

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»  
Московский технологический колледж питания

**СОГЛАСОВАНО**  
ОАО «ТК «Сосис»  
(Наименование работодателя)  
" 07 " сентября 2016 г.



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор Колледжа МТКП  
Махиненко Е.Н.  
" 07 " сентября 2016 г.



**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания

Квалификация выпускника Техник-технолог

Форма обучения очная

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

2016г.

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** и программы подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** ФГОУ ВПО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» Московский технологический колледж питания.

**Организация-разработчик:** ФГОУ ВПО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» Московский технологический колледж питания.

**Разработчики:** преподаватели «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» Московский технологический колледж питания.

## Содержание

1	Паспорт ФОС	4
2	Лист изменений ФОС	5
3	Основные показатели оценки результатов (декомпозированные до элементарных знаний и умений)	12
4	Организация разработки тематики и выполнения ВКР	31
5	Перечень примерных тем выпускных квалификационных работ	32
6	Порядок выполнения выпускных квалификационных работ	33
7	Требования к структуре, содержанию и объему ВКР	34
8	Оформление выпускной квалификационной работы	35
9	Рецензирование выпускных квалификационных работ	38
10	Порядок проведения защиты выпускной квалификационной работы	39
11	Приложение 1. Титульный лист дипломной работы	40
12	Приложение 2. Задание на выполнение выпускной квалификационной работы	41
13	Приложение 3. Рецензия на выпускную квалификационную работу	42
14	Приложение 4. Отзыв о дипломной работе	43

# **1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**1.1 Наименование специальности:** *19.02.10 Технология производства общественного питания*

**1.2 Уровень образования:** *базовый*

**1.3 Присваиваемая квалификация:** *Техник-технолог*

**1.4 Срок обучения:** *3 года 10 мес. (на базе основного общего образования)*

## **1.5 Цель и задачи ФОС**

Текущая и промежуточная аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям основной профессиональной образовательной программы специальности (оценка знаний, умений и освоенных компетенций).

Для достижения поставленной цели сформирован комплект нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию образовательного процесса и оценку качества подготовки студентов и выпускников по специальности *19.02.10 Технология производства общественного питания*

## **1.6 Нормативные документы ФОС специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания**

1.6.1 Закон «Об образовании Российской Федерации»

1.6.2 Типовое Положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденное Постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 г. № 543.

1.6.3 Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС) по специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания**, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

1.6.4 Нормативно-методические документы Минобрнауки России.

1.6.5 Устав ФГОУ ВПО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова».

**1.7 Организация и проведение текущей и промежуточной аттестации** определено Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации по программам СПО

**1.8 Подведение итогов освоения ППСЗ** производится в результате государственной итоговой аттестации по специальности.

## 2.Лист изменений ФОС

№ п/п	Дата изменения	Наименование УД или ПМ	Преподаватель (ФИО)	Описание характера внесенных изменений

**Матрица по направлению подготовки 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
(соответствия компетенций, составных частей и оценочных средств)**

Компетенции	<i>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</i>								
	Базовая часть				Вариативная часть				
	Основы философии	История	Иностранный язык	Физическая культура	Русский язык культура речи	Психология общения			
	ОГСЭ.01	ОГСЭ.02	ОГСЭ.03	ОГСЭ.04	ОГСЭ.05	ОГСЭ.06			
ОК1	+	+	+		+	+			
ОК2	+	+	+	+	+	+			
ОК3	+	+	+	+	+	+			
ОК4	+	+	+		+	+			
ОК5	+	+	+		+	+			
ОК6	+	+	+	+	+	+			
ОК7	+	+	+		+	+			
ОК8	+	+	+		+	+			
ОК9	+	+	+		+	+			
ПК-1.1									
ПК-1.2									
ПК-1.3									
ПК-1.4									
ПК-1.5									
ПК-1.6									
ПК-2.1									

ПК-2.2									
ПК-2.3									
ПК-2.4									
ПК-2.5									
ПК-3.1									
ПК-3.2									
ПК-3.3.									
ПК-4.1									
ПК-4.2									
ПК-4.3									
<b>Компетенции</b>	<b><i>Математический и общий естественнонаучный цикл</i></b>								
	<b>Базовая часть</b>				<b>Вариативная часть</b>				
	<b>Математика</b>	<b>Экологические основы природопользования</b>	<b>Химия</b>	<b>Информатика</b>					
	<b>ЕН.01</b>	<b>ЕН.02</b>	<b>ЕН.03</b>	<b>ЕН.04</b>					
ОК1	+	+	+	+					
ОК2	+	+	+	+					
ОК3	+	+	+	+					
ОК4	+	+	+	+					
ОК5	+	+	+	+					
ОК6	+	+	+	+					
ОК7	+	+	+	+					
ОК8	+	+	+	+					
ОК9	+	+	+	+					
ПК-1.1	+	+	+	+					
ПК-1.2	+	+	+	+					
ПК-1.3	+	+	+	+					
ПК-2.1	+	+	+	+					
ПК-2.2	+	+	+	+					
ПК-2.3	+	+	+	+					
ПК-3.1	+	+	+	+					
ПК-3.2	+	+	+	+					
ПК-3.3.	+	+	+	+					
ПК-3.4.	+	+	+	+					
ПК-4.1	+	+	+	+					
ПК-4.2	+	+	+	+					
ПК-4.3	+	+	+	+					

ПК-4.4	+	+	+	+				
ПК-5.1	+	+	+	+				
ПК-5.2	+	+	+	+				
ПК-6.1	+	+		+				
ПК-6.2	+	+		+				
ПК-6.3	+	+		+				
ПК-6.4	+	+		+				
ПК-6.5	+	+		+				

<b>Компетенции</b>	<b>Профессиональный цикл</b>															
	<b>Базовая часть</b>									<b>Вариативная часть</b>						
	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Физиология питания	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Метрология и стандартизация	Правовые основы профессиональной деятельности	Основы экономики, менеджмента и маркетинг	Охрана труда	Безопасность жизнедеятельности	Техническое оснащение предприятий общественного питания	Организация производства	Организация обслуживания	Бухгалтерский учет в общественном питании	Энология вин	Контроль качества продукции	Товароведение продовольственных товаров
	<b>ОП.01</b>	<b>ОП.02</b>	<b>ОП.03</b>	<b>ОП.04</b>	<b>ОП.05</b>	<b>ОП.06</b>	<b>ОП.07</b>	<b>ОП.08</b>	<b>ОП.09</b>	<b>ОП.10</b>	<b>ОП.11</b>	<b>ОП.12</b>	<b>ОП.13</b>	<b>ОП.14</b>	<b>ОП.15</b>	<b>ОП.16</b>
OK1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
OK2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
OK3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
OK4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
OK5	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
OK6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
OK7	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
OK8	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
OK9	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПК-1.1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПК-1.2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПК-1.3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПК-2.1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПК-2.2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПК-2.3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПК-3.1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПК-3.2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПК-3.3.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПК-3.4.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПК-4.1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПК-4.2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
ПК-4.3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	



ПК-4.4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-5.1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-5.2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-6.1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-6.2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-6.3	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-6.4	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-6.5	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

<b>Компетенции</b>		<b>Профессиональные модули</b>															
		<b>Базовая часть</b>											<b>Вариативная часть</b>				
		ПМ.01	МДК.01.01	ПМ.02	МДК.02.01	ПМ.03	МДК.03.01	ПМ.04	МДК.04.01	ПМ.05	МДК.05.01	ПМ.06	МДК.06.01	ПМ.07	МДК.07.01	МДК.07.02	
		Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Организация работы структурного подразделения	Управление структурным подразделением организационной деятельности в рамках структурного подразделения	Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими)	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	
ОК1		+		+		+		+		+		+		+		+	
ОК2		+		+		+		+		+		+		+		+	
ОК3		+		+		+		+		+		+		+		+	
ОК4		+		+		+		+		+		+		+		+	
ОК5		+		+		+		+		+		+		+		+	
ОК6		+		+		+		+		+		+		+		+	
ОК7		+		+		+		+		+		+		+		+	
ОК8		+		+		+		+		+		+		+		+	
ОК9		+		+		+		+		+		+		+		+	
ПК-1.1		+												+		+	

ПК-1.2		+												+	+	
ПК-1.3		+												+	+	
ПК-1.4														+	+	
ПК-2.1				+										+	+	
ПК-2.2				+										+	+	
ПК-2.3				+										+	+	
ПК-3.1						+								+	+	
ПК-3.2						+								+	+	
ПК-3.3.						+								+	+	
ПК-3.4.						+								+	+	
ПК-3.5.														+	+	
ПК-4.1								+						+	+	
ПК-4.2								+						+	+	
ПК-4.3								+						+	+	
ПК-4.4								+						+	+	
ПК-5.1										+				+	+	
ПК-5.2										+				+	+	
ПК-6.1												+		+	+	
ПК-6.2												+		+	+	
ПК-6.3												+		+	+	
ПК-6.4												+		+	+	
ПК-6.5												+		+	+	

**3.Основные показатели оценки результатов**  
**(декомпозированные до элементарных знаний и умений)**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Код (как в стандарте) и наименование дисциплины

<b>Коды умений, знаний</b>	<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>ОГСЭ.01. Основы философии</b>		
ОГСЭ.01.У. 1	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста	Оценка за выполнение внеаудиторной работы. Оценка за защиту рефератов. Наблюдение за выступлением с докладом. Оценка текущего контроля.
ОГСЭ.01.3.1	Основные категории и понятия философии	Оценка за выполнение самостоятельной работы.  Оценка за выполнение внеаудиторной работы.  Оценка за защиту рефератов.  Наблюдение за выступлением с докладом.  Оценка текущего контроля
ОГСЭ.01.3.2	Роль философии в жизни человека и общества	
ОГСЭ.01.3.3	Основы философского учения о бытии	
ОГСЭ.01.3.4	Сущность процесса познания	
ОГСЭ.01.3.5	Основы научной, философской и религиозной картин мира	
ОГСЭ.01.3.6	Условия формирования личности, свободы и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды	
ОГСЭ.01.3.7	Социальные и этнические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	
<b>ОГСЭ.02. История</b>		
ОГСЭ.02.У.1	Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;	Оценка результатов практических работ Оценка за выполнение тестового контроля
ОГСЭ.02.У.2	Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.	Оценка за выполнение самостоятельной работы
ОГСЭ.02.3.1	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже	Оценка за выполнение самостоятельной работы.

	веков (XX и XXI вв.);	
ОГСЭ.02.3.2	сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;	Оценка за выполнение внеаудиторной работы. Оценка за защиту рефератов.
ОГСЭ.02.3.3	основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; назначение НАТО, ООН, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;	Наблюдение за выступлением с докладом.
ОГСЭ.02.3.4	о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	Оценка текущего контроля
ОГСЭ.02.3.5	содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	
<b>ОГСЭ. 03. Иностранный язык</b>		
ОГСЭ.03.У.1	Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	Оценка текущего контроля Наблюдение за выполнением практических заданий Оценка за выполнение практического задания
ОГСЭ.03.У.2	Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности	Оценка за выполнение самостоятельных работ Оценка за выполнение внеаудиторных работ
ОГСЭ.03.У.3	Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	
ОГСЭ.03.3.3	Лексический(1200 - 1400 лексических единиц)	Оценка текущего контроля Оценка за выполнение практического задания Оценка за выполнение самостоятельных работ Оценка за выполнение внеаудиторных работ
ОГСЭ.03.3.3	Грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов	

	профессиональной направленности	
<b>ОГСЭ 04. Физическая культура</b>		
ОГСЭ.04.У.1	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Оценка за тестирование.
ОГСЭ.04.3.1	О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека: основы здорового образа жизни	Сдача контрольных нормативов.
ОГСЭ. 05.3.2	Нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения;	

### ЕН.01. Математика

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b>решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности</p> <p><b>У 2.</b>применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности</p>	<p><b>З 1.</b>значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ</p> <p><b>З 2.</b>основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики</p> <p><b>З 3.</b>основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности</p>

### ЕН.02 Экологические основы природопользования

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b>анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности</p> <p><b>У 2.</b>использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания</p> <p><b>У 3.</b>соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности</p>	<p><b>З 1.</b>принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания</p> <p><b>З 2.</b>особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду</p> <p><b>З 3.</b>об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса</p> <p><b>З 4.</b>принципы и методы рационального природопользования</p> <p><b>З 5.</b>методы экологического регулирования</p> <p><b>З 6.</b>принципы размещения производств различного типа</p> <p><b>З 7.</b>основные группы отходов, их источники и масштабы образования;</p> <p><b>З 8.</b>понятие и принципы мониторинга</p>

	<p>окружающей среды</p> <p><b>З 9.</b>правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности</p> <p><b>З 10.</b>принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды</p> <p><b>З 11.</b>природоресурсный потенциал Российской Федерации</p> <p><b>З 12.</b>охраняемые природные территории.</p>
--	---

### ЕН.03. Химия

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У1.</b>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности</p> <p><b>У 2</b>использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса</p> <p><b>У 3.</b>описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов</p> <p><b>У 4</b>проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции</p> <p><b>У 5.</b>использовать лабораторную посуду и оборудование</p> <p><b>У 6</b>выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру</p> <p><b>У 7.</b>проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений</p> <p><b>У 8.</b>выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений</p> <p><b>У 9.</b>соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p><b>З 1.</b>основные понятия и законы химии</p> <p><b>З 2.</b>теоретические основы органической, физической, коллоидной химии</p> <p><b>З 3.</b>понятие химической кинетики и катализа</p> <p><b>З 4.</b>классификацию химических реакций и закономерности их протекания</p> <p><b>З 5.</b>обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов</p> <p><b>З 6.</b>окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена</p> <p><b>З 7.</b>гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах</p> <p><b>З 8.</b>тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения</p> <p><b>З 9.</b>характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции</p> <p><b>З 10.</b>свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов</p> <p><b>З 11.</b>роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах</p> <p><b>З 12.</b>основы аналитической химии;</p>

	<p><b>З 13.</b>основные методы классического количественного и физико-химического анализа</p> <p><b>З 14.</b>назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры</p> <p><b>З 15.</b>методы и технику выполнения химических анализов</p> <p><b>З 16.</b>приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>
--	---

### **ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b>использовать лабораторное оборудование;</p> <p><b>У 2.</b>определять основные группы микроорганизмов</p> <p><b>У 3.</b>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам</p> <p><b>У 4.</b>соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства</p> <p><b>У 5.</b>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря</p> <p><b>У 6.</b>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства</p>	<p><b>З 1.</b> основные понятия и термины микробиологии</p> <p><b>З 2.</b> классификацию микроорганизмов</p> <p><b>З 3.</b> морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов</p> <p><b>З 4.</b> генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов</p> <p><b>З 5.</b> роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе</p> <p><b>З 6.</b> характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха</p> <p><b>З 7.</b> особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов</p> <p><b>З 8.</b> основные пищевые инфекции и пищевые отравления</p> <p><b>З 9.</b> возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития</p> <p><b>З 10.</b> методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p> <p><b>З 11.</b> схему микробиологического контроля</p> <p><b>З 12.</b> санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде</p> <p><b>З 13.</b> правила личной гигиены работников пищевых производств</p>

### **ОП.02. Физиология питания**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b>проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов</p> <p><b>У 2.</b>рассчитывать энергетическую ценность блюд</p> <p><b>У 3.</b>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p><b>З 1.</b>роль пищи для организма человека</p> <p><b>З 2.</b>основные процессы обмена веществ в организме</p> <p><b>З 2.</b>суточный расход энергии</p> <p><b>З 3.</b>состав, физиологическое значение,</p>



	<p>энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания</p> <p><b>З 4.</b>роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания</p> <p><b>З 5.</b>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения</p> <p><b>З 6.</b>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы</p> <p><b>З 7.</b>понятие рациона питания</p> <p><b>З 8.</b>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p><b>З 9.</b>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения</p> <p><b>З 10.</b>назначение лечебного и лечебно-профилактического питания</p> <p><b>З 11.</b>методики составления рационов питания</p>
--	--

### **ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b>определять наличие запасов и расход продуктов</p> <p><b>У 2.</b>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов</p> <p><b>У 3.</b>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов</p> <p><b>У 4.</b>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов</p> <p><b>У 5.</b>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p><b>З1.</b>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров</p> <p><b>З 2.</b>общие требования к качеству сырья и продуктов</p> <p><b>З 3.</b>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов</p> <p><b>З 4.</b>методы контроля качества продуктов при хранении</p> <p><b>З 5.</b>способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов</p> <p><b>З 6 .</b>виды снабжения</p> <p><b>З 7.</b>виды складских помещений и требования к ним</p> <p><b>З 8.</b>периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования</p> <p><b>З 9.</b>методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания</p> <p><b>З10.</b>программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд</p>

	<p><b>311.</b>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве</p> <p><b>312.</b>методы контроля возможных хищений запасов на производстве</p> <p><b>313.</b>правила оценки состояния запасов на производстве</p> <p><b>314.</b>процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов</p> <p><b>315.</b>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> <p><b>316.</b>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</p>
--	--

#### **ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах</p> <p><b>У 2.</b>использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального</p> <p><b>У 3.</b>применять компьютерные и телекоммуникационные средства</p>	<p><b>З 1.</b>основные понятия автоматизированной обработки информации</p> <p><b>З 2.</b>общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем</p> <p><b>З 3.</b>состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности</p> <p><b>З 4.</b>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации</p> <p><b>З 5.</b>базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</p> <p><b>З 6.</b>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>

#### **ОП.05. Метрология и стандартизация**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b>применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов</p> <p><b>У 2.</b>оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой</p> <p><b>У 3.</b>использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества</p> <p><b>У 4.</b>приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и</p>	<p><b>З 1.</b>основные понятия метрологии</p> <p><b>З 2.</b>задачи стандартизации, ее экономическую эффективность</p> <p><b>З 3.</b>формы подтверждения соответствия</p> <p>основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов</p>

международной системой единиц СИ	<b>З 4.</b> терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ
----------------------------------	---

#### **ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b>использовать необходимые нормативные правовые акты</p> <p><b>У 2.</b>защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации</p> <p><b>У 3.</b>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p>	<p><b>З 1.</b>основные положения Конституции Российской Федерации</p> <p><b>З 2.</b>права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации</p> <p><b>З 3.</b>понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности</p> <p><b>З 4.</b>законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности</p> <p><b>З 5.</b>организационно-правовые формы юридических лиц</p> <p><b>З 6.</b>правовое положение субъектов предпринимательской деятельности</p> <p><b>З 7.</b>права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности</p> <p><b>З 8.</b>порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения</p> <p><b>З 9.</b>роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения</p> <p><b>З 10.</b>право социальной защиты граждан</p> <p><b>З 11.</b>понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника</p> <p><b>З 12.</b>виды административных правонарушений и административной ответственности</p> <p><b>З 13.</b>механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</p>

#### **ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b>рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации</p> <p><b>У 2.</b>применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения</p> <p><b>У 3.</b>анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг</p>	<p><b>З 1.</b>основные положения экономической теории</p> <p><b>З 2.</b>принципы рыночной экономики</p> <p><b>З 3.</b>современное состояние и перспективы развития отрасли</p> <p><b>З 4.</b>роль и организацию хозяйствующих субъектов в</p>

	<p>рыночной экономике</p> <p><b>З 5.</b>механизмы ценообразования на продукцию (услуги)</p> <p><b>З 6.</b>механизмы формирования заработной платы</p> <p><b>З 7.</b>формы оплаты труда</p> <p><b>З 8.</b>стили управления, виды коммуникации</p> <p><b>З 9.</b>принципы делового общения в коллективе</p> <p><b>З 10.</b>управленческий цикл</p> <p><b>З 11.</b>особенности менеджмента в области профессиональной деятельности</p> <p><b>З 12.</b>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом</p> <p><b>З 13.</b>формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</p>
--	---

#### **ОП.08 Охрана труда**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности</p> <p><b>У 2.</b>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности</p> <p><b>У 3.</b>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности</p> <p><b>У 4.</b>проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ</p> <p><b>У 5.</b>разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда</p> <p><b>У 6.</b>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p> <p><b>У 7.</b>вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p><b>З 1.</b>системы управления охраной труда в организации</p> <p><b>З 2.</b>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации</p> <p><b>З 3.</b>обязанности работников в области охраны труда</p> <p><b>З 4.</b>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда</p> <p><b>З 5.</b>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p><b>З 6.</b>порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)</p> <p><b>З 7.</b>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>

#### **ОП.9. Безопасность жизнедеятельности**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
------------------------------------	------------------------------------

<p><b>У 1.</b>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций</p> <p><b>У 2.</b>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту</p> <p><b>У 3.</b>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения</p> <p><b>У 4.</b>применять первичные средства пожаротушения</p> <p><b>У 5.</b>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности</p> <p><b>У 6.</b>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью</p> <p><b>У 7.</b>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы</p> <p><b>У 8.</b>оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p><b>З 1.</b>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России</p> <p><b>З 2.</b>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p><b>З 3.</b>основы военной службы и обороны государства</p> <p><b>З 4.</b>задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения</p> <p><b>З 5.</b>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах</p> <p><b>З 6.</b>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке</p> <p><b>З 7.</b>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО</p> <p><b>З 8.</b>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы</p> <p><b>З 9.</b>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>
--	---

**ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы</p> <p><b>У 2.</b>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд</p> <p><b>У 3.</b>проводить расчеты по формулам</p>	<p><b>З 1.</b>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд</p> <p><b>З 2.</b>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от</p>

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд  
**У 4.**выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд  
**У 5.**обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени

поставщиков, и методы определения их качества  
**З 3.**виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд  
**З 4.**основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени  
**З 5.**требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени  
**З 6.**требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде  
**З 7.**способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы  
**З 8.**основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени  
**З 9.**методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд  
**З 10.**виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы  
**З 11.**технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы  
**З 12.**варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы  
**З 13.**способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд  
**З 14.**актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса  
**З 15.**правила охлаждения и замораживания подготовленных

	полуфабрикатов из мяса <b>З 16.</b> требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде
--	--

**ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции(МДК.02.01.**

**Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p> <p><b>У 2.</b>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов</p> <p><b>У 3.</b>проводить расчеты по формулам</p> <p><b>У 4.</b>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов</p> <p><b>У 5.</b>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов</p> <p><b>У 6.</b>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов</p> <p><b>У 67</b>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p>	<p><b>З 1.</b>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов</p> <p><b>З 2.</b>варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок</p> <p><b>З 3.</b>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы</p> <p><b>З 4.</b>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы</p> <p><b>З 5.</b>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</p> <p><b>З 6.</b>требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них</p> <p><b>З 7.</b>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов</p> <p><b>З 8.</b>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов</p> <p><b>З 9.</b>ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования</p> <p><b>З 10.</b>правила выбора вина и других</p>

	<p>алкогольных напитков для сложных холодных соусов</p> <p><b>З 11.</b>правила соусной композиции сложных холодных соусов</p> <p><b>З 12.</b>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов</p> <p><b>З 13.</b>технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов</p> <p><b>З 14.</b>варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов</p> <p><b>З 15.</b>методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов</p> <p><b>З 16.</b>варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p><b>З 17.</b>варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами</p> <p><b>З 18.</b>технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов</p> <p><b>З 19.</b>варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p><b>З 20.</b>гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p><b>З 21.</b>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним</p> <p><b>З 22.</b>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции</p> <p><b>З 23.</b>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>
--	---



**кулинарной продукции(МДК.03.01.**

**Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p><b>У 2.</b>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p><b>У 3.</b>проводить расчеты по формулам;</p> <p><b>У 4.</b>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</p> <p><b>У 5.</b>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p><b>У 6.</b>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции</p> <p><b>У 7.</b>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p>	<p><b>З 1.</b>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы</p> <p><b>З 2.</b>классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров</p> <p><b>З 3.</b>классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей</p> <p><b>З 4.</b>классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов</p> <p><b>З 5.</b>методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p><b>З 6.</b>принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция)</p> <p><b>З 7.</b>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов</p> <p><b>З 7</b>требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки</p> <p><b>З 8.</b>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p><b>З 9.</b>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции</p> <p><b>З 10.</b>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p><b>З 11.</b>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд</p> <p><b>З 12.</b>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из</p>

	<p>овощей и грибов;</p> <p><b>З 13.</b>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования</p> <p><b>З 14.</b>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов</p> <p><b>З 15.</b>правила соусной композиции горячих соусов</p> <p><b>З 16.</b>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров</p> <p><b>З 17.</b>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов</p> <p><b>З 18.</b>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами</p> <p><b>З 19.</b>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд</p> <p><b>З 20.</b>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p><b>З 21.</b>технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы</p> <p><b>З 22.</b>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам</p> <p><b>З 23.</b>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы</p> <p><b>З 24.</b>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции</p> <p><b>З 25.</b>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд</p> <p><b>З 26.</b>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде</p> <p><b>З 27.</b>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд</p>
--	--

	<p><b>З 28.</b>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра</p> <p><b>З 29</b>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром</p> <p><b>З 30.</b>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами</p> <p><b>З 31.</b>температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов</p> <p><b>З 32.</b>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов</p> <p><b>З 33.</b>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы</p> <p><b>З 34.</b>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде</p> <p><b>З 35.</b>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции</p> <p><b>З 36.</b>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>
--	---

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий(МДК.04.01.**

**Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>У 2.</b>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p><b>У 3.</b>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p> <p><b>У 4.</b>выбирать вид теста и способы формовки</p>	<p><b>З 1.</b>ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>З 2.</b>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>З 3.</b>требования к качеству основных продуктов и дополнительных</p>

сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

**У 5.**определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**У 6.**оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами

**У 7.**применять коммуникативные умения

**У 8.**выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов

**У 9.**выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий

**У 10.**определять режим хранения отделочных полуфабрикатов

ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

**З 4.**правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

**З 5.**основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**З 6.**методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

**З 7.**температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

**З 8.**варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

**З 9.**виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

**З 10.**технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

**З 11.**органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

**З 12.**отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба

**З 13.**технику и варианты оформления

	<p>сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p> <p><b>З 14.</b>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>З 15.</b>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>
--	--

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

**(МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b>органолептически оценивать качество продуктов</p> <p><b>У 2.</b>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>У 3.</b>проводить расчеты по формулам</p> <p><b>У 4.</b>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием</p> <p><b>У 5.</b>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>У 6.</b>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>У 7.</b>выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>У 8.</b>оценивать качество и безопасность готовой продукции</p> <p><b>У 9.</b>оформлять документацию</p>	<p><b>З 1.</b>ассортимент сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>З 2.</b>основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>З 3.</b>органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>З 4.</b>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>З 5.</b>методы приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>З 6.</b>технологии приготовления сложных холодных десертов:</p> <p><b>З 7.</b>фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже</p> <p><b>З 8.</b>технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе</p> <p><b>З 9.</b>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов</p> <p><b>З 10.</b>варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов</p>

	<p><b>З 11.</b>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов</p> <p><b>З 12.</b>начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов</p> <p><b>З 13.</b>варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>З 14.</b>актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов</p> <p><b>З 15.</b>сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>З 16.</b>температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов</p> <p><b>З 17.</b>температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>З 18.</b>требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>З 19.</b>основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p><b>З 19.</b>требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>
--	--

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения  
(МДК.06.01.Управление структурным подразделением организации)**

Код и наименование элемента умений	Код и наименование элемента знаний
<p><b>У 1.</b>рассчитывать выход продукции в ассортименте</p> <p><b>У 2.</b>вести таблицу учета рабочего времени работников</p> <p><b>У 3.</b>рассчитывать заработную плату</p> <p><b>У 4.</b>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации</p> <p><b>У 5.</b>организовывать рабочие места в производственных помещениях</p> <p><b>У 6.</b>организовывать работу коллектива исполнителей</p>	<p><b>З 1.</b>принципы и виды планирования работы бригады (команды)</p> <p><b>З 2.</b>основные приемы организации работы исполнителей</p> <p><b>З 3.</b>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды</p> <p><b>З 4.</b>дисциплинарные процедуры в организации</p> <p><b>З 5.</b>правила и принципы разработки</p>

<p><b>У 7.</b>разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию</p> <p><b>У 8.</b>оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</p>	<p>должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени</p> <p><b>З 6.</b>нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира</p> <p><b>З 7.</b>формы документов, порядок их заполнения</p> <p><b>З 8.</b>методику расчета выхода продукции</p> <p><b>З 9.</b>порядок оформления табеля учета рабочего времени</p> <p><b>З 10.</b>методику расчета заработной платы</p> <p><b>З 11.</b>структуру издержек производства и пути снижения затрат</p> <p><b>З 12.</b>методику расчета экономических показателей</p>
---	---

#### **4. Организация разработки тематики и выполнения ВКР**

4.1 Разработка тематики ВКР является частью программы государственной итоговой аттестации выпускников колледжа.

4.2. Темы ВКР определяются колледжем. Студенту предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности её разработки для практического применения. Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей входящих в программу подготовки специалистов среднего звена по соответствующей специальности.

4.3. ВКР выполняется обучающимися по тематике, установленной образовательным учреждением или по предложениям (заказам).

4.4. Темы ВКР разрабатываются преподавателями, рассматриваются и утверждаются на заседаниях цикловых методических комиссий (далее ЦМК). Участие преподавателей профессиональных модулей в разработке тематики ВКР является одним из обязательных направлений их учебно-методической деятельности.

4.5. К разработке тематики можно привлекать специалистов работодателей и других заинтересованных организаций.

4.6 Тема ВКР может быть предложена обучающимся при условии обоснования им целесообразности ее разработки, на основании личного заявления.

4.7. Разработанная и утвержденная тематика доводится до сведения обучающихся не менее, чем за две недели до получения задания перед выходом на производственную (преддипломную) практику.

4.8. Тема ВКР может являться продолжением исследований, проводимых обучающимся в процессе выполнения курсовых работ.

4.9. Перечень тем утверждается распоряжением директора колледжа.

4.10 Закрепление за студентами тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется распоряжением директора колледжа.

## **5. Перечень примерных тем выпускных квалификационных работ по специальности 43.02.11 «Технология продукции общественного питания»**

<b>№ п/п</b>	<b>Темы ВКР</b>
1	Особенности технологического процесса приготовления и разработка ассортимента национальных блюд в ресторане с французской кухней.
2	Особенности технологического процесса приготовления и разработка ассортимента национальных блюд в ресторане с татарской кухней
3	Особенности технологического процесса приготовления и расширение ассортимента блюд вегетарианской кухни с учетом современных тенденций
4	Совершенствование технологического процесса приготовления и разработка ассортимента национальных блюд в ресторане с русской кухней
5	Особенности технологического процесса приготовления и разработка ассортимента национальных блюд в ресторане с итальянской кухней
6	Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд из мясных субпродуктов с учетом современных тенденций
7	Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд из мяса диких животных с учетом современных тенденций
8	Организация технологического процесса приготовления и приготовление банкетных блюд из мяса с учетом современных тенденций
9	Организация технологического процесса приготовления и приготовление банкетных блюд из рыбы с учетом современных тенденций
10	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса ягнят с учетом современных тенденций
11	Организация технологического процесса приготовления и расширение ассортимента горячих блюд из домашней птицы и дичи.
12	Организация технологического процесса приготовления и расширение ассортимента горячих блюд из мяса.
13	Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд из утки с учетом современных тенденций.
14	Организация технологического процесса приготовления и расширение ассортимента горячих блюд из рыбы.
15	Организация технологического процесса приготовления и расширение ассортимента изделий из заварного теста.
16	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.
17	Идентификация и фальсификация сырья и продукции на предприятиях общественного питания
18	Основные методы контроля собственной продукции предприятий общественного питания
19	Основные этапы организации контроля качества продукции на предприятиях



№ п/п	Темы ВКР
	общественного питания
20	Организация питания и расширение ассортимента блюд в системе кейтеринг
21	Совершенствование технологического процесса приготовления и расширение ассортимента десертов с использованием современных технологий
22	Методы повышения эффективности контроля качества на предприятиях питания
23	Меню как план деятельности предприятия питания и способы его оптимизации
24	Лечебное питание как профилактика рецидивов болезней желудочно-кишечного тракта.

## **6. Порядок выполнения выпускных квалификационных работ**

6.1 Директор колледжа приказом назначает непосредственного руководителя студенту для выполнения ВКР

6.2. По отдельным вопросам или частям работы к руководству ВКР могут привлекаться консультанты — практики, а также наиболее опытные преподаватели-консультанты других ЦМК, что также закрепляется приказом директора колледжа.

6.3 По утвержденным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого обучающегося.

6.4. Несколько обучающихся разных групп могут выполнять ВКР по одной теме.

6.5 При выполнении ВКР группой обучающихся, индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

6.6. Индивидуальные задания выдаются обучающимся до начала преддипломной практики.

6.7. В обязанности руководителя ВКР входит:

- разработка общего графика на период написания работы;
- оказание помощи в подборе необходимой литературы по выбранной теме;
- проведение регулярных консультаций, в ходе которых обучающийся задает вопросы, вызвавшие у него затруднения;
- осуществление общего систематического контроля за деятельностью обучающихся и информирование о ходе работы председателя цикловой методической комиссии или заместителя директора по учебной работе;
- чтение представленного проекта работы (целиком или по главам);
- написание подробного отзыва на готовый текст работы, подготовка обучающихся к процедуре защиты;
- при необходимости присутствие на защите и/или выступление с устной оценкой проделанного труда обучающихся.

6.8. На консультации для каждого обучающегося предусматривается не более двух часов в неделю.

6.9. Обучающийся обязан:

- вести систематическую подготовительную работу с литературой и другими источниками информации;
- поддерживать связь с руководителем, регулярно информируя его о ходе работы;
- в установленные сроки отчитываться о выполнении задания по ВКР;
- по мере написания глав и параграфов работы и выполнения графической части, показывать черновой текст руководителю и вносить необходимые исправления и изменения в соответствии с его замечаниями и рекомендациями;
- в установленный срок сдать готовую ВКР руководителю;
- в назначенный срок явиться на защиту с подготовленным текстом выступления.

6.10 При планировании учебного процесса на подготовку ВКР должно предусматриваться время, продолжительность которого регламентируется ФГОС СПО по соответствующему направлению (специальности).

## **7. Требования к структуре, содержанию и объему ВКР**

7.1. Структурные элементы ВКР:

- титульный лист;
- оглавление (содержание);
- введение;
- основная часть;
- выводы и заключение, рекомендации относительно применения полученных результатов;
- список использованных источников и литературы;
- приложения.

Для более подробного указания на содержание структурных элементов ВКР, цикловые методические комиссии каждый год разрабатывают и утверждают Методические указания для выполнения выпускных квалификационных работ по специальности.

**Рецензия и отзыв руководителя** оформляется в двух экземплярах, один из которых предоставляется в ГЭК перед защитой дипломной работы. Вторые экземпляры рецензии и отзыва руководителя подшиваются к протоколам ГЭК.

**Оглавление** - указатель рубрик (заголовков), включает в себя все разделы ВКР. В оглавлении рубрики должны точно соответствовать заголовкам текста, взаиморасположение рубрик должно правильно отражать последовательность и

соподчиненность их в тексте. В конце каждой главы оглавления проставляют номер страницы, на которой напечатан данный заголовок в тексте.

**Во введении** дается характеристика состояния исследуемого вопроса, указываются цель и задачи исследования, его новизна и актуальность. Цель и задачи должны быть четко сформулированы.

**Основная часть** содержит:

- обзор литературы и анализ работ предыдущих исследователей по данной теме;
- результаты собственных исследований: характеристика объектов и методов исследования, полученные результаты и их анализ, статистическая обработка результатов исследования, иллюстративный материал.

**В заключении** логически и последовательно излагаются теоретические, практические выводы и предложения, к которым пришел обучающийся в результате исследования. Они должны быть краткими и четкими, дающими полное представление о содержании, значимости и эффективности выполненной работы, пишутся в виде тезисов (по пунктам).

**Список использованных источников и литературы** включает упоминаемые или цитируемые в работе источники.

**Приложение** выделяется в самостоятельный раздел, если приводятся материалы, отражающие технику расчетов, образцы анкет, тестов, иллюстрации вспомогательного характера и т.д.

7.2. Общий объем выпускной квалификационной работы должен быть в пределах 30 - 40 страниц печатного текста. Примерное соотношение между отдельными частями работы следующее: введение - 3-5 страниц (10% текста), заключение 4 - 5 страниц (5-10% текста), большую часть работы занимает основная часть (80% текста).

7.3. Обязательным требованием к выполнению ВКР является самостоятельность обучающегося-выпускника в сборе, систематизации и анализе фактического материала, формулировании выводов и рекомендаций.

## **8. Оформление выпускной квалификационной работы**

8.1 ВКР должна быть грамотно написана и правильно оформлена. Текст работы должен быть набран в редакторе MicrosoftWord версий 97 и позднее.

8.2 Требования к оформлению ВКР могут содержаться также в Методических указаниях для выполнения выпускной квалификационной работы, разрабатываемых цикловой методической комиссией профессиональных модулей специальности, с учётом требований, приведенных в данном разделе.

8.3 ВКР выполняется на белой бумаге формата А- 4 (210 x297 мм) компьютерного набора и последующей печати без режима экономии тонера и чернил. Текст должен иметь четкие очертания всех символов. Печать должна быть без смазывания и не пропечатанных мест, помарок и исправлений.

8.4 Нумерация страниц проводится внизу, по центру страницы, арабскими цифрами. При этом первая страница не нумеруется, то есть нумерация начинается со страницы «Оглавление» с цифры «2».

8.5 Текст: шрифт TimesNewRoman, размер - 14, поля: слева - 3,5 см, сверху - 2,5 см, справа - 2 см, внизу - 2 см, абзацный отступ - 1,25 см. переносы слов по слогам делаются по всему тексту выпускной работы. Основной текст дипломной работы(проекта) печатается 1,5 междустрочным интервалом компьютерного набора. Выравнивание текста устанавливается «По ширине страницы». В тексте можно использовать шрифтовые выделения (размер шрифта, полужирный, *курсив*), но не используется подчеркивание символов.

8.6 Обязательным элементом ВКР является титульный лист. На титульном листе указывается полное наименование учреждения, специальность, фамилия и инициалы обучающего, тема дипломной работы фамилия и инициалы руководителя, консультанта.

8.7 Основную часть ВКР следует делить на главы и параграфы, с помощью которых логически раскрывается тема. В каждой главе должно быть не менее двух параграфов. Главы и параграфы должны быть приблизительно одинаковыми по объему. В тексте необходимо соблюдать абзац в строке при начале новой смысловой части. Абзацы позволяют обозначить логические переходы внутри текста. Заголовки глав и параграфов в тексте пишутся строчными буквами с первой прописной, выделяются жирным шрифтом и выравниваются по центру. Каждую главу работы требуется начинать с нового листа (страницы). Каждая глава начинается со слова «Глава», затем следуют цифры (используется сквозная нумерация глав во всей работе). Нумерация осуществляется арабскими цифрами. Не разрешается помещать заголовки отдельно от текста. На странице, где приводится заголовок, должно быть не менее двух строк последующего текста.

8.8 Заголовки глав, а также слова «Введение», «Заключение», «Список использованных источников» следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами, переносы слов в заголовках не допускаются.

8.9 Список использованных источников и литературы оформляется в соответствии с ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическое описание документов. Общие требования и правила составления». Ссылки на литературу содержат номер источника по списку, заключенный в квадратные скобки [4,7,8]. Список литературы приводится в

алфавитном порядке фамилий авторов или названия работ, или в порядке упоминания источников литературы при этом работы выстраиваются в следующем порядке:

1. Источники на русском языке;
2. Источники на иностранном языке;
3. Электронные источники информации.

8.10 Приложение оформляется как продолжение работы после списка использованных источников и литературы. Начинается с отдельной страницы- вкладки, на которой крупно написано: «Приложение» или «Приложения». Страница эта не нумеруется и в общий счет страниц не входит. Каждое приложение начинается с новой страницы и имеет заголовок с указанием вверху справа страницы слова «Приложение» и его обозначения (арабскими цифрами). Все страницы приложения (кроме страницы-вкладки) нумеруются также как и основной текст дипломной работы, причем нумерация страниц идет с продолжением.

8.11 **К иллюстрациям** относят: чертежи, графики, схемы, рисунки, снимки. **Иллюстрация** - это объяснение с помощью наглядных и убедительных примеров. Иллюстрированный материал первой необходимости неразрывно связанный с текстом работы следует располагать непосредственно после текста. На все иллюстрации должны быть ссылки в работе. Иллюстрации должны быть пронумерованы и иметь названия, указанные под иллюстрацией. Нумерация иллюстраций должна быть сквозной по всему тексту дипломной работы(проекта).

8.12 Все дополнительные или вспомогательные материалы, которые интересны и важны, но являются промежуточными результатами решения задач данной дипломной работы(проекта), выносятся в приложение.

8.13 Таблицы в выпускной квалификационной работе располагаются непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Каждая таблица должна иметь название, которое помещается после слова «Таблица». Слово «Таблица» начинается с прописной буквы, точка в конце заголовка не ставится. На все таблицы должны быть ссылки в тексте. Нумерация таблиц должна быть сквозной по всему тексту ВКР.

8.14 Формулы приводятся сначала в буквенном выражении, затем дается расшифровка входящих в них индексов, величин, в той последовательности, в которой они даны в формуле. Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Уравнения и формулы нумеруются в круглых скобках справа от формулы. Нумерация уравнений и формул должна быть сквозной по всему тексту ВКР

8.15 В текстовой части ВКР все слова должны быть написаны полностью, за исключением общепринятых сокращений. По всей работе следует выдерживать принцип единообразия сокращений, т.е. одно и то же слово везде сокращается одинаково, либо везде не сокращается. Например: и др.- и другие, т.е. - то есть, им. - имени. Если

специальные буквенные аббревиатуры малоизвестны, специфичны, но в тексте часто повторяются, то при первом упоминании пишется полное название, а в скобках дают буквенную аббревиатуру, которой в дальнейшем пользуются.

8.16 ВКР должна быть сброшюрована.

## **9. Рецензирование выпускных квалификационных работ**

9.1 Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников колледжа, представителями работодателя, преподавателями других образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ (проектов).

9.2. Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора колледжа.

9.3. Отзывы руководителя и рецензента, представленные в ГЭК, должны быть оформлены в соответствии с требованиями, указанными в Положении по подготовке и защите дипломных работ.

9.4. Рецензия должна обязательно включать:

– заключение о соответствии дипломной работы(проекта) заданию на нее;  
– характеристику выполнения каждого раздела проекта, использование обучающимся последних достижений науки и техники, глубины обоснований и принятых в проекте решений;

– оценку качества выполнения каждого раздела, графической части проекта (если таковая имеется)

– оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;

– оценку выпускной квалификационной работы.

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

9.10 Внесение изменений в дипломную работу(проект) после получения рецензии не допускается.

9.11 На рецензирование одной дипломной работы (проекта) должно быть предусмотрено не более пяти часов.

9.12 Подготовка ВКР осуществляется в течение времени, предусмотренном ФГОС СПО по данной специальности.

9.13 ВКР с отзывом руководителя и рецензента передается не позднее, чем за 14 дней до защиты заместителю директора по учебной работе.

9.14 За один день до защиты заместитель директора по учебной работе передает работы с отзывом и рецензией секретарю ГЭК по соответствующей специальности.

## **10. Порядок проведения защиты выпускной квалификационной работы**

10.1. Защита ВКР проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК). Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии. Процедура включает:

- доклад выпускника (10-15 минут);
- вопросы членов комиссии и ответы обучающихся.

Процедура защиты ВКР также может включать выступление руководителя, рецензента или чтение оценки рецензента, отзыва руководителя.

10.2. Обучающийся в своем выступлении должен отразить: актуальность темы, цель и задачи исследования, состояние проблемы, результаты проведенного исследования, конкретные выводы и предложения по решению проблемы или совершенствованию соответствующих процессов с обоснованием возможности их реализации в условиях конкретного учреждения, организации. Особое внимание необходимо сосредоточить на результатах собственных исследований.

10.3. В процессе доклада рекомендуется использовать наглядные пособия, которые помогают усилить доказательность выводов и предложений студента - выпускника, облегчить его выступление.

10.4. После завершения доклада члены ГЭК задают обучающемуся вопросы как непосредственно связанные с темой ВКР, так и близко к нему относящиеся. При ответах на вопросы обучающийся имеет право пользоваться своим текстом доклада.

10.5. Общее время защиты обучающимся ВКР с учетом дополнительных вопросов членов ГЭК должно составлять не более 45 минут.

10.6. Внешний вид обучающихся на публичной защите дипломной работы (проекта) должен соответствовать правилам внутреннего распорядка колледжа.

10.7. По окончании публичной защиты Государственная экзаменационная комиссия на закрытом заседании обсуждает результаты защиты. В протоколе записываются: итоговая оценка, присуждение квалификации.

10.8. Результаты защиты дипломной работы (проекта) объявляются в тот же день после оформления и утверждения в установленном порядке протоколов заседания ГЭК.

10.9. Результаты защиты дипломной работы (проекта) оцениваются по пятибалльной системе.

10.10 Критерии оценки дипломной работы:

- уровень теоретической и практической подготовки выпускника; правильность и полнота ответа на поставленные вопросы;
- качество представленного иллюстративного и демонстрационного материала;
- способность аргументировать и отстаивать свою точку зрения; вести научную дискуссии.

## Приложение 1.

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В.  
Плеханова»

---

(наименование структурного подразделения СПО)

Дипломный проект (дипломная работа)

На тему: \_\_\_\_\_

ИВАНОВОЙ ТАТЬЯНЫ ИВАНОВНЫ  
студентки IV курса группы \_\_\_\_\_

по \_\_\_\_\_ специальности \_\_\_\_\_

для присвоения квалификации: \_\_\_\_\_

Форма обучения: очная

Руководитель:

Консультант:  
К защите в ГЭК допускается  
Приказ № от «    » 20    г.

Москва, 201\_\_



## Приложение 2.

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В.  
Плеханова»

\_\_\_\_\_  
(наименование структурного подразделения СПО)

Утверждаю  
директор \_\_\_\_\_ структурного  
подразделения СПО \_\_\_\_\_ ФИО  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

### ЗАДАНИЕ

на выполнение выпускной квалификационной работы  
(дипломной работы, дипломного проекта)  
обучающемуся \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

специальность \_\_\_\_\_

ФИО \_\_\_\_\_

1. Тема работы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Утверждена приказом № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

2. Дата выдачи задания: \_\_\_\_\_

3. Исходные данные к работе (цель, задачи и объем исследования,  
предполагаемые методы и методики исследования и т.д.)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. Этапы выполнения и срок сдачи обучающимся завершённой работы

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ф.И.О. руководителя \_\_\_\_\_

(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ Обучающийся

### Приложение 3.

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В.  
Плеханова»

\_\_\_\_\_  
(наименование структурного подразделения СПО)

#### РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу  
(дипломную работу, дипломный проект)

Обучающийся, (ФИО) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

На тему: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Содержание рецензии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Рецензент

\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года \_\_\_\_\_

Подпись рецензента

## Приложение 4.

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В.  
Плеханова»

\_\_\_\_\_  
(наименование структурного подразделения СПО)

### ОТЗЫВ

о дипломной работе(дипломном проекте)

Обучающийся (ФИО) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

На тему: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дипломная работа (дипломный проект) (Ф.И.О) выполнена в соответствии  
с утвержденной темой

Содержание отзыва \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дипломная работа (дипломный проект) выполнена (-н) в соответствии с  
требованиями ГЭК и может быть допущена к защите.

« \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель \_\_\_\_\_

ОТМЕТКА О ЗАЩИТЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ  
(ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)

« \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись секретаря ГЭК)