

71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

технологический университет» в поселке Яблоновском

Предметная (цикловая) комиссия общественного питания и товароведения



« 17 » 2026 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация выпускника
специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Яблоновский, 2026

Содержание

1. Общие положения
 - 1.1. Цели государственной итоговой аттестации
 - 1.2. Перечень компетенций и трудовых функций, сформированных в процессе подготовке к государственной итоговой аттестации
2. Условия проведения государственной итоговой аттестации
 - 2.1. Вид государственной итоговой аттестации
 - 2.2. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации
 - 2.3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации
3. Подготовка государственной итоговой аттестации
 - 3.1. Организация подготовки выпускной квалификационной работы. Основные этапы подготовки выпускной квалификационной работы
 - 3.2. Примерная тематика выпускной квалификационной работы. Утверждение тем выпускной квалификационной работы
4. Руководство подготовкой и защитой выпускной квалификационной работы
 - 4.1. Функции руководителя выпускной квалификационной работы
 - 4.2. Задание на выпускную квалификационную работу
5. Рецензирование выпускной квалификационной работы
6. Нормоконтроль выпускной квалификационной работы
7. Защита выпускной квалификационной работы
8. Проведение выпускного демонстрационного экзамена
9. Принятие решений государственной экзаменационной комиссией
10. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
11. Процедура подачи и рассмотрения апелляции по результатам государственной итоговой аттестации
12. Учебно-методическое и информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказом Министерства просвещения России от 08.11.2021 года № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565;
- Профессиональным стандартом № 549 33.010 Кондитер, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н;
- Профессиональным стандартом № 557 33.011 Повар, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н;
- Профессиональным стандартом № 682 33.014 Пекарь, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н;
- Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Майкопский государственный технологический университет»;
- Положением об апелляционной комиссии по результатам государственной итоговой аттестации обучающихся среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Майкопский государственный технологический университет»;
- Положением о выпускных квалификационных работах обучающихся среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» принятым на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ»

1.1. Цели государственной итоговой аттестации

Цель государственной итоговой аттестации: определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и трудовым функциям, закрепленным ПС № 549 33.010 Кондитер, ПС № 557 33.011 Повар, ПС № 682 33.014 Пекарь.

К государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе.

На государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель в 6 семестре обучения.

1.2. Перечень компетенций и трудовых функций, сформированных в процессе подготовке к государственной итоговой аттестации

В результате подготовки к государственной итоговой аттестации обучающийся должен закрепить следующие общие и профессиональные компетенции, трудовые функции:

а) общие компетенции, включающие в себя способность (ОК):

- 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 руководителем.
- 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- 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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

б) профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности и включающими способность (ПК):

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 рецептов 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 рецептур 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;

в) трудовые функции в соответствии с ПС № 549 33.010 Кондитер:

Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера (А/3):

- А/01.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.

- А/02.3. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента (В/4):

- В/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.

- В/02.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.

Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров (С/5):

- С/01.5. Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом.

- С/02.5. Организация работы бригады кондитеров.

- С/03.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров.

Управление текущей деятельностью кондитерского цеха (D/6):

- D/01.6. Планирование процессов кондитерского цеха.

- D/02.6. Организация и координация процессов кондитерского цеха.

- D/03.6. Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха;

г) трудовые функции в соответствии с ПС № 557 33.011 Повар:

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара (А/3):

- А/01.3. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

- А/02.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента (В/4):

- В/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

- В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров (С/5):

- С/01.5. Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом.

- С/02.5. Организация работы бригады поваров.

- С/03.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров.

Управление текущей деятельностью (D/6):

- D/01.6. Планирование процессов основного производства организации питания.

- D/02.6. Организация и координация процессов основного производства организации питания.

- D/03.6. Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.

д) в) трудовые функции в соответствии с ПС № 682 33.014 Пекарь:

Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря (А/3):

- А/01.3. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

- А/02.3. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий (В/4):

- В/01.4. Составление рецептуры хлебобулочных изделий.

- В/02.4. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.

- В/03.4. Формовка хлебобулочных изделий.

- В/04.4. Выпечка хлебобулочных изделий.

- В/05.4. Презентация и продажа хлебобулочных изделий.

Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей (С/5):

- С/01.5. Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря.

- С/02.5. Организация работы бригады пекарей.

- С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей.

Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства (D/6):

- D/01.6 Планирование процессов хлебобулочного производства.
- D/02.6 Организация и координация процессов хлебобулочного производства.
- D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства.

2. Условия проведения государственной итоговой аттестации

2.1. Вид государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников среднего профессионального образования проходит в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в виде защиты выпускной квалификационной работы и проведения выпускного демонстрационного экзамена.

2.2. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- объем времени на подготовку выпускной квалификационной работы составляет 4 недели;
- объем времени на защиту выпускной квалификационной работы составляет 1 неделю.
- объем времени на проведение выпускного демонстрационного экзамена составляет 1 неделю.

3. Подготовка государственной итоговой аттестации

3.1. Организация подготовки выпускной квалификационной работы

Основные этапы подготовки выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа может выполняться обучающимися как на базе ФГБОУ ВО «МГТУ», так и в организациях и на предприятиях, являющихся базами преддипломной практики.

Последовательность выполнения обучающимися ВКР включает следующие этапы:

- выбор и обоснование, темы совместно с руководителем ВКР;
- выбор методики исследования и работы над информационными источниками;
- составление библиографического списка по теме и разработка плана выполнения ВКР;
- составление совместно с руководителем ВКР календарного графика с указанием срока завершения отдельных этапов;
- подбор материалов в соответствии с намеченным планом;
- изучение и систематизация собранных материалов;
- уточнение отдельных вопросов у руководителя ВКР;
- получение зачета по преддипломной практике;
- представление текста ВКР на проверку руководителю по мере написания отдельных разделов;
- письменное изложение результатов исследования и формулировка выводов;
- внесение исправлений и дополнений в ВКР по замечаниям руководителя;
- оформление и брошюровка работы;
- представление законченной работы на отзыв руководителю дипломного проектирования;
- представление работы на рецензию;
- подготовка к защите ВКР: написание текста выступления, отбор и оформление графического (иллюстративного) материала, выносимого на защиту;

- защита ВКР.

3.2. Примерная тематика выпускной квалификационной работы

Утверждение тем выпускной квалификационной работы

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями выпускающей предметной (цикловой) комиссии общественного питания и товароведения совместно со специалистами, экспертами отраслевых предприятий и организаций, рассматриваются и утверждаются на заседании предметной (цикловой) комиссии.

Выбранная тема выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного из профессиональных модулей.

Закрепление тем ВКР за обучающимися (с указанием руководителей) утверждается распоряжением директора филиала МГТУ в поселке Яблоновском.

Обучающимся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы из установленного перечня. Тема может быть предложена обучающимся (при обосновании целесообразности ее разработки).

Кроме того, организация (предприятие, учреждение), в котором проводится преддипломная практика, с учетом своих потребностей, может сделать заказ на разработку обучающимся определенной темы ВКР, ориентированной на конкретные вопросы производственной деятельности. Определение тематики ВКР в этом случае осуществляется работодателями.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ:

1. Роль маркетинга в формировании конкурентных преимуществ предприятия ресторанного бизнеса.
2. Развитие разных форм предпринимательства в организации питания: отечественный и зарубежный опыт.
3. Развитие рынка услуг общественного питания в России на примере ресторана.
4. Система мотивации и стимулирования труда работников на предприятиях ресторанного бизнеса.
5. Конкуренция предприятий ресторанного бизнеса.
6. Совершенствование систем управления персоналом на примере сетевых предприятий.
7. Роль рекламы на предприятиях общественного питания.
8. Оптимизация организации службы питания в гостиничных комплексах.
9. Методы и формы повышения качества услуг общественного питания.
10. Организация контроля качества продукции и услуг предприятий ресторанного бизнеса.
11. Технология производства хлеба «Украинский».
12. Приемка, хранение и подготовка яйца и яичных продуктов к переработке. Исследование качества яйцепродуктов органолептическими и физико-химическими методами.
13. Технология приготовления батона столового из муки пшеничной высшего сорта.
14. Приготовление бисквитного торта «Сказка».
15. Приготовление пирожных «Корзиночка».
16. Проектирование технологического процесса производства бараночных изделий.
17. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с русской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
18. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней.
19. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с адыгейской национальной кухней.
20. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление

сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета по типу «фуршет» в ресторане.

21. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции в ресторане из быстрозамороженных полуфабрикатов с использованием современных технологий и оборудования.

22. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в ресторане.

23. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса и птицы в ресторане.

24. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных изысканных салатов в ресторане с европейской кухней.

25. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных супов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

26. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных супов для ресторана с европейской кухней с использованием современных технологий и оборудования.

27. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных первых блюд в ресторанной кухне использованием современных технологий и оборудования.

28. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

29. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных соусов в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.

30. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

31. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

32. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий в ресторане.

33. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленого мяса в ресторане с европейской кухней.

34. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов животного происхождения (мяса, птицы).

35. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане из баранины.

36. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов растительного происхождения (круп, овощей).

37. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции с функциональными свойствами из рыбы.

38. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

39. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из свинины в ресторане.

40. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане из экзотических видов рыб.
41. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление стейков в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
42. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление, дизайн сложных горячих банкетных блюд из мяса в ресторане.
43. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса (говядины, телятины, свинины) в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
44. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных вторых горячих блюд из мяса диких животных в ресторане с русской кухней.
45. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции и фирменных блюд в ресторане «высокой кухни» использованием современных технологий и оборудования.
46. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление фирменной горячей сложной продукции из птицы в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
47. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции из дичи в ресторане.
48. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов в ресторане с европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.
49. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в ресторане с европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.
50. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для вегетарианского ресторана.
51. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции для монастырской кухни.
52. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания
53. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане с русской кухней.
54. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для «шведского стола».
55. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса (баранины, ягнятины) в ресторане с кавказской кухней.
56. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы в ресторане использованием современных технологий и оборудования.
57. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с национальной (итальянской, японской, немецкой и др.) кухней.
58. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий в ресторане.
59. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в ресторане.
60. Совершенствование технологии и расширение ассортимента фирменных блюд в ресторане с европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.
61. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление

сложных фирменных блюд из домашней птицы, гусиной и утиной печени в ресторане с европейской кухней.

62. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане японской кухни.

63. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в специализированном кафе с использованием современных технологий и оборудования.

4. Руководство подготовкой и защитой выпускной квалификационной работы

4.1. Функции руководителя выпускной квалификационной работы

Руководитель выпускной квалификационной работы осуществляет теоретическую и практическую помощь обучающемуся в период подготовки и написания ВКР, дает обучающемуся рекомендации по структуре, содержанию и оформлению работы, подбору литературных источников и т. д.

Работа руководителя ВКР с обучающимися над выпускной работой осуществляется в форме консультаций. В процессе совместной работы рассмотрению подлежат: постановка проблемы и задач, список литературных и информационных источников, варианты содержания, состав исходного материала, целевая направленность исследования, методы и результаты анализа состояния вопроса, пути решения поставленных задач, разделы выпускной работы по мере готовности, чертежи или графический материал к ВКР в компьютерном (слайдовом) исполнении.

Руководитель дипломного проектирования при оформлении отзыва на ВКР по каждому этапу оценивает работу обучающегося по следующим критериям:

- самостоятельность;
- активность;
- своевременность выполнения работы по этапам;
- дисциплинированность;
- глубина проработки проблемы;
- творческий подход;
- ответственность;
- научность информации;
- презентабельность (наличие схем, рисунков, таблиц, диаграмм и т.п.).

4.2. Задание на выпускную квалификационную работу

По утвержденным темам руководителями выпускных квалификационных работ разрабатываются индивидуальные задания для каждого обучающегося.

Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются и утверждаются заместителем директора филиала университета по СПО и ВР, а также согласовываются с представителем работодателя.

Индивидуальное задание на выпускную квалификационную работу заполняется на стандартном бланке. В задании указывается тема ВКР, исходные данные к ее выполнению, перечень подлежащих разработке вопросов (обычно в виде перечня разделов работы), сроки выполнения. Здесь же приводится перечень основных расчетов, таблиц, графиков, необходимых для выполнения работы.

Задание подписывают руководитель ВКР и председатель цикловой комиссии.

Индивидуальное задание определяет весь процесс дальнейшей самостоятельной работы обучающегося по теме ВКР. На основе задания, по согласованию с обучающимся, руководитель ВКР составляет календарный график выполнения выпускной квалификационной работы.

5. Рецензирование выпускной квалификационной работы

ВКР подлежат обязательному рецензированию. Выпускная квалификационная работа рецензируется специалистом по профилю специальности или преподавателем

профессиональных модулей, не осуществлявшим руководство ВКР обучающегося.

Рецензия на выпускную квалификационную работы выполняется согласно следующим критериям:

- соответствие ВКР заданию на нее;
- обоснование актуальности темы;
- анализ материалов теоретической части исследования;
- проработка материалов практической части исследования;
- соответствие оформления работы предъявляемым требованиям;
- презентабельность (наглядность);
- качество выполнения каждого раздела ВКР;
- достоверность полученных результатов;
- теоретическая и практическая значимость;

Рецензент выставляет оценку за работу. Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за день до защиты ВКР.

6. Нормоконтроль выпускной квалификационной работы

Завершающим этапом выполнения ВКР является нормоконтроль. Его целью является соблюдение студентами всех требований СТО 02069024.101-2014 при оформлении ВКР.

Нормоконтроль проводится при полной готовности ВКР. Обучающийся представляет нормоконтролеру полностью оформленную и подписанную работу (несброшюрованную).

При наличии замечаний ВКР должна быть доработана. После исправления замечаний обучающийся вновь представляет работу ответственному за нормоконтроль. При соответствии ВКР и представленных с ней в комплекте документов установленным требованиям, ответственный за нормоконтроль ставит свою подпись на титульном листе работы.

Допуск к защите осуществляется только в том случае, если ВКР соответствует всем требованиям к содержанию.

7. Защита выпускной квалификационной работы

Не позднее, чем за 2 недели до начала работы ГЭК, обучающийся представляет руководителю ВКР для проверки завершённую, полностью оформленную, с наличием рецензии выпускную квалификационную работу.

После ознакомления с отзывом руководителя ВКР и рецензией, решается вопрос о допуске обучающегося к защите выпускной квалификационной работы. Приняв решение о возможности допуска обучающегося к защите, директор филиала университета подписывает титульный лист выпускной квалификационной работы и передает ее в Государственную экзаменационную комиссию.

Защита выпускной квалификационной работы является обязательным испытанием, включаемым в государственную итоговую аттестацию выпускников, завершающих обучение по образовательной программе среднего профессионального образования и преследует основной целью установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО, государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается ректором ФГБОУ ВО «МГТУ».

ГЭК формируется из педагогических работников ФГБОУ ВО «МГТУ», лиц,

приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

В составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности СПО или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в ФГБОУ ВО «МГТУ», из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Для проведения государственной итоговой аттестации предоставляется следующий перечень документов:

- федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Майкопский государственный технологический университет»;

- Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- приказ ректора о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;

- сведения об успеваемости обучающихся за весь период обучения;

- зачетные книжки обучающихся;

- протоколы заседания Государственной экзаменационной комиссии.

На защиту выпускниками предоставляется:

- ВКР (пояснительная записка, презентации, видеоматериалы);

- отзыв руководителя ВКР

- рецензия специалиста на ВКР;

- отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится не более 1 академического часа.

Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает:

- доклад обучающегося;

- чтение отзыва и рецензии;

- вопросы членов комиссии;

- ответы обучающегося.

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Регламент доклада обучающегося - 10-15 минут.

8. Проведение выпускного демонстрационного экзамена

Одной из форм государственной итоговой аттестации является проведение выпускного демонстрационного экзамена. Выпускной демонстрационный экзамен может проводиться как самостоятельно, так и включаться в выпускную квалификационную работу.

Выпускной демонстрационный экзамен проводится с целью определения у выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретной специальности.

Проведение аттестационных испытаний в формате демонстрационного экзамена - это возможность объективно оценить содержание и качество образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, материально-техническую базу, уровень квалификации преподавательского состава, а также направления деятельности, в соответствии с которыми определить точки роста и дальнейшего развития.

Предприятия и организации, участвующие в оценке экзамена, по его результатам могут осуществить подбор лучших молодых специалистов по востребованным компетенциям, оценив на практике их профессиональные умения и навыки, а также определить вектор сотрудничества в области подготовки и обучения персонала.

В ходе выпускного демонстрационного экзамена определяется и освоение обучающимися трудовых функций, отраженных в ПС № 549 33.010 Кондитер, ПС № 682 33.014 Пекарь и ПС № 557 33.011 Повар.

На демонстрационном экзамене выпускник показывает свои теоретические и практические знания, умения и приобретенный опыт.

Демонстрационный экзамен включает в себя теоретический этап в форме электронного тестирования (как вариант) и практический этап.

Такая структура выпускного демонстрационного экзамена дает возможность оценить как профессиональные, так и общие компетенции выпускника. Теоретические задания должны быть профессионально значимы и носить практико-ориентированный характер, что позволит выявить уровень квалификации выпускника и степень его готовности к выполнению работы самостоятельно, служит допуском к выполнению практической части.

Примерные практические работы для выпускного демонстрационного экзамена

Модуль 1: 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

Задание модуля 1:

Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника.

Минимум 2 гарнира:

-один должен содержать крупу;

-второй должен содержать овощ.

Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.

Приготовить 1 горячий соус на выбор участника.

Оформление горячего блюда на выбор участника.

Температура подачи не менее 35 °С.

Масса блюда не менее 220 грамм

Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см.

Модуль 2: 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

Задание модуля 2:

Приготовить 3 порции десерта на тарелке.

Обязательные компоненты десерта:

-мусс;

-выпеченный элемент из теста;

-декоративный элемент из изомальта или карамели;

- один холодный соус.

Оформление на усмотрение участника.

Температура подачи десерта 1 - 14°C.

Масса десерта 90 - 130 грамм.

Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30–32 см.

Модуль 3: 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

Задание модуля 3:

Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара.

2 гарнира на выбор участника.

Оформление закуски и наличие холодного соуса на выбор участника.

Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г.

Подача закуски:

подаются на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см.

Температура подачи тарелки от 1 °C до 14 °C

Система перевода полученного количества баллов за демонстрационный экзамен в оценку

Максимальный балл	«2»	«3»	«4»	«5»
Сумма максимальных баллов 50	0 - 9,99	10,0-19,99	20,0-34,99	35,0-50,0

9. Принятие решений государственной экзаменационной комиссией

При определении итоговой оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются доклад выпускника, ответы на вопросы, оценка рецензента, отзыв руководителя.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы:

- соответствие названия работы ее содержанию, четкая целевая направленность;

- логическая последовательность изложения материала;

- необходимая глубина исследования и убедительность аргументации;

- конкретность представления практических результатов работы;

- соответствие оформления выпускной квалификационной работы требованиями СТО 02069024.101-2014 и методическим рекомендациям по оформлению выпускных квалификационных работ.

Критерии оценки защиты ВКР:

- четкость и грамотность доклада;

- глубина ответов на вопросы присутствующих на заседании ГЭК;

- использование технических средств сопровождения доклада.

Защита ВКР оценивается в баллах по четырехбалльной системе:

1) отлично - высокий уровень и качество выполнения ВКР, четкий и обоснованный

доклад по всем разделам ВКР. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы, четко названы цель, задачи, предмет и объект исследования, правильные и содержательные ответы на дополнительные вопросы. Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. После каждого раздела автор работы делает самостоятельные выводы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Количество источников более 15. Все они использованы в работе. Выпускник легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг. Работа сдана с соблюдением всех сроков. Соблюдены все правила оформления работы. Отличная оценка рецензента и положительный отзыв руководителя;

2) хорошо - высокий уровень и качество выполнения ВКР, четкий и обоснованный доклад по всем разделам ВКР. Логика изложения, в общем и целом, присутствует (одно положение вытекает из другого). Правильные ответы на большинство дополнительных вопросов. Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. После каждого раздела автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты. Использует наглядный материал. Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг. Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок. Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня). Хорошая оценка рецензента и положительная оценка руководителя;

3) удовлетворительно - выполнение ВКР в полном объеме, нечеткий или неполный доклад по разделам ВКР, ошибки или затруднения в ответах на дополнительные вопросы. Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг. Представленная выпускная квалификационная работа имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям. Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки). Удовлетворительный отзыв рецензента и положительная оценка руководителя с указанием незначительных неточностей;

4) неудовлетворительно - некачественное выполнение выпускной квалификационной работы, доклад обучающегося не отражает существа темы и содержания ВКР. Автор совсем не ориентируется в терминологии работы. Отсутствие ответов или неправильные ответы на дополнительные вопросы. Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует, работа не прошла проверку на антиплагиат. Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников. Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок. Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки) при удовлетворительном отзыве рецензента и руководителя.

Заседания Государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются тема ВКР, тематика дополнительных вопросов, итоговая оценка, присуждение квалификации, особые мнения членов комиссии, результаты выпускного демонстрационного экзамена. Протоколы заседаний Государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем ГЭК. Книга протоколов заседаний Государственной экзаменационной комиссии хранится в архиве колледжа в течение установленного срока.

По итогам защиты ВКР и результатам выпускного демонстрационного экзамена принимается решение о присвоении выпускникам квалификации «специалист по

поварскому и кондитерскому делу».

Решение о присвоении квалификации и выдаче соответствующих документов об образовании объявляется приказом ректора ФГБОУ ВО «МГТУ».

Председатель ГЭК по итогам ГИА выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводит анализ результатов сдачи демонстрационного экзамена и защиты дипломных работ. Материалы анализа оформляются в виде отчета о результатах за подписью председателя ГЭК (в табличной форме и сопровождаются текстовой пояснительной запиской).

10. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограничений возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами Государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

11. Процедура подачи и рассмотрения апелляции по результатам государственной итоговой аттестации

По результатам государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласия с результатом ГИА.

Для рассмотрения апелляций по результатам ГИА в ФГБОУ ВО «МГТУ» создается апелляционная комиссия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом ректора Университета одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что

направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

В целях организации работы апелляционной комиссии назначается ее секретарь.

Работа апелляционной комиссии осуществляется путем проведения заседаний. Заседание апелляционной комиссии правомочно, если в нем участвуют не менее двух третей от числа членов комиссии.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт демонстрационного экзамена.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов членов соответствующей комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

При рассмотрении апелляции о нарушении государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушении государственной итоговой аттестации обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушении государственной итоговой аттестации обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3-х рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося, подавшего апелляцию.

Решение апелляционной комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является окончательным и пересмотру не подлежит.

12. Учебно-методическое и информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

а) основная литература:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2020г. № 194-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 21.09. 2020 № 1515].

3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 04.08,2023 г.).

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 - 01 - 01. - М.:

Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

17. Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации.

18. Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

19. Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

20. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.

21. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.

22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615с.

23. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

24.Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления,

оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - Москва: Академия, 2018. - 384 с.

25.Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. - Москва: КноРус, 2020. - 321 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934030>

26.Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. - Москва: КноРус, 2020. - 205 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934013>

27.Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. - Москва: КноРус, 2020. - 247 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934333>

28.Пукалина, Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учебник / Н.Н. Пукалина. - Москва: Академия, 2018. - 304 с.

29. Синицына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. - Москва: Академия, 2019. - 304 с.

30.Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

31.Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

б) дополнительная литература:

1. Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Э.А. Батраева. - Москва: Юрайт, 2020. - 390 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/bcode/452697>

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. - Москва: КноРус, 2020. - 325 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/934332>

3. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019 - 480с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003603>

4. Качурина, Т.А. 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: учебник / Т.А. Качурина. - Москва: Академия, 2018. - 256 с.

5. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2021. - 373 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=360309>

6. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2020. - 231 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/bcode/4529512>

7. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2020. - 203 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/bcode/467502>

8. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / В.В. Усов. – М.: Академия, 2018. – 432 с.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. www.technormativ.ru.
2. <http://www.restoranoff.ru>.
3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания/ <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>.
4. Индустрия гостеприимства и питания/ <http://www.horeca.ru>.
5. Весь общепит России <http://www.pitportal.ru>.
6. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>.
7. <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
8. <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>.
9. <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
10. <http://www.creative-chef.ru/>.
11. <http://www.gastromag.ru/>.
12. <http://www.horeca.ru/>.
13. <http://novikovgroup.ru/>.
14. <http://www.cafemumu.ru/>.
15. [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru).
16. <http:// www. Economi.gov.ru>.
17. <http:// www. Minfin.ru>.
18. <http://www.aup.ru/books/m21/>.
19. <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>.