

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 06.09.2023 16:36:18

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение**  
**высшего образования**

**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

**Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор Пятигорского института  
(филиал) СКФУ  
Т.А. Шебзухова

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения государственной итоговой аттестации**

Специальность	43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения	Очная
Учебный план	2022 г.
Изучается	8 семестр

## **Паспорт фонда оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

Итоговая государственная аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Целью проведения итоговой государственной 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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Специалист должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

***Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:***

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

***Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:***

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

***Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:***

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

***Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:***

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

***Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:***

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

***Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:***

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

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

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li><li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li><li>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li><li>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li><li>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</li><li>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</li><li>правила составления заявок на продукты.</li></ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li><li>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li><li>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li><li>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>применять регламенты, стандарты и нормативно-</li></ul>

	<p>техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>знать:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептов,</p>



виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

**уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

**иметь практический опыт в:**

разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> </ul>
---	---



	<p>упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</li> <li>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p>



	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <p>разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>Организация и ведение процессов</p>	<p><b>знать:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и</p>



<p>приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей</p>
---	--

	<p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> </ul>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</li> <li>основные перспективы развития отрасли;</li> <li>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</li> <li>классификацию организаций питания;</li> <li>структуру организации питания;</li> <li>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</li> <li>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</li> <li>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</li> <li>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</li> </ul>



	<p>           виды, формы и методы мотивации персонала;            способы и формы инструктирования персонала;            методы контроля возможных хищений запасов;            основные производственные показатели подразделения организации питания;            правила первичного документооборота, учета и отчетности;            формы документов, порядок их заполнения;            программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;            правила составления калькуляции стоимости;            правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;            процедуры и правила инвентаризации запасов.         </p> <p><b>уметь:</b></p> <p>           контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;            определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;            организовывать рабочие места различных зон кухни;            оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;            взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;            разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;            изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;            составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;            планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;            составлять графики работы с учетом потребности организации питания;            обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;            управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;            предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;            рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;            вести утвержденную учетно-отчетную документацию;            организовывать документооборот.         </p> <p><b>иметь практический опыт в:</b></p> <p>           разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,         </p>
--	---

	<p>региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контролю качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>
--	---

## 2. Контролируемые компетенции в ходе проведения государственной итоговой аттестации

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 11 ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.7. ПК 4.1. – ПК 4.6. ПК 5.1. – ПК 5.6. ПК 6.1. – ПК 6.5.		
2.	Аналитическая часть.	ОК 1 – ОК 11 ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.7. ПК 4.1. – ПК 4.6. ПК 5.1. – ПК 5.6. ПК 6.1. – ПК 6.5.	Аналитическая часть выпускной квалификационной работы	
3.	Расчетно-технологическая часть.	ОК 1 – ОК 11 ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.7. ПК 4.1. – ПК 4.6. ПК 5.1. – ПК 5.6. ПК 6.1. – ПК 6.5.	Расчетно-технологическая часть выпускной квалификационной работы	
4.	Экономическая часть.	ОК 1 – ОК 11 ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.7.	Экономическая часть выпускной квалификационной работы	



		ПК 4.1. – ПК 4.6. ПК 5.1. – ПК 5.6. ПК 6.1. – ПК 6.5.		
5.	Графическая часть.	ОК 1 – ОК 11 ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.7. ПК 4.1. – ПК 4.6. ПК 5.1. – ПК 5.6. ПК 6.1. – ПК 6.5.	Графическая часть выпускной квалификационной работы	

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

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1. Примерная тематика выпускных квалификационных работ

- 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 таджикской кухни.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции итальянской кухни.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции Русской кухни.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции китайской кухни.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции татарской кухни.
- Организация процесса приготовления и приготовление в диетическом питании.
- Организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции в школьном питании.
- Организация процесса приготовления и приготовление в лечебном питании.
- Организация процесса приготовления и приготовление в предприятиях фаст-фуд.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных изделий из сдобного дрожжевого теста.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных изделий из бисквитного теста.
- 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 и технология приготовления сложных холодных десертов, на предприятии общественного питания.
- Организация и технология приготовления сложных горячих десертов, на предприятии общественного питания.
- Организация технологического процесса приготовления суфле и пудингов.
- 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 молодежное 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, ОК 10
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 11 ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.7. ПК 4.1. – ПК 4.6. ПК 5.1. – ПК 5.6. ПК 6.1. – ПК 6.5.

Задание 6	Подготовка расчетно-технологической части ВКР	ОК 1 – ОК 11 ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.7. ПК 4.1. – ПК 4.6. ПК 5.1. – ПК 5.6. ПК 6.1. – ПК 6.5.
Задание 9	Подготовка экономической части ВКР	ОК 1 – ОК 11 ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.7. ПК 4.1. – ПК 4.6. ПК 5.1. – ПК 5.6. ПК 6.1. – ПК 6.5.
Задание 10	Подготовка графической части ВКР	ОК 1 – ОК 11 ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.7. ПК 4.1. – ПК 4.6. ПК 5.1. – ПК 5.6. ПК 6.1. – ПК 6.5.
Задание 11	Подготовка заключения.	ОК 1 – ОК 11 ПК 1.1. – ПК 1.4. ПК 2.1. – ПК 2.8. ПК 3.1. – ПК 3.7. ПК 4.1. – ПК 4.6.

		ПК 5.1. – ПК 5.6. 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.