

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 16.01.2021 08:04:09

Уникальный программный ключ:

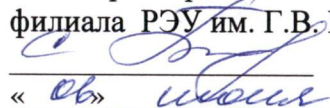
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a3070c51fac100ada69a110c0e3199

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**  
**Краснодарский филиал**

ОТДЕЛЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по СПО Краснодарского  
филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

  
С.П.Боярская

« 06 »  2020 г.

**ПРОГРАММА**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**  
**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
**в 2021 году**

г. Краснодар  
2020 г.

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### Пояснительная записка

Программа государственной (итоговой) аттестации (ГИА) разработана в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г № 968;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 23 июля 2014 года;
- Положением об отделении среднего профессионального образования Краснодарского филиала РЭУ им.Г.В.Плеханова от 01.03.2017.

Целью государственной (итоговой) является установление степени готовности студента отделения среднего профессионального образования (ОСПО) к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Предметом ГИА выпускника по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) на основе ФГОС СПО является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Главной задачей по реализации требований ФГОС СПО является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Поэтому при разработке программы ГИА учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Требования к выпускной квалификационной работе доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР) и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала ГИА. К государственной (итоговой) аттестации допускаются студенты ОСПО, выполнившие все требования программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом специальности.

В данной программе определены:

- вид государственной (итоговой) аттестации;
- материалы по содержанию ГИА;
- сроки проведения ГИА;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение ГИА;
- условия подготовки и процедуры проведения ГИА;
- материально-технические условия проведения ГИА;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период ГИА;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам ОСПО на ГИА;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии;

- форма и процедура проведения ГИА;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

## 1. Паспорт программы государственной (итоговой) аттестации

### 1.1. Область применения программы ГИА

Программа ГИА является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС СПО).

### 1.2. Цели и задачи государственной (итоговой) аттестации

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся ФГОС СПО. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

### 1.3. Количество недель, отводимых на государственную (итоговую) аттестацию

Таблица 1.

Индекс	Наименование цикла	Количество недель
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2

## 2. Структура и содержание государственной (итоговой) аттестации

### 2.1. Сроки, этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной (итоговая) аттестации выпускников

Согласно учебному плану основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также календарному графику учебного процесса на 2020 – 2021 учебный год устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения ГИА (таблица 2):

Таблица 2

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Объем времени в неделях <sup>1</sup>	Сроки проведения <sup>1</sup>
1.	Подбор и анализ материалов для дипломной	4	с 20.04.2021 по

	работы в период преддипломной практики		17.05.2021
2.	Подготовка выпускной квалификационной работы	4	с 18.05.2021 по 14.06.2021
3.	Защита выпускной квалификационной работы:	2	с 15.06.2021 по 28.06.2021

### 2.3. Условия подготовки государственной (итоговой) аттестации

Процедура подготовки ГИА включает следующие организационные мероприятия (таблица 3):

№ п/п	Содержание деятельности	Сроки исполнения	Ответственные
1	Определение общей тематики, состава, объема и структуры дипломных работ	Декабрь 2020	Зав. отделением СПО, председатели ПЦК, руководители ВКР.
2	Проведение собрания в группах «О государственной (итоговой) аттестации»	Декабрь 2020	Зав. отделением СПО
3	Определение индивидуальной тематики дипломных работ для студентов: - разработка индивидуальной тематики дипломных работ; - рассмотрение и утверждение индивидуальной тематики; - подготовка проекта приказа об утверждении тематики ВКР; - объявление индивидуальной тематики дипломных работ студентам для выбора; - предварительное закрепление тематики ВКР за тематики ВКР за студентами по личным заявлениям студентов. Подготовка проекта приказа о закреплении тематики ВКР	Декабрь 2020	Зав. отделением СПО, председатели ПЦК, руководители ВКР.
4	Подготовка и оформление бланков заданий на ВКР и календарных графиков выполнения ВКР для студентов	Апрель 2021	Зав. отделением СПО
5	Составление графика проведения консультаций по выполнению ВКР у руководителей ВКР	Апрель 2021	Зав. отделением СПО
6	Оформление информационного стенда «Государственная (итоговая) аттестация выпускников»	Апрель 2021	Зав. отделением СПО
7	Проведение заседания педагогического совета о допуске выпускников к ГИА	Апрель 2021	Зав. отделением СПО
8	Подготовка проекта приказа об организации ГИА (допуске студентов к ГИА, сроках проведения этапов ГИА)	Апрель 2021	Зав. отделением СПО

9	Проведение собрания в группах «Об организации ГИА выпускников 2021 г.» с выдачей задания и календарного графика на дипломное проектирование	Апрель 2021	Зав. отделением СПО
10	Организация консультаций по выполнению дипломных проектов	Май-июнь 2021 по графику	Зав. отделением СПО, руководители ВКР.
11	Контроль за ходом выполнения дипломных работ студентами	Май-июнь 2021	Зам. директора по СПО, зав. отделением СПО.
12	Подготовка проектов приказов «О допуске студентов к защите дипломных проектов на заседаниях ГЭК»	Июнь 2021	Зав. отделением СПО
13	Организация заседаний ГЭК Подготовка аудитории и документов, представляемых на заседаниях ГЭК	Июнь 2021 по графику	Зав. отделением СПО, секретари ГЭК.

<sup>1</sup> В соответствии с ФГОС СПО по специальности, рабочим учебным планом и календарным графиком учебного процесса

#### 2.4. Форма и процедура проведения государственной (итоговой) аттестации

Организация выполнения студентами и защиты дипломных работ включает следующие этапы (таблицы 4,5):

##### 1 этап Выполнение ВКР

Таблица 4

Этап выполнения	Содержание выполнения	Период выполнения <sup>2</sup>
Подготовка	Сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы работы	с 20.04.2021 г. по 14.06.2021 г.
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием дипломной работы, разработка формы и содержания представления работы	
Оформление	Оформление всех составных частей работы в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями, подготовка презентации работы	

##### 2 этап Контроль за выполнением студентами ВКР и оценка качества их выполнения

Таблица 5

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроля	Период контроля
Текущий	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения студентом материалов ВКР в соответствии с заданием	с 18.05.2021 по 14.06.2021 г.
Итоговый	Руководитель ВКР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершённой и оформленной работы студента. Составление письменного отзыва на дипломную работу студента с оценкой качества ее выполнения	до 08.06.2021 г.

<sup>2</sup> В соответствии с календарным графиком учебного процесса

Итоговый	Зам. директора по СПО	Окончательная проверка наличия всех составных частей ВКР, отзыва руководителя и рецензии на дипломную работу. Решение о допуске студента к защите дипломной работы на заседании ГЭК	до 15.06.2021 г.
----------	-----------------------	---	------------------

## 2.5. Содержание государственной (итоговой) аттестации

### 2.5.1. Содержание выпускной квалификационной работы

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания устанавливается тематика выпускных квалификационных работ, в основе которой положены вопросы организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания.

Индивидуальная тематика разрабатывается руководителями выпускных квалификационных работ. Тематика выпускных квалификационных работ определяется по согласованию с работодателем, утверждается приказом директора Краснодарского филиала. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем, одобренных на заседании ПЦК, согласованных с заместителем директора по среднему профессиональному образованию. Выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему дипломной работы, предварительно согласованную с работодателем. Обязательным требованием для ВКР является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимся компетенций. Закрепление темы выпускных квалификационных работ за студентами и назначение руководителей ВКР осуществляется путем издания приказа директора филиала.

Тематика должна:

- соответствовать современному уровню и перспективам развития науки, техники, производства, экономики и культуры;
- создать возможность реальной работы с решением актуальных практических задач и дальнейшим использованием, и внедрением материалов работы в конкретное производство, организацию бухгалтерского учета в организации;
- быть достаточно разнообразной для возможности выбора студентом темы в соответствии с его индивидуальными способностями.

Перечень тем по ВКР разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей.

Тематика выпускных квалификационных работ представлена в приложение 1.

### 2.5.2. Состав, объем и структура выпускной квалификационной работы

Для обеспечения единства требований к выпускным квалификационным работам студентов устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре ВКР.

Структура ВКР:

- а) введение;
- б) основная часть:
  - теоретическая часть;
  - опытно-экспериментальная часть (практическая);
- в) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов;
- г) список используемых источников;
- д) приложения.

При необходимости в дипломной работе, кроме описательной части, может быть представлена графическая часть и приложения. Объем ВКР должен составлять не менее 30 и более 50 страниц машинописного текста.

### 2.5.3. Защита выпускных работ

К государственной (итоговой) аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академические задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Для допуска к защите ВКР студент предоставляет зам. директора по СПО следующие документы:

- отзыв руководителя ВКР;
- рецензию, оформленную рецензентом.

Защита ВКР проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, с участием не менее двух третей ее состава. Заседания ГЭК проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса в период с 15.06.2021 г. по 28.06.2021 г. по графику:

- продолжительность одного заседания не более 6 часов;
- в течение одного заседания рассматривается защита не более 12 дипломных работ;
- на защиту студентом дипломного проекта отводится не более одного академического часа;

Процедура защиты ВКР включает:

- доклад студента (5 – 7 минут), в течение которых студент кратко освещает цель, задачи и содержание работы с обоснованием принятых решений. Доклад сопровождается мультимедиа презентацией и другими материалами;
- чтение секретарем отзыва и рецензии на выполненную ВКР;
- объяснения студента по замечаниям рецензента;
- вопросы членов комиссии и ответы студента по теме ВКР и профилю специальности.

Заседания ГЭК протоколируются секретарем и подписываются всем составом ГЭК. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты ВКР;
- присуждение квалификации;
- особые мнения комиссии.

Решение об оценке за выполнение и защиту ВКР, о присвоении квалификации принимается ГЭК, на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов.

Решение ГЭК об оценке выполнения и защиты ВКР студентом, о присвоении квалификации «техник-технолог» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания торжественно объявляется выпускникам председателем ГЭК в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

### **3. Условия реализации программы государственной (итоговой) аттестации**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы ГИА на этапе подготовки к государственной (итоговой) аттестации осуществляется в учебных кабинетах Краснодарского филиала РЭУ им.Г.В.Плеханова.

Оборудование кабинетов:

- рабочие места для преподавателей;
- компьютер, мультимедиа проектор, экран;
- рабочие места для обучающихся;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- комплект учебно-методической документации.

При выполнении ВКР выпускнику предоставляются технические и информационные возможности:

- центра современных информационно-вычислительных технологий Краснодарского филиала РЭУ им.Г.В.Плеханова;
- компьютеры, интерактивная доска;
- программное обеспечение;
- электронная библиотечная система.

Для защиты ВКР отводится специально подготовленный кабинет Краснодарского филиала РЭУ им.Г.В.Плеханова по улице Садовая, 23.

Оснащение кабинета:

- рабочие места для членов ГЭК;
- рабочие места для выпускников;
- компьютер, мультимедиа проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего назначения.

#### **3.2. Информационно-документационное обеспечение ГИА**

1. Программа государственной (итоговой) аттестации выпускников отделения среднего профессионального образования Краснодарского филиала РЭУ им.Г.В.Плеханова.

2. Методические указания по подготовке и выполнению выпускной квалификационной работы.

3. Федеральные законы и нормативные документы.

4. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

5. Литература по специальности.

6. Периодические издания по специальности.

#### **3.3. Кадровое обеспечение государственной (итоговой) аттестации**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требования к квалификации членов государственной экзаменационной комиссии ГИА: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также наличие квалификационной категории (высшей или первой).

Кандидатура председателя ГЭК утверждается Министерством науки и высшего образования РФ на основании решения Ученого совета Университета. Персональный состав ГЭК по специальности утверждается приказом проректора по дополнительному



профессиональному образованию РЭУ им. Г.В.Плеханова. Руководители ВКР и рецензенты ВКР утверждаются приказом директора Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова.

#### 4. Оценка результатов государственной (итоговой) аттестации

##### 4.1. Оценка выпускной квалификационной работы

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

Уровень знаний студента определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении ГИА (защиты ВКР) учитываются следующие критерии:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного рабочими программами дисциплин и модулей;
- уровень практических умений, продемонстрированных выпускником при выполнении ВКР;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать производственные задачи при выполнении ВКР;
- обоснованность, чёткость, лаконичность изложения сущности темы ВКР;
- гибкость и быстрота мышления при ответах на поставленные при защите ВКР вопросы.

Оценка «отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности организации, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследованиями, вносит обоснованные предложения по улучшению положения организации, эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности организации, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности организации, эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности организации, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;
- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности организации, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;
- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

Председатель предметно-цикловой комиссии  
товароведных дисциплин и дисциплин технологии  
продукции общественного питания



Н.С.Грушина

СОГЛАСОВАНО

Председатель Государственной  
экзаменационной комиссии



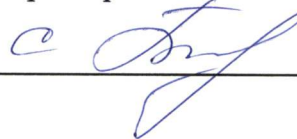
Т.В.Соколова

« 06 » июня 2020

Рассмотрено на заседании педагогического  
совета отделения среднего  
профессионального образования

Протокол от « 06 » 06 2020 г. № 6

Зам.директора по СПО



С.П.Боярская

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Примерная тематика выпускных квалификационных работ по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

№ п/п	Наименование темы выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	2	3
1	Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных фирменных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
2	Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса и птицы	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
3	Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных салатов европейской кухни.	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
4	Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных фирменных супов с использованием современных технологий	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
5	Совершенствование организации технологического процесса приготовления горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
6	Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.

1	2	3
7	Разработка ассортимента и совершенствование организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса диких животных	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.</p>
8	Совершенствование организации технологического процесса приготовления фирменных блюд из домашней птицы, гусиной и утиной печени	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.</p>
9	Разработка ассортимента и совершенствование организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса баранины	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.</p>
10	Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса говядины с использованием современных технологий	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.</p>
11	Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из свинины	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p>
12	Совершенствование организации технологического процесса приготовления и дизайн сложных горячих банкетных блюд из мяса	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.</p>
13	Разработка ассортимента и совершенствование организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из дичи	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.</p>

1	2	3
14	Совершенствование организации технологического процесса приготовления фирменной горячей сложной продукции из фаршированной птицы	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.</p>
15	Разработка ассортимента и совершенствование организации технологического процесса приготовления банкетных закусок при проведении банкета-коктейль	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.</p>
16	Разработка ассортимента и совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных холодных десертов с использованием современных технологий	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.</p>
17	Разработка ассортимента и совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных горячих десертов с использованием современных технологий	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.</p>
18	Совершенствование организации технологического процесса приготовления холодных и горячих закусок при проведении банкета-фуршет	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p>
19	Разработка ассортимента и совершенствование организации технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции для школьного питания	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.</p>
20	Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции для рождественского стола	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной</p>

		продукции. ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
21	Разработка ассортимента и совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из экзотических видов рыбы	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
22	Разработка ассортимента и совершенствование технологического процесса приготовления блюд японской кухни	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
23	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
24	Совершенствование организации технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных хлебобулочных изделий	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
25	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных блюд из сыра	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
26	Совершенствование технологии приготовления и разработка ассортимента сложных горячих фаршированных блюд из рыбы	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.

1	2	3
27	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления хлебных изделий и праздничного хлеба	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
28	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
29	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления праздничных тортов	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
30	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления птифур	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
31	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления хлебобулочных изделий лечебно- профилактической направленности	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
32	Совершенствование технологии приготовления и разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.
33	Совершенствование технологии приготовления и разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок из рыбы	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

1	2	3
34	Совершенствование технологии приготовления и разработка ассортимента сложных горячих блюд для пасхального стола Краснодара.	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.</p>
35	Разработка ассортимента и совершенствование процесса приготовления блюд китайской кухни	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p>
36	Разработка ассортимента и совершенствование процесса приготовления блюд итальянской кухни	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p>
37	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления фирменных тортов	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.</p>
38	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления низкокалорийных тортов	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.</p>
39	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления хлебных изделий лечебно - профилактической направленности	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.</p>
40	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из мяса и птицы лечебно- профилактической направленности	<p>ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>ПМ 06 Организация работы структурного подразделения.</p>