

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Гулькевичский строительный техникум»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ

Квалификация выпускника: **техник - технолог**

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

2020

Согласовано

ООО "Экс" / директор  
наименование организации работодателя

директор  
Д.А. Михайленко  
Должность

«Экс» / 2020  
подпись Ф.И.О. год

М.П.

Согласовано

кафе "Алекс Луня"  
наименование организации работодателя

Гришко  
А.А. Гришко  
Должность

«Экс» / 2020  
подпись Ф.И.О. год

М.П.

Согласовано

ООО "Артберри Групп"  
наименование организации работодателя

директор  
В.В. Коршинов  
Должность

«Экс» / 2020  
подпись Ф.И.О. год

М.П.

М.П.

Рассмотрена

на заседании педагогического совета  
протокол № 1 от 31 августа 2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 г. № 33234), укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, с учетом профессиональных стандартов «Повар» (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. №610н, регистрационный номер № 557), «Кондитер» (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597н, регистрационный номер № 549), WorldSkills International (WSI)/WorldSkills Russia(WRS) по компетенции «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Гулькевичский строительный техникум».

Разработчики:

- заместитель директора по УР Шестых Елена Ивановна
- заместитель директора по УПР Фурсов Андрей Юрьевич
- методист ГБПОУ КК ГСТ Сижук Ольга Александровна
- методист ГБПОУ КК ГСТ Мальшенко Светлана Васильевна
- председатель УМО «Сфера обслуживания» Варлыгина Вера Ивановна
- преподаватель ГБПОУ КК ГСТ Мельник Зинаида Николаевна
- преподаватель ГБПОУ КК ГСТ Проскурня Ольга Алексеевна

Утверждена  
директор ГБПОУ КК ГСТ  
А.В.Рыбин



20 год

М.П.

Согласовано

\_\_\_\_\_  
наименование организации работодателя

\_\_\_\_\_  
Должность

\_\_\_\_\_  
подпись  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ год

М.П.

Согласовано

\_\_\_\_\_  
наименование организации работодателя

\_\_\_\_\_  
должность

\_\_\_\_\_  
подпись  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ год  
дата утверждения

М.П.

Согласовано

\_\_\_\_\_  
наименование организации работодателя

\_\_\_\_\_  
Должность

\_\_\_\_\_  
подпись  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ год  
дата утверждения

М.П.

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 г. № 33234), укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, с учетом профессиональных стандартов «Повар» (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. №610н, регистрационный номер № 557), «Кондитер» (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597н, регистрационный номер № 549), WorldSkills International (WSI)/WorldSkills Russia(WRS) по компетенции «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Гулькевичский строительный техникум».

Разработчики:

- заместитель директора по УР \_\_\_\_\_ Шестых Елена Ивановна
- заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_ Фурсов Андрей Юрьевич
- методист ГБПОУ КК ГСТ \_\_\_\_\_ Сижук Ольга Александровна
- методист ГБПОУ КК ГСТ \_\_\_\_\_ Малышенко Светлана Васильевна
- председатель УМО «Сфера обслуживания» \_\_\_\_\_ Варлыгина Вера Ивановна
- преподаватель ГБПОУ КК ГСТ \_\_\_\_\_ Мельник Зинаида Николаевна
- преподаватель ГБПОУ КК ГСТ \_\_\_\_\_ Проскурня Ольга Алексеевна

Утверждена  
директор ГБПОУ КК ГСТ  
\_\_\_\_\_ А.В.Рыбин

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ год

МП

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1.	Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования	5
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	6
2.1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
2.2.	Требования к результатам освоения образовательной программы	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	8
3.1.	Нормативные сроки освоения программы	8
3.2.	Требования к поступающим	9
3.3	Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	9
3.4	Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП СПО ППССЗ	9
3.5	Кадровое обеспечение	10
4.	РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	10
5	ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ	10
6	ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ПО ВСЕМ ЦИКЛАМ	19
7	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ	20
7.1	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	20
7.2	Организация государственной итоговой аттестации выпускников	21
7.3	Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	22

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### **1.1. Нормативные правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО)**

ОПОП СПО определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную правовую основу разработки ООП СПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 года № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) СПО ППССЗ, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 28.07.2014 г. N 829, зарегистрированный в Минюсте РФ 20.08.2014г. № 33722;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. От 15.12.2014);

- Письмо Минобрнауки России и ФГАУ ФИРО № 12 – 696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО» от 20 октября 2010 года от (Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»);

- Приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. №148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов». Зарегистрирован в Минюсте РФ 27 мая 2013г. № 28583.

ОПОП СПО ППССЗ разработан с учётом:

- требований предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia ( WSR) WorldSkillsinternational ( WSI) по компетенции «Кондитерское дело»

## 1.2. Требования к абитуриенту

Наличие основного общего образования.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускника: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

## 2.2 Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими компетенциями (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

### Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### Виды деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВПД 1</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
<b>ВПД 2</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</b>
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
<b>ВПД 3</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</b>
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК3. 3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК3. 4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<b>ВПД 4</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
<b>ВПД 5</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</b>
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
<b>ВПД 6</b>	<b>Организация работы структурного подразделения.</b>
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
<b>ВПД 7</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>
<i>ПК 7.1</i>	<i>Готовить блюда и гарниры из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.</i>
<i>ПК 7.2</i>	<i>Готовить супы и соусы.</i>
<i>ПК 7.3</i>	<i>Готовить блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.</i>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Нормативные сроки освоения программы

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	86 нед
Учебная практика	23 нед.
Производственная практика	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед
Промежуточная аттестация	5 нед.

Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В этом случае ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учётом получаемой специальности СПО.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчёта: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 39 недель., промежуточная аттестация 2 нед., каникулы 11 нед. Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

### 3.2 Требования к поступающим

Наличие основного общего образования.

3.3 Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по

3.4 Материально-техническое обеспечение..

3.5 Кадровое обеспечение

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
1	Математики
2	Физики
3	История, обществознание
4	Русский язык и литература
5	Химия и биология
6	ОБЖ
7	Информатики и ИКТ
8	Иностранных языков
9	Экологические основы природопользования
10	Социально – экономических дисциплин
11	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
12	Технология оборудования кулинарного и кондитерского производства
13	Информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>Лаборатории:</b>	

14	Химии
15	Метрологии и стандартизации
16	Микробиология, санитарии и гигиены
17	Учебный кулинарный цех
18	Учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс:</b>	
19	Спортивный зал
20	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
21	Место для стрельбы
<b>Залы:</b>	
22	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
23	Актальный зал

#### 4 РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН ( приложение А)

4.1. Учебный план (приложение 1)

4.2. Календарный учебный график (Приложение 2)

4.3. Перечень рабочих программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и иных компонентов программы

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ОПОП
1	2	3
	<b>0.00 Общеобразовательный цикл</b>	1
<b>ОУДБ.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>	
ОУДб.01	Русский язык.	1.1
ОУДб.02	Литература	1.2
ОУДб.03	Иностранный язык	1.3
ОУДб.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	1.4
ОУДб.05	История	1.5
ОУДб.06	Физическая культура	1.6
ОУДб.07	ОБЖ	1.7
ОУДб.08	Физика	1.8
ОУДб.09	Обществознание(вкл.экономику и право)	1.9
ОУДб.10	География	1.10
ОУДб.11	Экология	1.11
<b>ОУДп.00</b>	<b>Профильные дисциплины</b>	
ОУДп.12	Информатика	1.12
ОУДп.13	Химия	1.13
ОУДп.14	Биология	1.14
УД.15	Астрономия	1.15
<b>ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		

ОГСЭ.01.	Основы философии	2.1
ОГСЭ.02	История	2.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	2.4
ОГСЭ.05	<i>Основы финансовой грамотности</i>	2.5
ОГСЭ.07	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	2.6
<b>ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		
ЕН.01	Математика	2.1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	2.2
ЕН.03	Химия	2.3
<b>ОП.00 Профессиональный цикл</b>		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3.1
ОП.02	Физиология питания	3.2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3.3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3.4
ОП.05	Метрология и стандартизация	3.5
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3.6
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3.7
ОП.08	Охрана труда	3.8
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	3.9
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	3.10
АД.ОП.11	<i>Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний</i>	3.11
<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>		
ПМ.01	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4.1
ПМ.02	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	4.2
ПМ.03	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	4.3
ПМ.04	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4.4
ПМ.05	Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов	4.5
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	4.6
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар 3 разряда»	4.7
<b>УП.01.</b>	<b>Учебная практика</b>	5
<b>ПП.01</b>	<b>Производственная практика</b>	6

## 5. Обоснование вариативной части ООП.

Объем вариативной части ОПОП составляет: 864 часа.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	максимальная	самостоятельная работа	обязательная	В том числе ЛПЗ
--------	--	--------------	------------------------	--------------	-----------------

ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	84	28	56	10
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	54	18	36	0
ОГСЭ.07	Основы предпринимательской деятельности	54	18	36	10
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	75	25	50	35
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	111	37	74	?
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	201	67	134	?
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	458	153	305	133
МДК.07.01	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	306	102	204	?
		<b>1343</b>	<b>448</b>	<b>895</b>	<b>400</b>

Вариативная часть ОПОП СПО ПИССЗ была введена с учетом специализации, требованиями представителей социальных партнеров и требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia (WSR)/WorldSkillsInternational (WSI) по компетенции «Кондитерское дело». Региональные требования в рамках вариативной составляющей формируются в дополнение к требованиям ФГОС СПО с учетом задач социально- экономического развития региона. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки конкурентно- способных выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

В ходе подготовки формирования программ учебных дисциплин и профессиональных модулей были проведены следующие мероприятия: заседание круглого стола учебно-методического объединения с приглашением работодателей Гулькевичского района на территории ГБПОУ КК ГСТ.

Анализ требований региональных работодателей, предъявляемых к уровню подготовки квалификационных рабочих кадров, анализ проведенных мероприятий выявил необходимость введения в учебный план дополнительных компетенций. Поэтому вариативная часть ФГОС

распределена на введение новых дисциплин, углубление и расширение знаний и умений, содержащихся в ЕТКС по специальности.

Максимальное количество часов, отводимое планом на вариативную часть составляет 1350 часов, из них 900 часов обязательной аудиторной нагрузки, включая лабораторные и практические работы, и 450 часа на самостоятельную работу обучающихся.

За счет часов вариативной части введены дисциплины в общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи – 56 часов обязательной нагрузки и 84 часа максимальной нагрузки.

ОГСЭ.06 Основы бюджетной грамотности – 36 часов обязательной нагрузки и 54 часа максимальной нагрузки.

ОГСЭ.07 Основы предпринимательской деятельности – 36 часов обязательной нагрузки и 54 часа максимальной нагрузки.

За счет часов вариативной части введена общепрофессиональная дисциплина:

ОП.10 Введение в специальность – 36 часов обязательной нагрузки и 54 часа максимальной нагрузки.

Добавлены часы в дисциплины общепрофессионального цикла:

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве - 14 часов обязательной нагрузки и 21 час максимальной нагрузки.

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья - 30 часов обязательной нагрузки и 45 часов максимальной нагрузки.

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности - 18 часов обязательной нагрузки и 47 часов максимальной нагрузки.

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга - 38 часов обязательной нагрузки и 57 часов максимальной нагрузки.

Добавлены часы в профессиональные модули:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 50 часов обязательной нагрузки и 75 часов максимальной нагрузки.

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции – 74 часа обязательной нагрузки и 111 часов максимальной нагрузки.

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции – 135 часов обязательной нагрузки и 200 часов максимальной нагрузки.

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий – 139 часов обязательной нагрузки и 200 часов максимальной нагрузки.

За счет часов вариативной части введен профессиональный модуль:

ПМ.07 – 306 часов обязательной нагрузки и 204 часа максимальной нагрузки:

За счёт часов вариативной части введён профессиональный модуль:  
 ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар -306 часов, в том числе 102 часа самостоятельной учебной нагрузки и 204 часа обязательной аудиторной нагрузки.

### 5.1 Распределение объема часов вариативной части между циклами

#### ОПОП СПО ПШССЗ

Индекс	Наименование циклов(раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, на основании которого введена вариативная часть
1	2	3	4	5
ОП.0	Общепрофессиональный цикл			

ОП.01	<p>В результате изучения вариативной части ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» <u>обучающийся должен:</u> <b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристика основных групп микроорганизмов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы;</li> <li>- химический состав микробной клетки;</li> <li>- питание микроорганизмов: сущность, назначение;</li> <li>- дыхание микроорганизмов: понятие, назначение;</li> <li>- брожение, конечные продукты брожения;</li> <li>- влияние тепловой обработки пищевых продуктов на микрофлору;</li> <li>- разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве;</li> <li>- микрофлора пищевых продуктов;</li> <li>- основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп: возбудители;</li> <li>- виды порчи, возбудители, санитарно-показательные микроорганизмы;</li> <li>- дезинфекция, дезинсекция, дезодорация, дезинфицирующие средства.</li> </ul>	111 (63+48)	74 (42+32)	<p>Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3, 4 квал.уровня, требования компетенций <i>WorldSkills</i>, аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 25.04.2019</p>
ОП.03	<p>В результате изучения вариативной части ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» <u>обучающийся должен:</u> <b>знать:</b></p> <p>Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и их признаки. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения Показатели качества пищевых продуктов Основные понятия, термины качества продуктов и сырья Стандартизация пищевых продуктов Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов Сертификация пищевых продуктов Физико-химические показатели пищевых продуктов Механическое оборудование (подъемно-</p>	122 (63+59)	81 (42+39)	<p>Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3, 4 квал.уровня, требования компетенций <i>WorldSkills</i>, аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 25.04.2019</p>

<p>транспортное) для складских и подсобных помещений</p> <p>Органолептические показатели пищевых продуктов</p> <p>Безопасность продовольственных товаров</p> <p>Холодильное оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание</p> <p>Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов</p> <p>Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание</p> <p>Инструменты и инвентарь, используемые в складских помещениях</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров</p> <p>Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям (работа с натуральными образцами)</p> <p>Изучение устройства весоизмерительного оборудования (весы циферблатные)</p> <p>Изучение градаций качества, показателей качества, методов применяемых при оценке качества и дефектов.</p> <p>Обслуживание весоизмерительных устройств</p> <p>Анализ приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Тестирование по теме 1.2</p> <p>Изучение устройства весоизмерительного оборудования (весы электромеханические)</p> <p>Изучение устройства холодильного оборудования. Тестирование по теме 1.3</p> <p>Расчет площади специализированных кладовых</p> <p>Расчет площади универсальных кладовых</p> <p>Расчет площади складских помещений</p> <p>Анализ приемки, хранения и возврата тары на производстве</p> <p>Операции с тарой: Операции с невозвратной тарой</p> <p>Операции с возвратной тарой. Тестирование по теме 1.4</p> <p>Организация контроля расхода и хранения продуктов</p> <p>Организация процесса контроля сохранности продуктов</p> <p>Оформление документации по контролю расхода сырья</p> <p>Оформление технологической документации</p> <p>Определение расхода продуктов</p> <p>Решение ситуационных задач связанных с определением расходов продуктов</p>			
---	--	--	--

	<p>Заполнение бланков реализации блюд  Операции с сырьем, продукцией и продуктами:  Приход и перемещение сырья и продуктов  Комплектация блюд и розничная реализация  Решение ситуационных задач по организации процессов контроля расходов продуктов.  Тестирование по теме 1.6.</p>			
ОП.04	<p>В результате изучения вариативной части ОП.01 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» <u>обучающийся должен уметь:</u>  Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение  <b>Знать:</b>  Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	90 (63+27)	60 (42+18)	
ОП.07	<p>В результате изучения вариативной части ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» <u>обучающийся должен уметь:</u>  вести расчёты основных технико-экономических показателей деятельности организации;  владеть методами управления организацией;  вести процесс управления организацией;  <b>знать:</b>  сущность и характерные черты современного менеджмента;  современные принципы рыночной экономики;  функции управления организацией;  основные научные подходы к управлению организацией;  современные формы оплаты труда;  организационные структуры управления;  роль информации в управлении;  информационную систему её формирование и развитие;  инфраструктуру менеджмента организации;  стили руководства;  понятие и природу конфликта;  методы разрешения конфликта;  природу и причины стресса.</p>	133(63+70)	89 (42+47)	
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>			
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>			

<p>ПМ.01</p>	<p>В результате изучения вариативной части МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»  <u>обучающийся должен:</u>  <b>уметь:</b> принятие решения по организации процесса подготовки и приготовления полуфабриката для сложных блюд  <b>знать:</b> ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, приготовленных по национальным рецептам;  - ассортимент полуфабрикатов из нерыбного сырья;  технологии приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной, гусиной печени;</p>	<p>324 (249+75)</p>	<p>216 (166+50)</p>	<p>Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3, 4 квал.уровня, требования компетенций <i>WorldSkills</i>, аналитическая справка, анкетирование работодателей  Протокол заседания круглого стола от 25.04.2019</p>
<p>ПМ.02</p>	<p>В результате изучения вариативной части МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»  <u>обучающийся должен:</u>  <b>уметь:</b> Использование различных современных технологий приготовления соусов; блюд.  <b>знать:</b>  -правила организации рабочего места по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции.  -ассортимент и соусов и технология приготовления сложных холодных соусов по национальным и европейским рецептам  - рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд  - приготовления сложных холодных закусок по национальным и европейским рецептам  - нормы отпуска легких и сложных холодных закусок  - ассортимент холодных блюд из нерыбного сырья  - способы и температуру подачи холодных блюд из морепродуктов и рыбного  - нормы отпуска блюд  - технология приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного сырья  - технология приготовления блюд из морепродуктов с использованием ланспика  - рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд из мяса и птицы  - ассортимент, холодных блюд из мяса по национальным и европейским рецептам  - ассортимент блюд из птицы по национальным</p>	<p>360 (249+111)</p>	<p>240 (166+74)</p>	<p>Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3, 4 квал.уровня, требования компетенций <i>WorldSkills</i>, аналитическая справка, анкетирование работодателей  Протокол заседания круглого стола от 25.04.2019</p>

	<p><i>и европейским рецептам</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила составления меню для холодных блюд из мяса и птицы</li> <li>- гарниры и соусы, рекомендуемые для холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы</li> <li>- технология приготовления сложных холодных блюд</li> <li>-</li> </ul>			
ПМ.03	<p>В результате изучения вариативной части МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции <u>обучающийся должен:</u></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, классификация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции приготовленной по традиционным национальным рецептам: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества;</li> <li>-способы сокращения потерь при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-расчет себестоимости блюд;</li> <li>технология приготовления сложных супов, приготовленных с учетом традиционных национальных рецептов;</li> <li>-технология приготовления сложных блюд диетического питания;</li> </ul>	451 (250+ 201)	301 (167+ 134)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3,4 квал.уровня, требования компетенций <i>WorldSkills</i> , <i>аналитическая справка</i> , анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 25.04.2019
ПМ.04	<p>В результате изучения вариативной части профессионального модуля МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» <u>обучающийся должен:</u></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организацию рабочего места;</li> <li>-химический состав и пищевую ценность основного , вспомогательного сырья и новых видов сырья (сухих смесей);</li> <li>-пищевую ценность хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- физико-химические процессы, происходящие при замесе и выпечке теста;</li> <li>- технологию приготовления сложных хлебобулочных изделий по традиционным и национальным рецептам;</li> <li>- контроль выхода и качества готовых изделий;</li> <li>-взаимозаменяемость сырья;</li> </ul>	458 (251+ 207)	305 (167+ 138)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3,4 квал.уровня, требования компетенций <i>WorldSkills</i> , <i>аналитическая справка</i> , анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 25.04.2019

<p>ПМ.07</p>	<p><i>В результате изучения вариативной части профессионального модуля МДК. 07. 01 «Технология обработки сырья и приготовление простых блюд»</i></p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности;</li> <li>- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарных изделий на вынос.</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с</p>	<p>306</p>	<p>204</p>	<p>Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3 квал.уровня, требования компетенций <i>WorldSkills</i>, аналитическая справка, анкетирование работодателей</p> <p>Протокол заседания круглого стола от 25.04.2019</p>
--------------	---	------------	------------	---

	<p><i>потребителями</i> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>- рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;</p> <p>- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;</p> <p>- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p>			
	<b>ИТОГО:</b>	<b>1104</b>	<b>736</b>	

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК ПО ВСЕМ ЦИКЛАМ

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>1</b>
ОГСЭ.01.	Основы философии	1.1
ОГСЭ.02	История	1.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	1.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	1.4
ОГСЭ.05	<i>Русский язык и культура речи</i>	1.5
ОГСЭ.06	<i>Основы бюджетной грамотности</i>	1.6
ОГСЭ.07	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	1.7
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>2</b>
ЕН.01	Математика	2.1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	2.2
ЕН.03	Химия	2.3
<b>ОП.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>3</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3.1
ОП.02	Физиология питания	3.2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3.3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3.4
ОП.05	Метрология и стандартизация	3.5
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3.6
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3.7
ОП.08	Охрана труда	3.8
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	3.9
	<b>ПМ.00 Профессиональные модули</b>	4
ПМ.01	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4.1
ПМ.02	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	4.2
ПМ.03	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	4.3
ПМ.04	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4.4
ПМ.05	Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов	4.5
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	4.6
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар 3 разряда»	4.7
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика</b>	4.8
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>	4.9

Программы перечисленные в перечне размещены в приложениях.

## **7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО ППССЗ**

### **7.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации студентов запланированы в соответствии с Положением о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации студентов государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Гулькевичский строительный техникум».

Формы промежуточной аттестации: зачёты, дифференцированные зачёты, экзамены. По всем дисциплинам, МДК и этапам практики, включенным в рабочий учебный план, выставляется итоговая оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «зачтено»). Такие формы промежуточной аттестации, как зачёты и дифференцированные зачёты, проводятся за счёт времени, отведённого на изучение дисциплины или модуля, приём экзаменов осуществляется в период экзаменационной сессии, и в течении семестра в дни, освобождённые от других форм учебной нагрузки.

Итоговой формой контроля по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Он проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него профессиональных и общих компетенций. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен/оценка». Итоговая аттестация по профессиональному модулю (экзамен (квалификационный)) проводится, как процедура внешнего оценивания с участием представителя работодателя. К экзамену (квалификационному) могут быть допущены обучающиеся успешно освоившие все элементы программы профессионального модуля: теоретическую часть модуля (МДК) и практики.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие комплекты оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются цикловыми комиссиями, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются директором после предварительного положительного заключения работодателей.

С целью достижения условий для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели читающие смежные дисциплины, специалисты организаций-работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы по результатам военных сборов.

## **7.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Краснодарского края «Гулькевичский строительный техникум», определяющим подходы и требования к разработке Программы итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью основной профессиональной образовательной программы. В ней определены: вид государственной итоговой аттестации; объём времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации; сроки проведения государственной итоговой аттестации; необходимые экзаменационные материалы; условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации; формы проведения государственной

итоговой аттестации; критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы, тематика, которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся не имеющие академической задолженности и в полном объёме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППССЗ.

### **7.3 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Защита выпускной письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей её состава.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании ГЭК. К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по одной из ОПОП и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом. Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний, утверждённые техникумом, доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до одного академического часа на одного студента. Процедура защиты включает доклад студента ( не менее 10 минут и не более 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членной комиссии, ответы студента. Может быть

предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР.

При определении итоговой оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв от работодателя;
- отзыв руководителя.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании.

При равном числе голосов, голос председателя является решающим. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются оценка выпускной письменной экзаменационной работы, присуждение квалификации.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно» имеют право на повторную защиту.

В этом случае государственная аттестационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на работу и определить срок повторной защиты.

Обучающиеся не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Лицам не прошедшим

государственную итоговую аттестацию по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырёх месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается техникумом не более двух раз.

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

<b>Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
<b>ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>		
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места по подготовке мяса и приготовления	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях;

	<p>полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</li> <li>- соответствие ПОУДбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</li> </ul>	<p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- организация рабочего места по подготовке рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- соответствие ПОУДбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса;</li> <li>- получение сырья и определение доброкачественности в</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации</p> <p>Квалификационный экзамен</p>

	<p>соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оттаивание, очистка и подготовка рыбы, в соответствии с технологическим процессом;</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</li> </ul>	<p>по модулю.</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- организация рабочего места по подготовке домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</li> <li>- соответствие по ОУДбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.</p>

	готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).	
<b>ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</b>		
ПК Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	2.1 - соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями; - подготовка и резание мясных гастрономических продуктов из мяса, рыбы, сыра, яиц, хлеба, зелени, овощей и фруктов, заправка и оформление в соответствии с технологическим процессом. - соответствие пОУДбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами). - соблюдение правил хранения	Текущий контроль в форме:  - защиты лабораторных и практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК;  - выполнение докладов;  - ответы на занятиях;  Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.  Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

		сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).	
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	2.2	<p>- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</p> <p>- организация рабочего места по подготовке рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями;</p> <p>- оттаивание, очистка и подготовка рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с технологическим процессом;</p> <p>- соответствие пОУДбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса;</p> <p>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</p> <p>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.</p>

	готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- организация рабочего места по подготовке ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико – технологическими картами);</li> <li>- соответствие пОУДбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса;</li> <li>- выполнение производственных операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.</p>

	соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).	
<i>ПК 2.4 Планировать и организовывать простые фуршеты.</i>	<p><i>Владение методами планирования, организации и проведения простых фуршетов.</i></p> <p><i>Соблюдение правил при самостоятельной сервировке фуршетов в соответствии с критериями.</i></p> <p><i>Составление меню и ассортимента фуршетных закусок.</i></p> <p><i>Соблюдение техники безопасности и охраны труда при проведении фуршетов.</i></p> <p><i>Владение инновационными методами самостоятельной сервировки фуршетов.</i></p> <p><i>Владение традиционными вспомогательными приспособлениями и технологиями, профессиональное и экономичное их использование в проведении фуршетов.</i></p> <p><i>Рекомендации гостям по приготовлению и подаче блюд к завтраку.</i></p> <p><i>Осуществление самостоятельной организации снабжения фуршетов.</i></p> <p><i>Осуществление контроля качества сырья и безопасности подготовленных фуршетов.</i></p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>

<p>ПК Приготавливать сложные холодные региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам.</p>	<p>2.5 Организация рабочего места. Получение сырья, определение упитанности, определение доброкачественности. Соблюдение техники безопасности и охраны труда при приготовлении сложных холодных региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни. Соблюдение последовательности приемов и технологических операций приготовления сложных холодных региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни. Владение методами пОУДбора специй и приправ для приготовления маринадов для приготовления сложных холодных региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни. Владение инновационными методами резки и филетирования рыбы, мяса и домашней птицы сложных холодных региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам.  Владение традиционными кухонными приспособлениями и технологиями, профессиональное и экономичное их использование сложных холодных региональных и национальных блюд своей страны и блюд</p>	<p>Текущий контроль в форме:  - защиты лабораторных и практических занятий;  - контрольных работ по темам МДК;  - выполнение докладов;  - ответы на занятиях;  Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.  Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.</p>
---	---	--

		<p><i>интернациональной кухни по рецептам.</i></p> <p><i>Осуществление контроля качества и безопасности подготовленных сложных холодных региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам.</i></p>	
<b>ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</b>			
ПК Организовывать проводить приготовление сложных супов.	3.1 и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- организация рабочего места для приготовления сложных супов;</li> <li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями;</li> <li>- подготовка продуктов для приготовления сложных супов в соответствии с технологическим процессом</li> <li>- приготовление бульонов, отваров, жидкой и плотной основы супа в соответствии с технологическим процессом;</li> <li>- оформление и подача сложных супов в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- осуществление контроля качества и безопасности</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.</p>

		подготовленных сложных супов.	
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- организация рабочего места по приготовлению сложных горячих соусов;</li> <li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями;</li> <li>- подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов в соответствии с технологическим процессом;</li> <li>- оформление и подача сложных горячих соусов в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- осуществление контроля качества и безопасности подготовленных сложных горячих соусов.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.</p>
ПК3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- организация рабочего места для приготовления сложных блюд;</li> <li>- получение сырья и определение доброкачественности в</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального</p>

		<p>соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие по ОУДбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса;</li> <li>- подготовка овощей, грибов, сыра для приготовления сложных блюд;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций приготовления сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборниками рецептур, технологическими картами);</li> <li>- оформление и подача сложных горячих блюд в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</li> </ul>	<p>модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Решение производственных задач.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПКЗ.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>4.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- организация рабочего места для приготовления сложных блюд из мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы;</li> <li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие пОУДбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса;</li> <li>- подготовка рыбы мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборниками рецептур, технологическими картами).</li> <li>- соблюдение правил хранения сырья и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</li> <li>- оформление и подача сложных горячих блюд в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.</li> </ul>	<p>Презентации Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p><i>ПК 3.5 Готовить классические интернациональные блюда из мяса, птицы и рыбы.</i></p>	<p><i>Организация рабочего места для приготовления классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.</i></p> <p><i>Соблюдение техники безопасности и охраны труда при приготовлении классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.</i></p> <p><i>Соблюдение последовательности приемов и технологических операций приготовления классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.</i></p> <p><i>Профессиональное владение методами пОУДбора специй и</i></p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен</p>

	<p><i>приправ для приготовления маринадов для классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.</i></p> <p><i>Определение ценности сезонных продуктов для приготовления классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.</i></p> <p><i>Владение современными способами тепловой обработки приготовления классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.</i></p> <p><i>Осуществление инновационного приема приготовления классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы перед клиентом.</i></p> <p><i>Владение инновационными методами и оборудованием для приготовления классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.</i></p> <p><i>Владение традиционными кухонными приспособлениями и технологиями, профессиональное и экономичное их использование для приготовления классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.</i></p> <p><i>Осуществление самостоятельной сервировки на стол блюд простого меню в соответствии с технологическими требованиями.</i></p> <p><i>Осуществление</i></p>	<p>по модулю.</p>
--	--	-------------------

	<p><i>координированных процессов на кухне при приготовлении классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.</i></p> <p><i>Осуществление контроля качества и безопасности приготовленных классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.</i></p>	
<p><b>ПК 3.6 Приготовление и оформление блюд из моллюсков и ракообразных.</b></p>	<p><i>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</i></p> <p><i>- организация рабочего места для приготовления сложных блюд из моллюсков и ракообразных;</i></p> <p><i>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</i></p> <p><i>- соответствие пОУДбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса;</i></p> <p><i>- подготовка моллюсков и ракообразных для приготовления сложных блюд;</i></p> <p><i>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).</i></p> <p><i>- соблюдение правил хранения сырья и готовой продукции в соответствии с нормативно-</i></p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>

		<p><i>технологической документацией (СанПиН).</i></p> <p><i>- оформление и подача сложных горячих блюд в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.</i></p> <p><i>Владение навыками презентации приготовления</i></p> <p><b>оформления блюд из моллюсков и ракообразных перед потребителями</b></p>	
<p><b>ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b></p>			
<p>ПК Организовывать проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>4.1 и и</p>	<p>-определение качества основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>- соответствие ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления сложных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>- соответствие оформления и отделки сложных хлебобулочных изделий нормативным документам;</p> <p>- принятие и обоснование организационного решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>- обоснование выбора вида теста и способов формовки сдобных хлебобулочных</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.</p>

		<p>изделий и праздничного хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение режима выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- определение качества и безопасности готовой продукции различными методами;</li> <li>- применение коммуникативных умений при выполнении технологического задания;</li> <li>- выполнение требований к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий;</li> </ul>	
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	4.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- принятие и обоснование решений организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- определение характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выполнение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выполнение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- обоснование основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.</p>

	<p>сложных мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональный выбор методов приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдение температурного режима и правил приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- соответствие выбора технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- соблюдение технологической последовательности приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- применение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- владение техникой и вариантами оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>- выполнение требований к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;</li> </ul> <p>актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>4.3 и</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий нормативным документам;</li> <li>- выполнение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с технологического процесса</li> <li>- принятие организационных решений по процессам</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul>

		<p>приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-обоснование показателей качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>4.4</p>	<p>- принятие организационных решений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении;</p> <p>-построение алгоритма организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- обоснованность применения актуальных направлений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-применение навыков изготовления различных сложных полуфабрикатов с использованием различных технологий и инвентаря;</p> <p>- применение навыков оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>- проведение органолептической оценки качества сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-обоснование и использование правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-выполнение требований к</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>

	<p>качеству сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- обоснование применения температурного режима и правила приготовления различных видов сложности полуфабрикатов;</p> <p>- владение навыками по изготовлению различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различного вида технологического оборудования</p>	
<p><i>ПК 4.5 Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья</i></p>	<p>- <i>определение качества основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья;</i></p> <p>- <i>соответствие различных технологий, оборудования и инвентаря для выпечки мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;</i></p> <p>- <i>соответствие оформления и отделки мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья нормативным документам;</i></p> <p>- <i>принятие и обоснование организационного решения по процессам приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;</i></p> <p>- <i>обоснование выбора вида теста и способов формовки мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с</i></p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.</p>

	<p><i>использованием;</i></p> <p><i>- соблюдение режима выпечки, реализации и хранения мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;</i></p> <p><i>- определение качества и безопасности готовой продукции различными методами приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;</i></p> <p><i>- применение коммуникативных умений при выполнении технологического задания приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;</i></p> <p><i>- выполнение требований к безопасности хранения приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;</i></p> <p><i>- владение навыками презентации приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием перед потребителями.</i></p>	
<p><b>ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</b></p>		
<p>ПК Организовывать проводить</p>	<p>5.1 и</p> <p>- выполнение подготовки сырья для приготовления сложных холодных десертов в</p>	<p>Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и</p>

<p>приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>соответствии с технологическим процессом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора современного оборудования и рабочего инвентаря для обработки сырья, соблюдение правил техники безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов;</li> <li>- использование способов и приемов подготовки сырья для приготовления сложных холодных десертов в зависимости от норм закладки;</li> <li>- использование методов приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- применение правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- выполнение расчета сырья для приготовления холодных десертов;</li> <li>- произведение расчета отходов при обработке сырья при приготовлении сложных холодных десертов в соответствии с нормативными документами;</li> </ul>	<p>практических занятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение подготовки сырья для приготовления сложных горячих десертов в соответствии с</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий:</li> </ul>

<p>сложных горячих десертов.</p>	<p>технологическим процессом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора современного оборудования и рабочего инвентаря для обработки сырья, соблюдение правил техники безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов;</li> <li>- использование способов и приемов подготовки сырья для приготовления сложных горячих десертов в зависимости от норм закладки;</li> <li>- использование методов приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>-произведение расчета сырья для приготовления горячих десертов;</li> <li>- произведение расчета отходов при обработке сырья при приготовлении сложных горячих десертов в соответствии с нормативными документами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p><i>ПК</i> <b>Организовывать и приготавливать сложные замороженные десерты.</b></p>	<p>5.3 и</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>выполнение подготовки сырья для приготовления сложных замороженных десертов в соответствии с технологическим процессом;</i></li> <li>- обоснованность выбора современного оборудования и рабочего инвентаря для обработки сырья для</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> </ul>

	<p><i>приготовления сложных замороженных десертов;</i></p> <p><i>- соблюдение правил техники безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных замороженных десертов;</i></p> <p><i>- владение способами и приемами подготовки сырья для приготовления сложных замороженных десертов в зависимости от норм закладки;</i></p> <p><i>- применение специальных инструментов для оптимизации рабочего процесса при приготовлении сложных замороженных десертов</i></p> <p><i>- использование инновационных методов приготовления интернациональных и всемирно известных сложных замороженных десертов;</i></p> <p><i>- соблюдение требований здоровой пищи при разработке меню /ассортимента сложных замороженных десертов;</i></p> <p><i>- владение методами современной сервировки и подачи сложных замороженных десертов;</i></p> <p><i>- применение органолептической оценки качества готовых замороженных десертов в соответствии с требованиями;</i></p> <p><i>-произведение расчета сырья для приготовления горячих</i></p>	<p>- ответы на занятиях;</p> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
--	---	--

	замороженных десертов; - <i>произведение расчета отходов при обработке сырья при приготовлении сложных замороженных десертов в соответствии с нормативными документами.</i>	
<b>ВПД 6 Организация работы структурного подразделения.</b>		
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	- участие в планировании основных показателей деятельности организации; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации - составление бизнес-планов.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях;  Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.  Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	- планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; - оформление планов работы по установленной форме; - соответствие планов и их структура нормативным актам.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях;  Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.  Отчеты, выполнение задач,

		<p>тестовых заданий. Рефераты. Презентации Решение производственной задачи на определение массы нетто и брутто.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>- организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями</p> <p>- определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями;</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.</p>
<p>ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>- использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.);</p> <p>- сопоставления результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших;</p> <p>- принятие управленческого решения по повышению</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты.</p>

	результативности работы предприятия и подразделения.	Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике организации;</li> <li>- демонстрация навыка работы в программе «1С: Торговля и склад» при оформлении учетно-отчетной документации организации (подразделения).</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.</p>
ПК 6.6 Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>составление тематического меню для мероприятий по рекламированию блюд;</i></li> <li>- <i>распределение ингредиентов по категориям согласно их питательным свойствам для мероприятий по рекламированию блюд;</i></li> <li>- <i>владение информацией содержащейся на ярлыках по классификации ингредиентов для рекламирования блюд;</i></li> <li>- <i>владение информацией о здоровой пище для мероприятий по рекламированию блюд;</i></li> <li>- <i>составление заказов, заявок, ведение учета запасов,</i></li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.</p>

	<p><i>сезонное колебание цен при планировании мероприятий по рекламированию блюд;</i></p> <p><i>- составление шаблонов меню, преобразование рецептов с помощью компьютера при рекламировании блюд.</i></p>	
<b>ВПД 7</b> Выполнение работ по профессии: Повар - Зр.		
<p>ПК 7.1 Готовить простые блюда и гарниры из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по заданию повара.</p>	<p>- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</p> <p>- организация рабочего места для приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по заданию повара;</p> <p>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями;</p> <p>- подготовка продуктов для приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по заданию повара в соответствии с технологическим процессом</p> <p>- приготовление простых блюд и гарниров из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по заданию повара в соответствии с технологическим процессом;</p> <p>- оформление и подача простых блюд и гарниров из</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p>

	<p>овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по заданию повара в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий;</p> <p>- осуществление контроля качества и безопасности подготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по заданию повара.</p>	
<p>ПК 7.2 Готовить простые супы и соусы по заданию повара.</p>	<p>- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</p> <p>- организация рабочего места для приготовления простых супов и соусов по заданию повара;</p> <p>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями;</p> <p>- подготовка продуктов для приготовления простых супов и соусов по заданию повара в соответствии с технологическим процессом</p> <p>- приготовление бульонов, отваров, жидкой и плотной основы приготовления простых супов и соусов по заданию повара в соответствии с технологическим процессом;</p> <p>- оформление и подача приготовления простых супов и соусов по заданию повара в</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.</p>

	<p>соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление контроля качества и безопасности подготовленных приготовления простых супов и соусов по заданию повара.</li> </ul>	
<p>ПК 7.3 Готовить простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы по заданию повара.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда);</li> <li>- организация рабочего места для приготовления простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы по заданию повара;</li> <li>- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству;</li> <li>- соответствие ПОУДбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса;</li> <li>- подготовка рыбы мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы для приготовления простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы по заданию повара;</li> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборниками рецептур, технологическими картами).</li> <li>- соблюдение правил хранения</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>- выполнение докладов;</li> <li>- ответы на занятиях;</li> </ul> <p>Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.</p>

	<p>сырья и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).</p> <p>- оформление и подача простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы по заданию повара в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий:</p> <p>- применение простых органолептических методов для определения качественной оценки простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы по заданию повара.</p>	
--	---	--

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК

<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– объяснение социальной значимости специальности техник</li> <li>– технолог общественного питания;</li> <li>– проявление точности, аккуратности, внимательности при обработке сырья;</li> <li>– стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах, мастер – классах).</li> </ul>	Наблюдение; мониторинг, оценка содержания портфолио студента; результаты участия в конкурсах, конференциях (призовые места, свидетельства об участии, звания лауреатов)
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью</li> <li>– определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами;</li> </ul>	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной практике, лабораторных работ по решению профессиональных задач
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями;</li> </ul>	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной практике, лабораторных работ по

ответственность.	– проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; – оценивание последствий принятых решений;	решению профессиональных задач
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– использование и поиск информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Подготовка творческих работ, докладов, эссе
ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	– корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; – владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Подготовка и защита проектов, презентаций и портфолио с использованием ИКТ
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики.	Защита творческих и проектных работ командой; наблюдение и оценка роли обучающегося в группе
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;	Оценка качества и сроков выполнения командных работ; тестирование; анкетирование; наблюдение, мониторинг и интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	– владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности	Результаты защиты проектных работ и презентации творческих работ

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;	(открытые защиты творческих и проектных работ);  контроль графика выполнения индивидуальных самостоятельных работ студента;
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;	Оценка лабораторных работ, презентации докладов и рефератов; учебно – практические конференции; конкурсы профессионального мастерства

## 6.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная итоговая аттестация выпускников техникума, освоивших основную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Темы выпускных квалификационных работ (ВКР) должны иметь практико-ориентированный характер и отвечать следующим требованиям:

- овладение общими и профессиональными компетенциями;
- реальность;
- актуальность;
- уровень современности используемых средств.

Каждая тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются цикловой методической комиссией и утверждаются директором.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для ВКР, которые рассматриваются УМО и утверждаются заместителем директора техникума по учебно-производственной работе.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы и представляет собой законченную разработку, в которой решается актуальная для предприятия отрасли задача. Обязательное требование - соответствие тематики

выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. В выпускной квалификационной работе демонстрируется:

- умение собирать и анализировать первичную экспериментальную, статистическую и иную информацию;
- умение применять современные методы исследований;
- способность определять актуальность целей и задач и практическую значимость исследований;
- проведение анализа результатов и методического опыта исследования применительно к проблеме в избранной области.

Для экспертизы дипломной работы привлекаются внешние рецензенты.

Законченная дипломная работа вместе с отзывом руководителя направляется в учебную часть техникума на рецензию. Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора из ведущих специалистов предприятий отрасли, ведущих преподавателей высших и средних учебных заведений по профилю специализаций.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

Защита дипломной работы проводится публично на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Объем времени на подготовку и защиту ВКР (дипломной работы) составляет 6 недель, из них:

- подготовка выпускной квалификационной работы — 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

На защите выпускной квалификационной работы Государственная экзаменационная комиссия формирует матрицу оценок достижений обучающихся по результатам выполнения и защиты ВКР на этапе государственной итоговой аттестации. При этом учитываются оценки рецензента и руководителя, сделанные по основным показателям оценки результатов (ОПОП).

### 6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии. Государственная экзаменационная комиссия создается в порядке, предусмотренном «Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК АТТС», утвержденного приказом директора техникума № 7 от 11.01.2018.

Продолжительность защиты выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает: доклад студента (не более 20 минут);

ответы студента на вопросы членов комиссии;  
чтение отзыва и рецензии.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы и ее защиты

Каждым членом ГЭК результаты защиты ВКР на заседании ГЭК оценивается по принятой балльной системе по следующим показателям:

1. актуальность темы;
2. оценка методики исследований;
3. оценка теоретического содержания работы;
4. разработка мероприятий по реализации работы;
5. апробация и публикация результатов работы;
6. внедрение;
7. качество выполнения ВКР;
8. качество доклада на заседании ГЭК;
9. правильность и аргументированность ответов на вопросы;
10. эрудиция и знания в области профессиональной деятельности;
11. свобода владения материалом ВКР.

Суммарный балл оценки ГЭК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГЭК, рецензента и руководителя ВКР. Указанный балл округляется до ближайшего целого значения. При значительных расхождениях в баллах между членами ГЭК оценка ВКР и ее защиты определяется в результате закрытого обсуждения на заседаниях ГЭК.

При балле 2 – «неудовлетворительно» - требуется переработка ВКР и повторная защита.

При балле 3 – «удовлетворительно».

При балле 4 – «хорошо».

При балле 5 – «отлично».

При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Ход заседания Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

Государственная итоговая аттестация выпускников при ее успешном прохождении завершается выдачей диплома государственного образца.