

АННОТАЦИЯ
к программе
итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания, базовая подготовка
срок получения СПО 2 года 10 месяцев

1. Место итоговой аттестации выпускников в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа итоговой аттестации выпускников является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

2. Целью итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

3. Структура программы итоговой аттестации

1. Условия проведения итоговой аттестации.
1. Вид итоговой аттестации.
1. 2. Объем времени на подготовку и проведение.
1. 3. Сроки проведения аттестационного испытания.
2. Подготовка и проведение аттестационного испытания.
- Порядок выполнения и рецензирования выпускной квалификационной работы.
3. Порядок проведения итоговой аттестации.
4. Тематика выпускных квалификационных работ.

4. Требования к результатам выполнения выпускной квалификационной работы

Выполнение выпускной квалификационной работы (далее ВКР) направлено на подтверждение сформированности профессиональных и общих компетенций по видам профессиональной деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

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

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

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

ПК 1.4. В. Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 2.4. В. Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения.

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:
- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 3.5.В. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий:
- ПК 3.6.В. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
- ПК 4.5. В. Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ПК 5.3. В. Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков.
- Организация работы структурного подразделения:
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

5. Общая трудоемкость итоговой аттестации

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования и рабочим учебным планом по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания на подготовку дипломной работы отводится четыре недели, на защиту - две недели.

6. Формы контроля

Итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работы.

7. Составитель: Леонова Светлана Александровна, председатель цикловой комиссии технологических дисциплин.