

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 23.09.2023 18:01:16

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ:

Председатель ПЦК

С.С. Луста.

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения государственной итоговой аттестации

Специальность	19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Квалификация выпускника	Техник-технолог
Форма обучения	Очная
Учебный план	2018
Изучается	8 семестр

Пятигорск, 20__

Паспорт фонда оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Целью проведения государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки студента выпускного курса к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС СПО.

1. Требования к результатам освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

1.1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Специалист должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

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

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для

	сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; знать: ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и мороженом виде
Организация процесса приготовления	иметь практический опыт: разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;

и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; знать: ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления
---	--

	разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	иметь практический опыт: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; уметь: органолептически оценивать качество продуктов для

	приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; знать: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
--	---

	правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции
Организация процесса приготовления и приготовление сложных	иметь практический опыт: разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; уметь: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; знать: ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных
--	---

	ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	иметь практический опыт: расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; уметь: органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих

	десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию; знать: ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	
Организация	работы	иметь практический опыт:

структурного подразделения.	планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений; уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методику расчета экономических показателей
-----------------------------	---

2. Контролируемые компетенции в ходе проведения государственной итоговой аттестации

Итоговая (государственная итоговая) аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

№ п/п	Модуль, раздел (в соответствии с Программой ГИА)	Контролируемые компетенции (или их части)	ФОС
			Вид оценочного средства
	Выпускная квалификационная работа		
1.	Теоретическая часть	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1. – ПК 1.3. ПК 2.1. – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.4. ПК 4.1. – ПК 4.4. ПК 5.1. – ПК 5.2. ПК 6.1. – ПК 6.5.	

2.	Аналитическая часть.	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1. – ПК 1.3. ПК 2.1. – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.4. ПК 4.1. – ПК 4.4. ПК 5.1. – ПК 5.2. ПК 6.1. – ПК 6.5.	Аналитическая часть выпускной квалификационной работы	
3.	Расчетно-технологическая часть.	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1. – ПК 1.3. ПК 2.1. – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.4. ПК 4.1. – ПК 4.4. ПК 5.1. – ПК 5.2. ПК 6.1. – ПК 6.5.	Расчетно-технологическая часть выпускной квалификационной работы	
4.	Экономическая часть.	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1. – ПК 1.3. ПК 2.1. – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.4. ПК 4.1. – ПК 4.4. ПК 5.1. – ПК 5.2. ПК 6.1. – ПК 6.5.	Экономическая часть выпускной квалификационной работы	
5.	Графическая часть.	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1. – ПК 1.3. ПК 2.1. – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.4. ПК 4.1. – ПК 4.4. ПК 5.1. – ПК 5.2. ПК 6.1. – ПК 6.5.	Графическая часть выпускной квалификационной работы	

Составитель _____ С.С. Луста
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель ПЦК
С.С. Луста.

«__» _____ 20__ г.

**Оценочные средства для государственной итоговой) аттестации (выпускной
квалификационной работы)**

По специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Примерная тематика выпускных квалификационных работ

по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

- Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: канапе, легких и сложных холодных закусок на предприятии общественного питания.
- Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: сложных холодных блюд из рыбы на предприятии общественного питания.
- Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы на предприятии общественного питания.
- Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: сложных холодных соусов, на предприятии общественного питания.
 - Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции европейской кухни.
 - Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции зарубежной кухни.
 - Организация процесса приготовления и приготовление в диетическом питании.
 - Организация процесса приготовления и приготовление в лечебном питании.
 - Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных холодных закусок (ФингерФуда)
 - Организация процесса приготовления и технология приготовления сложных салатов на предприятии общественного питания

по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.:

- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих супов – пюре.
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из рыбы.
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из сыра.
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из фаршированной рыбы.
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих соусов.
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных блюд из запеченной рыбы.

- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих супов.
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих закусок.
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из птицы.
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из жареной рыбы.
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из жареных овощей.
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из запечённого мяса.
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих соусов на основе «Велюте».
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд жареных на вертеле.
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из запечённых овощей.
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих соусов на основе «Бешамель».
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих вегетарианских блюд.
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд приготовленных в воке.
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих блюд приготовленных на гриле.
- Организация процесса приготовления и приготовление, сложных горячих национальных супов.
- Организация процесса приготовления и технология приготовления горячих блюд из мяса
- Организация процесса приготовления и технология приготовления сложного горячего блюда «Мусака» на предприятии общественного питания
- Организация процесса приготовления и технология приготовления сложной горячей закуски из мяса птицы на предприятии общественного питания
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции азиатской кухни
- Организация процесса приготовления и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы

по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.:

- Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных изделий из слоеного теста.
- Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных изделий: сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, на предприятии общественного питания.
- Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, на предприятии общественного питания.

- Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, на предприятии общественного питания.
- Организация и технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, на предприятии общественного питания.
- Организация процесса приготовления и технология приготовления даргинского блюда Чуду
- Организация процесса приготовления и технология приготовления оладий с пониженной пищевой ценностью на предприятии общественного питания
- Организация и технология приготовления ржаного хлеба с добавлением дополнительного сырья
- Организация процесса приготовления и технология приготовления мучных кулинарных изделий

по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

- Организация и технология приготовления сложных горячих десертов, на предприятии общественного питания.
- Организация технологического процесса приготовления суфле и пудингов
- Организация процесса приготовления и технология приготовления сложного десерта «Тропическая панна-котта»
- Организация процесса приготовления и технология приготовления холодного шоколадного десерта

по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения:

- Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции ресторана высшего класса на 50 мест при бизнес – центре.
- Организация выездного банкета на 60 гостей, осуществляемого рестораном первого класса.
- Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана первого класса, специализирующегося на русской кухне на 130 мест.
- Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции для кафе молодёжное на 75 мест.
- Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции кафе на 65 мест специализирующегося на вегетарианской кухне стран Магриба.
- Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции гриль-бара на 65 мест.
- Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции ресторана высшего класса на 75 мест при бизнес-центре
- Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана класса «люкс» на 70 мест.

2. Задания для выполнения выпускной квалификационной работы

№ п/п	Формулировка заданий	Контролируемые компетенции
Задание 1	Выбор темы	ОК 1 – ОК 3
Задание 2	Проведение аналитического обзора литературы по теме	ОК 2, ОК 3, ОК 9
Задание 3	Составление с руководителем ВКР плана выполнения работы	ОК 1, ОК 4
Задание 4	Определение цели, задач, объекта и предмета исследования. Определение методологического аппарата работы (Введение)	ОК 1 – ОК 4
Задание 5	Подготовка аналитической части ВКР	ОК 1 – ОК 9

		ПК 1.1. – ПК 1.3. ПК 2.1. – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.4. ПК 4.1. – ПК 4.4. ПК 5.1. – ПК 5.2. ПК 6.1. – ПК 6.5.
Задание 6	Подготовка расчетно-технологической части ВКР	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1. – ПК 1.3. ПК 2.1. – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.4. ПК 4.1. – ПК 4.4. ПК 5.1. – ПК 5.2. ПК 6.1. – ПК 6.5.
Задание 9	Подготовка экономической части ВКР	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1. – ПК 1.3. ПК 2.1. – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.4. ПК 4.1. – ПК 4.4. ПК 5.1. – ПК 5.2. ПК 6.1. – ПК 6.5.
Задание 10	Подготовка графической части ВКР	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1. – ПК 1.3. ПК 2.1. – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.4. ПК 4.1. – ПК 4.4. ПК 5.1. – ПК 5.2. ПК 6.1. – ПК 6.5.
Задание 11	Подготовка заключения.	ОК 1 – ОК 9 ПК 1.1. – ПК 1.3. ПК 2.1. – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.4. ПК 4.1. – ПК 4.4. ПК 5.1. – ПК 5.2. ПК 6.1. – ПК 6.5.
Задание 12	Подготовка текста ВКР и приложений	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 9
Задание 13	Формирование библиографического списка	ОК 1, ОК 2
Задание 14	Оформление работы в соответствии с Методическими указаниями по выполнению ВКР	ОК 1, ОК 5, ОК 9
Задание 15	Сдача подготовленной работы подготовленной работы руководителю ВКР	ОК 4
Задание 16	Доработка ВКР по замечаниям руководителя	ОК 4, ОК 5
Задание 17	Получение отзыва и оценки работы от руководителя ВКР	ОК 4
Задание 18	Подготовка текста доклада	ОК 1, ОК 5
Задание 19	Подготовка презентации	ОК 1, ОК 5
Задание 20	Подготовка к защите ВКР	ОК 1 – ОК 3
Задание 21		ОК 1, ОК 2, ОК 5

3. Критерии оценивания ВКР

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

Оценки «отлично» заслуживает выпускная квалификационная работа, в которой дано:

- всестороннее освещение выбранной темы в тесной взаимосвязи с практикой и современностью, а студент показал умение работать с основной литературой и нормативными документами;
- глубокое знание специальной литературы по рассматриваемой проблеме;
- самостоятельные суждения (или расчеты), имеющие принципиальное значение для разработки темы;
- аргументированные теоретические обобщения и изложение собственного мнения по рассмотренным вопросам;
- практические рекомендации по повышению эффективности и качества работы исследуемой структуры или объекта;
- высокий уровень оформления ВКР и её презентация при защите.

Оценки «хорошо» заслуживает выпускная квалификационная работа, которая отвечает основным требованиям. При этом обнаруживается, что студент обстоятельно владеет материалом, однако не на все вопросы дает исчерпывающие и аргументированные ответы.

Выпускная квалификационная работа оценивается на **«удовлетворительно»**, когда в ней в основном соблюдаются общие требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе. Автор работы владеет материалом, однако допустил существенные недочеты в оформлении. Его ответы на вопросы поверхностны, не отличаются глубиной и аргументированностью.

«Неудовлетворительно» оценивается выпускная квалификационная работа, которая:

- содержит грубые теоретические ошибки, поверхностную аргументацию по основным положениям темы;
- вместо теоретического освещения вопросов, подтвержденного анализом обработанного первичного материала, приводятся поверхностные описания фактов или примеров;
- не содержит практических выводов и рекомендаций;
- студент не знает содержания работы и не может дать ответы на поставленные вопросы.

Составитель _____ С.С. Луста
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.