на заседании Государственной экзаменационной комиссии.

2.4. Защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) проводится публично в установленное время на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии по специальности, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя.

2.5. При определении итоговой оценки по результатам защиты ВКР (дипломной работы) учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, оценка рецензента, отзыв руководителя.

2.6. Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

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

2.8. Выполненные обучающимися выпускные квалификационные работы (дипломные работы) хранятся в Колледже после их защиты в течение не менее пяти лет согласно номенклатуре дел Колледжа.

3. Выбор темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

3.1. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы (дипломной работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

3.2. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа может быть использована в качестве составной части (раздела, главы) ВКР (дипломной работы), то есть основой выпускной квалификационной работы (дипломной работы) обучающегося могут быть те курсовые работы, которые были выполнены обучающимся за время обучения в Колледже.

3.3. Выбор тем ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

3.4. Особенно важно при выборе темы учитывать ее актуальность в современных условиях, новизну, практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий и организаций, где проводилась производственная практика, и были получены фактические материалы.

3.5. По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ (дипломных работ) разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося.

3.6. Тематика выпускной квалификационной работы (дипломной работы) может быть направлена на решение следующих профессиональных задач:

- анализ нормативно-технической документации различных видов готовой продукции предприятия общественного питания;

- анализ статистических данных по вопросам технологии приготовления блюд (изделий) и анализа производства в рамках темы ВКР;

- обработку и анализ получаемой производственной информации;

- подготовка обзоров и заключений по выполненным исследованиям;

- проектирование и проведение производственных работ;

- выполнение специализированных производственных работ;

- обобщение и систематизацию результатов производственных работ с использованием современной техники;

- разработку предложений по результатам выполненных исследований в рамках темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

3.7. В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой обучающихся. При этом индивидуальное задание выдается каждому обучающемуся.

3.8. Выпускная квалификационная выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в то числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

3.9. Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;

- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой и оценкой различных точек зрения;

- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

4.Руководство подготовкой выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

4.1. Перечень тем выпускных квалификационных работ, закрепление тем за обучающимся, назначение руководителей и консультантов по отдельным частям ВКР (экономическая, исследовательская, экспериментальная и т.п. части) оформляется распоряжением директора Колледжа.

4.2. Обязанности руководителя ВКР состоят в следующем:

- разрабатывает задания на подготовку ВКР (дипломных работ), составляет график ее выполнения. Задания на каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой, выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики;

- разрабатывает вместе с обучающимся календарный график выполнения работы, утверждаемый, заместителем директора по учебной работе;
- оказывает обучающемуся консультативную помощь в организации и последовательности выполнения работы;
- контролирует ход выполнения ВКР (дипломных работ) в соответствии с установленным графиком;
- консультирует обучающегося по выбору литературы, методов исследования по теме ВКР (дипломных работ), в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- по завершении обучающимся подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебной работе. В отзыве руководитель ВКР указывает характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (или не проявленные) им способности, оценивает уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания и умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

4.3. В обязанности консультанта ВКР входят:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения ВКР в части консультируемого вопроса;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимого информационного материала в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль хода выполнения ВКР в части консультируемого вопроса.

4.4. Задания на выпускную квалификационную работу (дипломную работу) сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняется назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей ВКР (дипломной работы).

4.5. Обучающемуся следует иметь в виду, что руководитель не является соавтором или редактором выпускной квалификационной работы (дипломной работы) обучающегося.

5.Подготовка выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Примерные этапы подготовки выпускной квалификационной работы:

- подбор и первоначальное ознакомление с литературой по избранной теме;
- составление предварительного варианта плана ВКР (дипломной работы);
- изучение отобранной литературы, сбор и обработка фактического материала;
- составление окончательного плана выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- написание текста выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- передача отдельных глав на проверку руководителю;
- оформление ВКР (дипломной работы) и представление ее на кафедру.

5.1. Подбор и первоначальное ознакомление с информационным материалом по избранной теме

Подбирать информационный материал к выпускной квалификационной работе (дипломной работе) следует сразу же после выбора темы и составления графика ее подготовки.

Если у обучающегося нет данных о литературных источниках по теме выпускной квалификационной работы (дипломной работы), то ему следует обратиться за помощью к руководителю ВКР (дипломной работы).

Подбор литературы проводится обучающимся самостоятельно. При подборе литературы необходимо обращаться к каталогам и библиографическим справочникам библиотек вуза и колледжа, в том числе и к их электронным ресурсам.

Подбор и ознакомление с отобранной литературой необходимы для того, чтобы выяснить, насколько содержание того или иного источника соответствует выбранной теме, и составить план выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

5.2. Составление предварительного варианта плана выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Конкретное содержание предварительного варианта плана выпускной квалификационной работы определяется темой исследования. Составленный обучающимся план предоставляется на согласование руководителю ВКР (дипломной работы).

В плане должны быть выделены актуальные вопросы темы. Правильно составленный перечень основных вопросов позволяет осуществить разбивку выпускной квалификационной работы на главы, наметить параграфы внутри глав.

Выпускной квалификационной работы обычно состоит из введения, двух глав и заключения. В каждой главе должно быть не менее двух параграфов.

План должен отражать главную линию исследования темы выпускной квалификационной работы (дипломной работы), ее цели, задачи и последовательность раскрытия.

5.3. Изучение отобранной литературы, сбор и обработка фактического материала

Подобранные обучающимся необходимые литературные источники систематизируются в списке литературы, который в процессе работы над темой уточняется и дополняется. В списке каждому литературному источнику присваивается номер, указываются: автор, название книги (статьи), место издания, издательство и год издания.

Наряду с работой над литературными источниками обучающийся намечает конкретный практический материал в области технологии приготовления блюд (изделий) и анализа деятельности предприятия, который ему необходимо использовать для написания выпускной квалификационной работы. Фактический материал следует накапливать и обобщать в период прохождения производственной практики.

При сборе практического материала следует обращать особое внимание на данные, которые позволят сформулировать определенные выводы и выдвинуть обоснованные предложения, направленные на совершенствование организации работы структурного подразделения и повышение эффективности деятельности предприятия.

5.4. Составление окончательного плана выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Окончательный вариант плана выпускной квалификационной работы (дипломной работы) должен быть согласован с руководителем ВКР (дипломной работы) и дополнен календарным планом написания отдельных глав и завершения работы в целом.

5.5. Написание текста выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

По структуре ВКР (дипломная работа) представляет пояснительную записку, состоящую из: титульного листа; содержания; введения; основной части; заключения; списка использованных источников; приложений.

5.6 Структура текста выпускной квалификационной работы (дипломной работы):

- Титульный лист (Приложение 1);
- Задание на выпускную квалификационную работу (дипломную работу) (Приложение 2);
- Календарный график выполнения работы (Приложение 3);
- Содержание (Приложение 4);
- Введение;
- Основная часть:
 - 1 глава – теоретическая часть;
 - 2 глава - практическая часть;
- Заключение;
- Список используемых источников (Приложение 5);
- Приложения.

Титульный лист. На титульном листе указывается название образовательного учреждения, тема ВКР, специальность, фамилия, имя отчество обучающегося (Приложение №1).

Задание для выпускной квалификационной работы (дипломной работы) также имеет единую форму для всех выпускных квалификационных работ (дипломных работ) (Приложение № 2). Задание заполняется руководителем, подписывается руководителем и обучающимся, утверждается заместителем директора по УМР.

Содержание представляет собой перечень, в котором последовательно указываются наименования частей выпускной квалификационной работы (дипломной работы): введение; названия глав и входящих в них параграфов; заключение; список используемых источников; приложения (Приложение № 3)

Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов - название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа). Против каждого наименования частей работы в правой стороне листа указывается номер страницы, с которой начинается данная часть. Перед названием глав и параграфов пишутся их номера. Рекомендуется содержание размещать на одной странице.

Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 2-3 страниц.

Основная часть. Основная часть ВКР включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения и согласно содержания.

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) содержит две главы, каждая из которых в свою очередь делится на параграфы.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;

- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Заключение является своеобразным резюме всей выпускной квалификационной работы (дипломной работы), которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение должно составлять до трех страниц текста.

Заключение лежит в основе доклада обучающимся на защите.

Список использованных источников (Приложение № 5).

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

Список должен содержать сведения об источниках, использованных при оформлении работы, нумеровать арабскими цифрами и печатать с абзацного отступа.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Рекомендуемый объем иллюстративного материала 5-6 листов.

5.7. Передача отдельных глав на проверку руководителю

Законченные главы выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в установленные сроки должны сдаваться руководителю на проверку. Руководитель, проверив главу, может вернуть ее обучающемуся для доработки со своими письменными замечаниями.

После того, как написаны и доработаны все главы, введение и заключение, выпускная квалификационная работа (дипломная работа) сдается руководителю на отзыв.

5.8. Оформление выпускной квалификационной работы

Оформление работы осуществляется в соответствии с ГОСТ 7.32-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно-исследовательской работе».

Объем выпускной квалификационной работы (дипломной работы) должен составлять 30-50 страниц печатного текста (без приложений). Текст набирается в Word, печатается на одной стороне листа формата А4, шрифт TimesNewRoman — обычный, размер — 14 пунктов, междустрочный интервал — полуторный, верхнее и нижнее поля — 2,0 см, левое поле — 3,0 см и правое — 1,0 см; выравнивание текста – по ширине, отступ красной строки равен 1,25 см.

Каждая часть работы должна иметь свой порядковый номер. Номер каждой части

следует проставлять арабскими цифрами, например, "Часть 2".

Заголовки структурных элементов выпускной квалификационной работы (дипломной работы) «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ГЛАВА 1», «ГЛАВА 2», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ» располагают в середине строки прописными буквами без точки в конце, не подчеркивая. Каждый структурный элемент работы следует начинать с нового листа (страницы).

Главы следует делить на разделы, подразделы. Разделы, подразделы следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений. Если раздел состоит из одного подраздела, то подраздел не нумеруется.

Пример - 1, 2, 3 и т.д.

Номер подраздела включает номер раздела и порядковый номер подраздела, разделенные точкой.

Пример - 1.1, 1.2, 1.3 и т.д.

Разделы, подразделы должны иметь заголовки. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов, подразделов. Заголовки разделов, подразделов следует печатать с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Внутри подразделов могут быть приведены перечисления. Перед каждым элементом перечисления следует ставить дефис.

Нумерация. Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах включают в общую нумерацию страниц работы. Нумерация страниц работы и приложений, входящих в состав работы, должна быть сквозная.

Ссылки являются обязательным элементом работы. Они сообщают читателю точные сведения о заимствованных автором источниках. Обучающийся обязан сопровождать ссылками не только цитаты, но и любые позаимствованные из литературы или статистических сборников и справочников положения и цифровой материал. Действующими в настоящее время стандартами по оформлению ссылок на литературные источники рекомендуется в тексте указывать в квадратных скобках порядковый номер источника и страницу источника по списку использованной литературы, который приводится в конце работы. Например, [18].

Иллюстрации. Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, то он обозначается "Рисунок 1". Слово "рисунок" и его наименование располагают посередине строки. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. Например, Рисунок 1.1.

Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово "Рисунок" и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом: Рисунок 1 - Детали прибора.

При ссылках на иллюстрации следует писать "... в соответствии с рисунком 2" при сквозной нумерации и "... в соответствии с рисунком 1.2" при нумерации в пределах раздела.

Таблицы. Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Наименование таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Наименование таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером.

Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.

На все таблицы должны быть ссылки в работе. При ссылке следует писать слово "Таблица 1" (с указанием ее номера).

Таблицу с большим числом строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово "Таблица", ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями также слева пишут слова "Продолжение таблицы 1" (указывают номер таблицы).

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой («Таблица 3.5.»)

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

Если в работе одна таблица, то она должна быть обозначена "Таблица 1" или "Таблица В.1", если она приведена в приложении В.

Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте.

Формулы. Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы в работе следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке -(1).

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках.

Пример - ... в формуле (1).

Приложения, являющиеся продолжением текста выпускной квалификационной работы (дипломной работы), оформляют на последующих страницах (после списка литературы) в порядке появления ссылок на них в тексте. Каждое приложение начинается с новой страницы с указанием в правом верхнем углу слова «ПРИЛОЖЕНИЕ А».

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв , З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова "Приложение" следует буква, обозначающая его последовательность. Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

Электронную копию выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и иллюстративного материала сохраняют на внешнем носителе (диск CD) и подшивают в запечатанном конверте в конце выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

6.Рецензирование выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

6.1. ВКР подлежат обязательному рецензированию.

6.2. Рецензия на выпускную квалификационную работу (дипломную работу) должна включать (Приложение № 6):

- заключение о соответствии содержания выпускной квалификационной работы (дипломной работы) заявленной теме;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;
- оценку степени сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника;
- общую оценку выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

6.3. Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее чем за день до защиты работы.

6.4. Обучающийся передает работу на рецензирование не позднее, чем за 2 недели до защиты.

6.5. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу (дипломную работу) после получения рецензии не допускается.

6.6. По завершении выполнения обучающимся ВКР руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом (Приложение № 7) передает заместителю директора по учебной работе, не позднее, чем за 1 неделю до защиты выпускной квалификационной работы.

6.7. Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает выпускную квалификационную работу Государственной экзаменационной комиссии. Процедура передачи определяется локальным нормативным актом колледжа Университета.

7. Подготовка к защите выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

7.1. Основная цель доклада – в короткое время изложить основные результаты проделанной работы. На доклад отводится до 5-7 минут. Доклад должен быть кратким и ясным.

Целесообразно построить доклад по следующему плану:

- Наименование выбранной темы изучения и её актуальность.
- Чёткая формулировка цели и задач работы.
- Необходимость проведения исследовательской работы в направлении поставленной цели.
- Результаты исследований (количественные оценки и сопоставления).
- Выводы из проделанной работы.
- Полученный эффект и практическая значимость работы.

7.2. При определении итоговой оценки по защите выпускной квалификационной работы (дипломной работы) учитываются следующие критерии:

- актуальность темы и соответствие ее современным требованиям системы образования;
- полнота и обстоятельность изложения материала для решения поставленной проблемы;
- обоснованность и ценность полученных результатов изучения вопроса и выводов;
- правильность и полнота использования литературы;
- качество доклада и ответов на вопросы при защите работы;
- степень самостоятельности автора в разработке проблемы;
- отзыв руководителя.

7.3. Готовой к защите считается выпускная квалификационная работа (дипломная работа), переданная на кафедру в следующей комплектации:

- рецензия.
- отзыв руководителя;
- выпускная квалификационная работа:
- титульный лист с подписями обучающегося, руководителя ВКР;
- задание выпускной квалификационной работы;
- график выполнения выпускной квалификационной работы (дипломной работы)
- текст выпускной квалификационной работы (дипломной работы)
- приложение;
- электронная версия ВКР включая презентацию доклада.

8. Критерии оценок выпускных квалификационных работ

Код компетенции	Компетенции	Основные показатели оценки результата	Уровни освоения
Общие компетенции			
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения Наблюдение за учебной и внеучебной деятельностью, мониторинг образовательных результатов осуществлен	<p>1 уровень Не понимает социальную значимость своей будущей профессии. Не проявляет интереса к освоению специальности.</p> <p>2 уровень Слабо понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявляет поверхностный интерес к освоению специальности.</p> <p>3 уровень Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней интерес.</p> <p>4 уровень Достаточно полно понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес</p>
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор метода и способа решения профессиональных задач; Оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач согласно заданной ситуации Результативность как следствие выбора рациональных методов и способов решения профессиональных задач достигнута Объективность оценки эффективности качества выполнения профессиональных задач в заданной ситуации соблюдена	<p>1 уровень. Не умеет выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач. Не может оценивать их эффективность и качество.</p> <p>2 уровень Слабо ориентируется в организации собственной деятельности, выборе типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, не может дать оценку их эффективности и качества.</p> <p>3 уровень Умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество под руководством руководителя практики</p> <p>4 уровень Самостоятельно организует собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество</p>
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с заданными условиями Установление факторов риска и нахождение путей его преодоления	<p>1 уровень Не стремится к принятию решений в стандартных и нестандартных ситуациях</p> <p>2 уровень Ориентируется в принятии решения в</p>

	ситуациях и нести за них ответственность.	Способность проанализировать сложившуюся ситуацию, оценить возможные риски и на их основе принять адекватное решение продемонстрирована	стандартных и нестандартных ситуациях 3 уровень Принимает решения в стандартных ситуациях в нестандартных ситуациях с помощью руководителя практики 4 уровень Свободно и четко принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Поиск, анализ и оценка информации из разных источников в соответствии с заданной ситуацией. Поиск и анализ информации осуществлён Информация подобрана из разных источников и использована в соответствии с поставленными задачами	1 уровень Не умеет осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач 2 уровень Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач по инструкциям руководителя практики 3 уровень Способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач 4 уровень Проявляет творчество, инициативу при поиске необходимой информации, эффективно использует ее в работе
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией. Сопровождение профессиональной деятельности осуществлено с помощью программных продуктов АРМ «Мастер - ТТК», АРМ «Мастер – Кондитер».	1 уровень Не умеет использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 2 уровень Применяет информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности только под руководством руководителя практики 3 уровень Умеет использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 4 уровень Свободно владеет информационно-коммуникационными технологиями и использует их в работе
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,	Эффективная работа в команде в рамках выполняемых конкретным участником функций при коллективном выполнении задач Деятельность участника в условиях коллективной и командной	1 уровень Не умеет работать в коллективе и команде, общаться с коллегами, руководителем практики 2 уровень Недостаточно активен при работе в

	руководством, потребителями.	работы отвечает поставленным задачам и возложенным на него функциям	команде, постоянно требуется поддержка руководителя практики 3 уровень Активно работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководителем практики 4 уровень Активно работает в команде, свободно и эффективно общается с коллегами и руководителем практики, проявляет лидерские качества
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями. Организация, мотивирование и контроль работы подчинённых в роли руководителя команды продемонстрированы Ответственность за принятые решения продемонстрирована	1 уровень Не стремится брать на себя ответственность за работу членов команды и результат выполнения заданий 2 уровень Не охотно берёт на себя ответственность за работу членов команды и результат выполнения заданий 3 уровень Берет на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий согласовывает с руководителем практики 4 уровень Берет на себя полную ответственность за работу членов команды и результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Оценка собственного продвижения, личностного развития. Умение поставить задачи профессионального и личностного роста, определение путей их решения Задача профессионального роста сформулирована Выбор источников информации (библиотеки, архивы, интернет, нормативно-правовые акты) осуществлён и обоснован Выбор способов повышения квалификации обоснован	1 уровень Не способен самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, не занимается самообразованием 2 уровень Определяет задачи профессионального и личностного развития по инструкциям руководителя практики 3 уровень Стремится к самостоятельности при определении задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, планирует повышение квалификации 4 уровень Четко, планомерно и самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, планирует повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	Анализ инноваций в области профессиональной деятельности. Адаптация инноваций в профессиональной сфере к конкретным производственным условиям продемонстрирована	1 уровень Не ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности 2 уровень Определяет пути решения задачи в условиях частой смены технологий в профессиональной

	деятельности.		<p>деятельности только по инструкциям руководителя практики.</p> <p>3 уровень Самостоятельно ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p> <p>4 уровень Свободно и четко ориентируется, в условиях частой смены технологий, определяет пути решения задач и применяет их на практике</p>
Профессиональные компетенции			
ПК 1.1.	<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Имеет практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд; - расчёта масса мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса 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. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - проводить расчёты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы, для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации подготовки мяса и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации подготовки мяса и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации подготовки мяса и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и подготовки мяса и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рамках написания выпускной квалификационной</p>

		<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и приёмы продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; - способы расчёта 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 для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления ложных блюд; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлаждённом и замороженном виде. 	<p>работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления.</p>
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд; 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации подготовки рыбы и приготовлению полуфабрикатов для сложной</p>

	<p>полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - расчёта масса мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса 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. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - проводить расчёты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы, для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и приёмы продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; - способы расчёта 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; 	<p>кулинарной продукции в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации подготовки рыбы и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации подготовки рыбы и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и подготовки рыбы и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления.</p>
--	---	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления ложных блюд. 	
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложных блюд; - расчёта масса мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса 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. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - проводить расчёты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы, для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации подготовки домашней птицы и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации подготовки домашней птицы и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации подготовки домашней птицы и приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по</p>

		<p>размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и приёмы продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени; - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; - способы расчёта 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 для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления ложных блюд. 	<p>организации и подготовки домашней птицы и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления.</p>
<p>ПК 1.4</p>	<p>Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов; - расчёта масса овощей, плодов и грибов для изготовления полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки овощей, плодов 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации подготовки овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p>

		<p>и грибов для сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов и грибов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество овощей, плодов, грибов; - производить их механическую кулинарную обработку; - приготавливать полуфабрикаты с учетом рационального расходования сырья, оценивать их качество; - проводить экспериментальные испытания (проработки) по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки; - пользоваться Сборниками рецептов, действующими нормативными документами; рассчитывать сырье, определять количество порций полуфабрикатов, с учетом вида овощей, кондиции, сезона; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов, приготовление полуфабрикатов, их ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, режим хранения и реализации; - нормы отходов, ресурсосберегающие технологии; - использование пищевых отходов. 	<p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации подготовки овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации подготовки овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и подготовки овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления.</p>
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - проводить расчёты по формулам. <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; 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; - варианты оформления, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы. 	<p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и приготовлению канапе, легких и сложных холодных закусок в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления.</p>
<p>ПК 2.2.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем</p>

	<p>- контроля качества и 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 расчёты 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 при подаче и хранении 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; - 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 режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; - виды технологического оборудования и производственного 	<p>руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и приготовлению сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления.</p>
--	---	---

		<p>инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, 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 рыбных и мясных блюд и соусов; - варианты оформления, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; - 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; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов заготовок к ним; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложной холодной кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции. 	
ПК 2.3.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - декорирование блюд сложными холодными соусами; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и приготовлении сложных холодных соусов в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и приготовлению сложных холодных соусов в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчёты 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 при подаче и хранении 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; - 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 режимы, 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; - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; - варианты комбинирования различных способов приготовления 	<p>по организации и приготовлению сложных холодных соусов в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и приготовлению сложных холодных соусов в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>
--	--	---	--

		<p>сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; - варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов заготовок к ним. 	
ПК 2.4	<p>Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; - организации технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; - проверки и контроля качества и безопасности сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; - технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения; - температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения. 	<p>приготовлению сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>
ПК 3.1.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, соуса, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыр, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и приготовлению сложных супов в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и приготовлению сложных супов в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и приготовлению сложных супов в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и приготовлению сложных супов в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; - 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; - 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; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - 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. 	
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных	Иметь практический опыт: <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 	1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и приготовлению сложных горячих соусов в рамках написания

	горячих соусов	<ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соуса, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыр, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - 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; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и 	<p>выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и приготовлению сложных горячих соусов в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и приготовлению сложных горячих соусов в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и приготовлению сложных горячих соусов в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>
--	----------------	---	---

		<p>варианты их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - 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; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусам; - 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 и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к 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. 	
<p>ПК 3.3.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, соуса, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыр, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовления блюд из овощей и грибов; 	<p>организации и приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>
--	--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - 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; - 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; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - 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. 	
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, соуса, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p>

		<p>сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыр, рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработке; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; - 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 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; - 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; 	<p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и приготовлению сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>
--	--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - 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; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - 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. 	
ПК 3.5	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - организации технологического процесса приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля безопасности готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - принимать решение по процессам приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и приготовлению сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и приготовлению сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и приготовлению сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей</p>

		<p>блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество и безопасность готовых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога различными способами <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; - классификацию зерна, крупы и макаронных изделий, условия хранения и требования к качеству различных видов сырья; - методы организации производства сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - методы и варианты комбинирования различных способов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования; - правила соусной композиции при подаче сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - технологию приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - технологию приготовления специальных гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; 	<p>систематизацией, конечной обработкой данных по организации и приготовлению сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - температуру подачи сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога. 	
ПК 3.6	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - организации технологического процесса приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - приготовление сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; - контроля безопасности готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - принимать решение по процессам приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - проводить расчёты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных блюд 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и приготовлению сложных блюд из яиц и творога в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и приготовлению сложных блюд из яиц и творога в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и приготовлению сложных блюд из яиц и творога в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора</p>

		<p>из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - оценивать качество и безопасность готовых блюд из круп, бобовых макаронных изделий, яиц и творога различными способами <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; - классификацию зерна, крупы и макаронных изделий, условия хранения и требования к качеству различных видов сырья; - методы организации производства сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - методы и варианты комбинирования различных способов для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования; - правила соусной композиции при подаче сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - температурный, санитарный режим и правила приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - технологию приготовления сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; 	<p>информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и приготовлению сложных блюд из яиц и творога изделий в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления специальных гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - температуру подачи сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога. 	
ПК 4.1.	<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных 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; - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в</p>

		<p>отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; -применять коммуникативные умения <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -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 видов 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; 	<p>рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>
--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - технологию 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; - 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 	
ПК 4.2.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных 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; - 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 мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора</p>

	<p>кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -определять режимы выпечки, реализации и хранения сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; -применять коммуникативные умения <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -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 видов 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; - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества 	<p>информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>
--	---	---

		<p>сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
ПК 4.3.	<p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных 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; - 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 мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -определять режимы выпечки, реализации и хранения сдобных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>

		<p>методами; -применять коммуникативные умения Знать: -ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -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 видов 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; - технологию 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; - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	
--	--	--	--

		- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -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 <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -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 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использовании их в оформлении в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использовании их в оформлении в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использовании их в оформлении в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практически навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использовании их в оформлении в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практически навыки грамотного и правильного оформления</p>

		<p>для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -температурный режим и правила приготовления разных видов 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; - технологию 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; - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов 	
<p>ПК 4.5</p>	<p>Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения; - организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения; - проверки и контроля качества и безопасности сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения <p>Уметь:</p>	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения в рамках написания</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения; - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения; - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения; - требования к качеству сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения; - температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения. 	<p>выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>
<p>ПК 5.1.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Уметь:</p>	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и приготовлению сложных холодных десертов в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и приготовлению сложных холодных десертов в рамках написания выпускной</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приёмы 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. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; - 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; 	<p>квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и приготовлению сложных холодных десертов в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и приготовлению сложных холодных десертов в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>
--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 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. 	
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приёмы 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; 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и приготовлению сложных горячих десертов в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и приготовлению сложных горячих десертов в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и приготовлению сложных горячих десертов в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - оформлять документацию. Знать: -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; - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно- фруктового фондю, десертов фламбе; - 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 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. 	<p>систематизацией, конечной обработкой данных по организации и приготовлению сложных горячих десертов в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>
--	--	--	--

<p>ПК 5.3.</p>	<p>Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчёта массы сырья для приготовления холодных и горячих напитков; - приготовления холодных и горячих напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - расчета и подбора оборудования для приготовления холодных и горячих напитков; - пользоваться различным технологическим оборудованием и производственным инвентарем для приготовления холодных и горячих напитков; - осуществления контроля за технологическим процессом приготовления холодных и горячих напитков. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления холодных и горячих напитков; - производить различные виды холодных и горячих напитков; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков; - выбирать варианты оформления холодных и горячих напитков; - принимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих напитков; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих напитков; - осуществлять контроль качества холодных и горячих напитков (органолептических показателей) <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение холодных и горячих напитков в питании человека; - основные направления в развитии приготовления холодных и горячих напитков; - ассортимент и технология приготовления чая; - ассортимент и технология приготовления кофе; - ассортимент и технология приготовления какао и шоколада; - ассортимент и технология приготовления горячих напитков с алкоголем; 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и приготовлению сложных холодных и горячих напитков в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и приготовлению сложных холодных и горячих напитков в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и приготовлению сложных холодных и горячих напитков в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и приготовлению сложных холодных и горячих напитков в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>
-----------------------	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и технология приготовления молочных прохладительных напитков; - ассортимент и технология приготовления плодово – ягодные напитки (морсы); - ассортимент и технология приготовления русских национальных напитков (квас, напитки на основе мёда); - ассортимент и технология приготовления безалкогольных смешанных напитков; - ассортимент и технология приготовления натуральных соков; - оборудование для приготовления холодных и горячих напитков; - требования к качеству холодных и горячих напитков. 	
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -планирования работы структурного подразделения (бригады); -оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); -принятия управленческих решений <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовывать рабочие места в производственных помещениях <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и виды планирования работы бригады (команды) 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных в планировании основных показателей производства в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных в планировании основных показателей производства в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения в планировании основных показателей производства в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных в планировании основных показателей производства в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки</p>

			грамотного и правильного оформления
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива исполнителей; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные приемы организации работы исполнителей; - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных в выполнении работ исполнителями в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных в выполнении работ исполнителями в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения в выполнении работ исполнителями в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных в выполнении работ исполнителями в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива исполнителей <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных в организации работы трудового коллектива в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных в организации работы трудового коллектива в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации 	<p>квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения в организации работы трудового коллектива в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных в организации работы трудового коллектива в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>
<p>ПК 6.4.</p>	<p>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива исполнителей; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных в контроллинге хода и оценивании результатов выполнения работ исполнителями в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных в контроллинге хода и оценивании результатов выполнения работ исполнителями в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения в контроллинге хода и оценивании результатов выполнения работ исполнителями в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>

			4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных в контроле хода и оценивания результатов выполнения работ исполнителями в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления
ПК 6.5.	Вести утверждённую учётно-отчётную документацию	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход продукции в ассортименте; - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов, порядок их заполнения; - методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей 	<p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных и вести утверждённую учётно-отчётную документацию в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по ведению утверждённой учётно-отчётной документации в рамках написания выпускной квалификационной работы, работает под контролем руководителя выпускной квалификационной работы.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по ведению утверждённой учётно-отчётной документации в рамках написания выпускной квалификационной работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по ведению утверждённой учётно-отчётной документации в рамках написания выпускной квалификационной работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>

Показатели оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Критерии оценки	Показатели оценки			
	5 (отлично)	4 (хорошо)	3 (удовлетворительно)	2 (неудовлетворительно)
1. Оценка актуальности, значимости темы	Приводит неопровержимые аргументы в защиту проблематики выбранной темы исследования.	Убедительно аргументирует проблематику выбранной темы исследования.	Слабо аргументирует проблематику выбранной темы исследования.	Аргументация выбранной темы исследования отсутствует.
2. Оценка степени раскрытия темы, выполнения цели и задач работы	Работа носит прикладной характер, тема раскрыта полностью, цель и задачи достигнуты. 4 уровень освоения общих компетенций	Работа носит прикладной характер, тема раскрыта полностью, цель и задачи в основном достигнуты. 3-4 уровень освоения общих компетенций	Работа носит прикладной характер, тема раскрыта не в полном объеме, цель и задачи не достаточно достигнуты. 2-3 уровень освоения общих компетенций	Работа не носит прикладной характер, тема не раскрыта, цель и задачи не достигнуты. 1-2 уровень освоения общих компетенций
3. Характеристика работы по всем разделам	Обучающийся демонстрирует высокий уровень теоретической и практической подготовки, 4 уровень освоения профессиональных компетенций. Работа имеет грамотно изложенную теоретическую главу, глубокий анализ с использованием материалов предприятия и широкого спектра разнообразных источников, содержит обоснованные предложения и рекомендации, имеющие практическую значимость. Написана грамотным литературным языком, научно-справочный аппарат и оформление полностью соответствуют действующим государственным стандартам и	Обучающийся достаточный уровень теоретической и практической подготовки, 3-4 уровни освоения профессиональных компетенций. Работа имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в которой представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала, однако предложения и рекомендации недостаточно аргументированы, не полностью проанализированы источники информации. В литературном стиле и оформлении работы есть отдельные погрешности, не имеющие принципиального характера, научно-справочный аппарат и оформление в основном соответствуют действующим государственным	Обучающийся демонстрирует достаточный уровень теоретической и практической подготовки, 2-3 уровни освоения профессиональных компетенций. Работа имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, однако в ней просматривается непоследовательность изложения, проведенное исследование содержит поверхностный анализ, предложения и рекомендации неконкретны и слабо аргументированы, недостаточно проанализированы источники информации. В литературном	Работа не отвечает действующим государственным стандартам и методическим указаниям, не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях, не имеет выводов либо они носят декларативный характер.

	методическим указаниям.	стандартам и методическим указаниям.	оформлении работы имеются погрешности, научно-справочный аппарат и оформление недостаточно соответствуют действующим государственным стандартам и методическим указаниям,	
4.Показатели оценки защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	При защите обучающийся, раскрывает актуальность и информационную емкость представляемой темы, дает аргументированные ответы на все вопросы, проявляя творческие способности. Доклад и презентация соответствуют требованиям методических указаний.	При защите обучающийся показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Доклад и презентация в основном соответствуют требованиям методических указаний.	При защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы. Доклад и презентация недостаточно соответствуют требованиям методических указаний.	При защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теоретического материала, при ответе допускает существенные ошибки. Доклад и презентация не соответствуют требованиям методических указаний.

9. Перечень тем выпускных квалификационных работ (дипломных работ)
по образовательной программе среднего профессионального образования –
программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п.п	Тема	Наименование профессиональных модулей, профессиональных компетенций, отражаемых в работе
1.	Фирменные сложные горячие блюда ресторана (в условиях предприятия)	ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.1, ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4. ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПК 3.1., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4. , ПК 6.5 ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
2.	Усовершенствование технологии приготовления современных десертов (в условиях предприятия)	ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.4. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПК 5.1., ПК 5.2. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
3.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса (в условиях предприятия)	ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.1 ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПК 3,2., ПК 3.4. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4. , ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
4.	Актуальный ассортимент и технология приготовления сложных горячих блюд, приготовленных в воке (в условиях предприятия)	ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.1, ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4. ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПК 3.1., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4. , ПК 6.5 ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
5.	Ассортимент и технология приготовления банкетных блюд ресторана (кафе) (в условиях предприятия)	ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.1, ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4 ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3 ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
6.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов (в условиях)	ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4 ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

	предприятия)	ПК 3.1. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
7.	Сравнительная характеристика изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста (по материалам предприятия)	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 4.1., ПК 4.3 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
8.	Организация процесса приготовления и приготовление пирогов киш (по материалам предприятия)	ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4 ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 4.3. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
9.	Организация процесса приготовления и приготовление заправочных супов русской кухни (по материалам предприятия)	ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 6.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4 ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПК 3.1. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
10.	Усовершенствование технологии приготовления и приготовление блюд из творога (по материалам предприятия)	ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПК 3.6 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
11.	Организация процесса приготовления и приготовление блюд из грибов (по материалам предприятия)	ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.4 ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПК 2.1 ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПК.3.3 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4. , ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
12.	Совершенствование технологии приготовления холодных блюд из свинины сложного приготовления (по материалам предприятия)	ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.1 ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
13.	Организация процесса приготовления и приготовление горячих десертов (по	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПК 5.2 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

	материалам предприятия)	ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
14.	Организация процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба безопасным способом (в условиях предприятия)	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 4.1 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
15.	Организация процесса приготовления и приготовление сдобы «Бриошь» по инновационной технологии (в условиях предприятия)	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 4.1., ПК 4.3., ПК 4.4 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
16.	Организация процесса приготовления и приготовление пирожных из заварного теста (в условиях предприятия)	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
17.	Организация процесса приготовления и приготовление пирожных из песочного теста (по материалам предприятия)	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
18.	Организация процесса приготовления и приготовление бисквитных пирогов пониженной калорийности (в условиях предприятия)	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 4.2., ПК 4.4., 4.5В. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
19.	Организация процесса приготовления и приготовление бисквитного торта с применением инновационных видов отделки (по материалам предприятия)	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 4.2., ПК 4.4 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
20.	Организация процесса приготовления и приготовление заправочных супов (по материалам предприятия)	ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4 ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПК 3.1. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
21.	Усовершенствование технологии приготовления горячих блюд из мяса	ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.1 ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей

	(по материалам предприятия)	кулинарной продукции. ПК 3.2., ПК 3.4. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4. , ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
22.	Организация процесса приготовления и приготовление пореобразных супов (по материалам предприятия)	ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4 ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПК 3.1. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
23.	Усовершенствование технологии приготовления горячих сложных рубленых блюд из мяса по материалам предприятия.	ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.1, ПК 1.4 ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПК 3.2., ПК 3.4. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
24.	Организация процесса приготовления и приготовление шоколадных капкейков с кремом ганаш по материалам предприятия.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 4.3., ПК 4.4. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
25.	Организация процесса приготовления и приготовление вафельных трубочек с начинкой по материалам предприятия.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 4.3., ПК 4.4. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
26.	Организация процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба из сдобного теста по материалам предприятия.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 4.1 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8
27.	Организация процесса приготовления и приготовление изделий из пряничного теста с применением инновационного сырья по материалам предприятия.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3, ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 1, ОК3, ОК5, ОК8

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

Финансово-технологический колледж

РАБОТА ДОПУЩЕНА К ЗАЩИТЕ

Директор Финансово-
технологического колледжа ФГБОУ
ВО Саратовский ГАУ

_____ Г.Н. Митрофанова

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(ДИПЛОМНАЯ РАБОТА)**

Тема: _____

Обучающийся _____

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курс _____ Группа _____

Руководитель выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Работа защищена « ____ » _____ 20 ____ г. с оценкой _____

Саратов

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1.....	6
1.1.	6
1.2.	12
1.3.	17
1.4.	22
ГЛАВА 2.....	28
2.1.	28
2.2.	39
2.3.	48
2.4.	50
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	57
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ	59
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	65
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	67
ПРИЛОЖЕНИЕ В.....	73
ПРИЛОЖЕНИЕ Г.....	76
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.....	81

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Пример оформления нормативно – правовой документации

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (ГК РФ) (части первая, вторая, третья и четвертая) (с изменениями и дополнениями – Защита прав на товарный знак).
2. Федеральный закон от 27 июля 2006 г. № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации»
3. Федеральный закон от 26 июля 2006 г. № 135-ФЗ «О защите конкуренции» (с изменениями и дополнениями)
4. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения» - <https://standartgost.ru/50647-94>

Пример оформления монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке)

5. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. Режим доступа: ЭБС “ZNANIUM.COM” <http://znanium.com/catalog/product/513905>
6. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. Режим доступа: ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com/book/112368>
7. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. Режим доступа: ЭБС “ZNANIUM.COM” <http://znanium.com/catalog/product/1016432>
8. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
9. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева.- 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.

Пример оформления периодических изданий:

10. «Кондитерское и хлебопекарное производство» [Текст]: Ежемесячный журнал для пищевой промышленности
11. Гастрономъ [Текст]: Ежемесячный журнал для кулинарии

Пример оформления Интернет - ресурсов:

12. Должностная инструкция повара, режим доступа: <http://www.mir-restoratora.ru>

Пример оформления электронных ресурсов:

13. Леонова, С.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник [Электронный ресурс]. Саратов: ФГОУ СПО "Саратовский финансово-технологический колледж", 2011. – электронный оптический диск (CD-ROM) + on-line.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И.
Вавилова»
Финансово-технологический колледж

РЕЦЕНЗИЯ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ (ДИПЛОМНУЮ
РАБОТУ)

Обучающийся _____
_____ группы, специальности _____

Тема: _____

Рецензент (Ф.И.О., должность, место работы, если имеется - ученая степень, ученое звание)

(Текст рецензии: актуальность темы, анализ содержания темы, соответствие содержания работы плану и степень его раскрытия, оформления работы и ее качество. Положительные и отрицательные стороны работы. Вывод)

Заключение: выпускная квалификационная работа (дипломная работа) выполнена в соответствии с требованиями ФГОС СПО, предъявляемыми к выпускной квалификационной работе (дипломной работе), и заслуживает _____ оценки.

(отличной, хорошей, удовлетворительной)

ФИО обучающийся готов к работе по профилю специальности

Должность рецензента _____

« _____ » _____ 20 ____ г.

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова**

Финансово-технологический колледж

**ОТЗЫВ
РУКОВОДИТЕЛЯ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ
(ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ)**

Обучающегося Ивановой Ольги Ивановны
_____ группы, специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

Тема: _____

Руководитель _____
_____ фио

1. Оценка актуальности, значимости темы: Работа выполнена на актуальную тему, так какОбучающийся в своей работе... (выбрать соответствующий показатель оценки из п. 1. Оценка актуальности, значимости темы. См Методические рекомендации по ВКР п.8 Критерии оценок выпускных квалификационных работ).

2. Оценка степени раскрытия темы, выполнения цели, задания, отношение обучающегося к сбору материала и подготовке работы. (выбрать соответствующий показатель оценки из п. 2. Оценка степени раскрытия темы, выполнения цели и задач работы. См Методические рекомендации по ВКР п.8 Критерии оценок выпускных квалификационных работ) **Уровень освоения общих компетенций:** Далее руководитель ВКР описывает уровни освоения общих компетенций:

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

ОК3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях _____ уровень.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности _____ уровень.

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

3. Характеристика работы по всем разделам, оценка аналитических способностей обучающегося: *(выбрать соответствующий показатель оценки из п. 3. Характеристика работы по всем разделам. См Методические рекомендации по ВКР п.8 Критерии оценок выпускных квалификационных работ)* Например, работа имеет грамотно изложенную теоретическую главу, которая посвящена теоретическим основам учета и анализа основных средств. Во второй главе представлена экономическая характеристика исследуемого предприятия, рассмотрен учет основных средств, приведен глубокий анализ с использованием материалов ООО «Аквамарин» и широкого спектра разнообразных источников, содержит обоснованные предложения и рекомендации, имеющие практическую значимость. Написана грамотным литературным языком, научно-справочный аппарат и оформление полностью соответствуют действующим государственным стандартам и методическим указаниям.

Далее руководитель ВКР приводит сформированные обучающимся ПК. В ходе написания выпускной квалификационной (дипломной) работы обучающийся продемонстрировал профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с _____ уровнем освоения.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с _____ уровнем освоения .

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	5
ГЛАВА 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ.....	
1.1. Тип и класс предприятия.....	
1.2. Месторасположение.....	
1.3. Основные виды оказываемых услуг	
1.4. Структура предприятия (форма организации производства).....	
1.5. Маркетинговые исследования предприятий общественного питания (анализ контингента посетителей, анализ блюд).....	
1.6. Виды меню.....	
1.7. Методы и формы обслуживания.....	
ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ (в соответствии с заданной темой).....	
2.1. Товароведная характеристика, хранение и подготовка сырья	
2.2. Организация рабочего места для приготовления блюда (в соответствии с заданной темой).....	
2.3. Нормативно-технологическая документация (технико-технологические карты, технологические схемы).....	
2.4. Технология приготовления блюда (в соответствии с заданной темой).....	
2.5. Современная актуальная подача блюда (в соответствии с заданной темой).....	
2.6. Риски в области безопасности приготовления блюда (в соответствии с заданной темой).....	
2.7. Расчет себестоимости блюда (требование в кладовую, закупочный акт, накладная на отпуск, калькуляционная карточка).....	
2.8. Выводы, предложения и рекомендации по поводу внедрения предложенного блюда, усовершенствования организации приготовления с использованием современных технологий, а так же обновления имеющегося оборудования.....	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ	
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	

наименование организации и предприятия _____

Источник рецептуры _____

Технологическая карта № _____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, (г, кг)	Масса нетто или полуфабриката, (г, кг)	Масса готового продукта, (г, кг)	Масса на ___ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации (1)
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					
Информация о пищевой ценности (2): белки -....., жиры -....., углеводы -....., калорийность -.....					
(1) Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.					
(2) Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации.					

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар):

Калькулятор, технолог (при наличии):

наименование организации и предприятия _____

Источник рецептуры Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий № 510

Технико-технологическая карта № __

Наименование блюда (изделия): _____

Область применения: _____

Перечень сырья: _____

Наименование сырья и полуфабрикатов	Вес брутто, г	Вес нетто, г

Технология приготовления

Требования к оформлению, подаче и реализации

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели

Внешний

вид: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Вкус и запах: _____

Нормируемые физико-химические показатели

Наименование	Массовая доля сухих веществ, %		Массовая доля жира, %	

Пищевая и энергетическая ценность

в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал

Организация

Структурное подразделение

Наименование блюда

Номер документа

Дата составления

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Порядковый номер		№1			№2			№3			
		от «	»	г	от «	»	г	от «	»	г	
№ п/п	Продукты		Норма, кг, г	Цена, руб. коп	Сумма, руб. коп	Норма, кг. г	Цена, руб. коп	Сумма, руб. коп	Норма, кг. г	Цена, руб. коп	Сумма, руб. коп
	Наименование	Код									
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X		X	X		X	X	
Наценка _____ %, руб. коп											
Цена продажи блюда, руб.коп											
Выход одного блюда в готовом виде, грамм											
Заведующий производством											
Калькулятор составил											
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации											

