



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени
В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»
КОЛЛЕДЖ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор филиала

 **Т.А. Челнокова**

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(на базе основного общего образования)

Квалификация выпускника - техник-технолог

базовая подготовка

Нижекамск

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе:

- Приказа Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания".

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 года №1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968»;

- Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)» по образовательным программам среднего профессионального образования – программам подготовки специалистов среднего звена.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

Протокол заседания № 7 от «12» марта 2020 г.

Заведующий кафедрой,

д.б.н., профессор, руководитель ООП Матвеева / Е.Л. Матвеева/

Программа прошла экспертизу и согласована с работодателем

Масанова Тульшара Вяйивна Масан
(подпись)
ООО "Провипсервис" генеральный директор
(место работы, должность, печать)



Лист согласования

Программа государственной итоговой аттестации

ООП ППССЗ СПО по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова
ИЭУП»

Содержание	Соответствие (соответствует, соответствует частично, не соответствует)	Пояснение (при необходимости)
Программа государственной итоговой аттестации	Соответствует	
Методика оценивания результатов	Соответствует	
Требования к выпускным квалификационным работам	Соответствует	

СОГЛАСОВАНО

Председатель государственной экзаменационной комиссии

Хасанова Гульнара Вилевна – генеральный директор ООО «ПроВипСервис»



Подпись _____

/Г.В.Хасанова

Содержание

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	7
2.1 Область применения программы	7
2.2 Области и объекты профессиональной деятельности выпускников	9
2.3 Цели и задачи государственной итоговой аттестации	9
2.4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	10
3. СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	11
3.1 Допуск к государственной итоговой аттестации	11
3.2 Выбор темы выпускной квалификационной работы	11
3.3. Структура выпускной квалификационной работы	18
3.4 Руководство подготовкой и защитой выпускной квалификационной работой	20
3.5 Рецензирование выпускных квалификационных работ	20
3.6 Допуск к защите выпускной квалификационной работы	20
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	22
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	22
4.2 Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации	22
5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	24
6 ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ	33
7. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	35
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	37

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации (далее - программа) разработана на основании

Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273 -ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 года №1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968»;

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Методических рекомендаций по организации и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам специалистов среднего (Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.07.2015 №06-846);

Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)» по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена.

Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им. В.Г. Тимирязова (ИЭУП)» по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника ФГОС СПО в части совокупности требований, обязательных при реализации ППССЗ.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (далее - ВКР). Этот вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником общих и профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению вида (видов) деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение государственной итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;

- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и в период прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере.

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Перечень тем разрабатывается преподавателями образовательных организаций и обсуждается на заседаниях выпускающих кафедр с участием председателей ГЭК.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавателей выпускающей кафедры по специальности, систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения обучающихся.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения обучающегося не позднее, чем за шесть месяцев до ее начала.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший все требования, предусмотренные учебным планом основной профессиональной образовательной программой по специальности.

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания утверждаются в составе основной образовательной программы по реализуемым образовательной организацией специальностям среднего профессионального образования ректором Университета после их обсуждения на заседании Ученого совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Программы государственной итоговой аттестации по реализуемым специальностям среднего профессионального образования подписываются

проректором Университета по учебной работе после их согласования с председателями государственных экзаменационных комиссий.

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Область применения программы

Программа государственной итоговой аттестации (далее - программа) является частью ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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.

ОК 3. 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.

Виды профессиональной деятельности:

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ВРП 7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зеленых овощей.

ВРП 7.2 Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.

ВРП 7.3 Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ВРП 7.4 Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ВРП 7.5 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки,

яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

ВРП 7.6 Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.

ВРП 7.7 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ВРП 7.8 Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

ВРП 7.9 Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

ВРП 7.10 Оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и изделий.

2.2 Области и объекты профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3 Цели и задачи государственной итоговой аттестации Целью

государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

Всего - **6** недель, в том числе:

выполнение выпускной квалификационной работы - **4** недели,

защита выпускной квалификационной работы - **2** недели.

Сроки на выполнение и защиту выпускной квалификационной работы устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса.

3. СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Допуск к государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший все требования, предусмотренные учебным планом основной профессиональной образовательной программой по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

3.2 Выбор темы выпускной квалификационной работы

Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППСЗ. Темы отвечают современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, должна быть актуальной и иметь научно - практическую направленность.

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ и назначение руководителей и, при необходимости, консультантов утверждается приказом проректора по учебной работе.

Тематика выпускных квалификационных работ

№ п/п	Темы ВКР	Наименование профессиональных модулей, отражаемые в ВКР	Общие и профессиональные компетенции, отражаемые в ВКР
1.	Организация работы суши-бара на 26 мест	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	ОК.1 - 9 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 6.1 - 6.5

2.	<p>Организация работы молодежного кафе на 70 мест.</p> <p>Организация работы холодного цеха</p>	<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; ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p>	<p>ОК.1 - 9</p> <p>ПК 1.1 - 1.3</p> <p>ПК 2.1 - 2.3</p> <p>ПК 6.1 - 6.5</p>
3.	<p>Организация работы ресторана на 95 мест.</p> <p>Организация производства готовой продукции в холодном цехе</p>	<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; ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</p>	<p>ОК.1 - 9</p> <p>ПК 1.1 - 1.3</p> <p>ПК 2.1 - 2.3</p> <p>ПК 6.1 - 6.5</p>
4.	<p>Организация работы офисного кафе на 34 места</p>	<p>ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения;</p> <p>ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	<p>ОК.1 - 9</p> <p>ПК 3.1 - 3.4</p> <p>ПК 6.1 - 6.5</p> <p>ВРП 7.1 - 7.10</p>
5.	<p>Организация работы паб-бара на 30 мест</p>	<p>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного</p>	<p>ОК.1 - 9</p> <p>ПК 5.1 - 5.2</p> <p>ПК 6.1 - 6.5</p>

		подразделения	
6.	Организация работы ресторана, специализирую ще гося на русской национальной кухне на 54 места. Организация производства готовой продукции в горячем цехе	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	ОК.1 - 9 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 6.1 - 6.5
7.	Организация работы гриль-бара на 27 мест	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	ОК.1 - 9 ПК 3.1 - 3.4 ПК 6.1 - 6.5
8.	Организация работы блинной на 26 мест	ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	ОК.1 - 9 ПК 4.1 - 4.4 ПК 6.1 - 6.5
9.	Организация работы бистро, на 19 мест, специализирую ще гося на татарской национальной кухне	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПМ.06 Организация работы структурного	ОК.1 - 9 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 6.1 - 6.5

		подразделения	
10.	Организация работы пивного ресторана на 60 мест. Организация производства готовой продукции в горячем цехе	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	ОК.1 - 9 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 6.1 - 6.5
11.	Организация работы кафе, специализирую щегося на европейской кухне на 80 мест. Организация работы горячего цеха	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК.1 - 9 ПК 3.1 - 3.4 ПК 6.1 - 6.5 ВРП 7.1 - 7.10
12.	Организация работы детского кафе на 45 мест	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК.1 - 9 ПК 6.1 - 6.5 ВРП 7.1 - 7.10
13.	Организация работы кофейни на 20 мест	ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих	ОК.1 - 9 ПК 4.1 - 4.4 ПК 5.1 - 5.2 ПК 6.1 - 6.5

		десертов; ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	
14.	Организация работы рыбного ресторана на 45 мест. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе	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	ОК.1 - 9 ПК. 1.1-1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 6.1 - 6.5
15.	Организация работы кафе при автовокзале на 30 мест	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ПМ.06 Организация работы структурного подразделения; ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК.1 - 9 ПК 3.1 - 3.4 ПК 6.1 - 6.5 ВРП 7.1 - 7.10
16.	Организация работы в школьной столовой на 200 мест. Организация производства готовой продукции в горячем цехе	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	ОК.1 - 9 ПК 3.1 - 3.4 ПК 4.1 - 4.4 ПК 6.1 - 6.5

		изделий; ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	
17.	Организация работы ресторана при речном вокзале на 65 мест. Организация работы горячего цеха	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	ОК.1 - 9 ПК. 1.1-1.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 6.1 - 6.5
18.	Организация работы загородного ресторана на 120 мест. Организация производства полуфабрикатов в горячем цехе	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	ОК.1 - 9 ПК. 1.1-1.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 6.1 - 6.5
19.	Организация работы пельменной на 28 мест	ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; изделий; ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	ОК.1 - 9 ПК 3.1 - 3.4 ПК 6.1 - 6.5
20.	Организация работы кафе при высшем учебном заведении на 70 мест. Организация производства полуфабрикатов в	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ. 03 Организация	ОК.1 - 9 ПК. 1.1-1.3 ПК 3.1 - 3.4 ПК 6.1 - 6.5

	мясо-рыбном цехе	процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	
21.	Организация работы ресторана, специализирующемся на японской кухне, на 47 мест. Организация работы готовой продукции в ресторане	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК.1 - 9 ПК 6.1 - 6.5 ВРП 7.1-7.10
22.	Организация работы семейного кафе на 56 мест	ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	ОК.1 - 9 ПК 2.1 - 2.3 ПК 6.1 - 6.5
23.	Организация работы столовой при высшем учебном заведении на 135 мест. Организация производства готовой продукции в холодном цехе	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	ОК.1 - 9 ПК. 1.1-1.3 ПК 2.1 - 2.3 ПК 6.1 - 6.5

3.3. Структура выпускной квалификационной работы

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств. ВКР в целом должна:

- соответствовать теме, разработанному заданию и плану;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

ВКР выполняется с использованием собранных автором материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

Во-вторых, раскрывается содержание вопроса, показывается роль и значение изучаемого вопроса.

В-третьих, весьма ценным является подкрепление теоретических выкладок фактами практической деятельности.

Выпускная квалификационная работа должна иметь следующую структуру:

- титульный лист;
- задание на выполнение дипломной работы;
- отзыв;
- рецензия;
- аннотация;
- содержание;
- введение;
- характеристика предприятия;
- организационный раздел;
- технологический раздел;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения.

Аннотация должна быть в кратком виде, в объеме до одной страницы, содержать цель и задачи дипломной работы; результаты выполненной работы; данные об объеме работы (количество разделов, иллюстраций, таблиц, приложений, использованных источников)

Во введении необходимо кратко охарактеризовать современное состояние общественного питания и перспективы его развития; обосновывается выбор темы, ее актуальность; обозначаются цели и задачи выпускной квалификационной работы; объект проектирования.

Объем введения должен быть в пределах 2-4 страниц.

Содержание должно соответствовать заданию на выполнение выпускной квалификационной работы.

Раздел характеристика предприятия состоит из двух частей:

- характеристика предприятия в соответствии с особенностями производства, выполняемыми функциями, типом и классом;
- характеристика услуг, предоставляемых предприятием.

Характеристика предприятия включает: тип, класс, количество мест в зале и на летней площадке (если таковая предусматривается); контингент; концепцию предприятия и его специализацию; особенности ассортимента реализуемой продукции; название; режим работы; адрес предприятия; конкретное место расположения (отдельно стоящее здание, встроенное в жилое помещение, офис); этажность здания; внешний вид предприятия и подходы к нему; здание является собственным или арендуемым; основные функциональные группы помещений предприятия, их взаимосвязь; методы и формы обслуживания; способы расчета с потребителями (наличный, безналичный).

По характеру производства и в зависимости от выполняемых функций предприятия классифицируют на заготовочные, доготовочные, раздаточные, торговые, смешанного типа (с полным циклом производства).

Организационный раздел сводится к расчету числа потребителей и количества блюд, планируемых к выпуску.

В этой части следует рассчитать число потребителей предприятия, определить количество блюд, реализуемых в планируемом предприятии. Расчет числа потребителей проводится по графику загрузки зала или по оборачиваемости мест в зале.

В технологический раздел следует кратко охарактеризовать технологию 10 блюд или кулинарных изделий в соответствии с разработанным меню и темой дипломного проекта.

В заключении необходимо кратко и четко изложить основные результаты проведенного исследования и выводы. Объем заключения должен составлять не более 5 страниц.

Список использованной литературы. Отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущему);
- указы Президента Российской Федерации (в очередности от последнего года издания к предыдущему);
- постановления Правительства Российской Федерации (в очередности от последнего года издания к предыдущему);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;

- интернет-ресурсы.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

3.4 Руководство подготовкой и защитой выпускной квалификационной работой

Основными функциями научного руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения ВКР;
- подготовка письменного отзыва на ВКР.

Обучающийся после утверждения темы и научного руководителя обязан обратиться к руководителю для получения задания на ВКР. Руководитель обучающегося выдает индивидуальное задание на выполнение ВКР и знакомит с методическими указаниями по выполнению выпускных квалификационных работ.

Руководитель контролирует выполнение обучающимся нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению ВКР.

3.5 Рецензирование выпускных квалификационных работ Выполненные ВКР рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР.

Рецензента ВКР определяет заведующий выпускающей кафедрой.

3.6 Допуск к защите выпускной квалификационной работы

Заведующий выпускающей кафедрой после ознакомления с заключением руководителя и рецензией решает вопрос о допуске ВКР к защите и передает ВКР в государственную экзаменационную комиссию.

Для принятия решения о допуске к защите ВКР должна соответствовать следующим критериям:

Критерии допуска выпускной квалификационной работы к защите

1. Соответствие работы заданию на выпускную квалификационную работу.
2. Соответствие оформления работы методическим указаниям по выполнению выпускной квалификационной работы.
3. Соответствие содержания разделов их названию.
4. Соблюдение сроков написания работы по разделам.

5. Отражение во введении всех обязательных компонентов (актуальность, цели, задачи и т.д.).
6. Актуальность источников литературы, использование в работе первичных данных из официальных источников информации сети Интернет.
7. Отсутствие в работе устаревшей информации, непроверенных или неподтвержденных данных.
8. Наличие рекомендаций общего характера относительно объекта исследования.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Требования к минимальному материально -техническому обеспечению при защите выпускной квалификационной работы

Государственная итоговая аттестация проходит в учебной аудитории, которая оборудована специализированной учебная мебель. ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование; доска; компьютер или ноутбук.

программное обеспечение:

1. ОС MS Windows 10
2. MS Office Standard 2010
3. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10

Самостоятельная работа обучающихся проходит в кабинете университета, который оборудован специализированной учебной мебелью, ТСО:

видеопроекторным оборудованием, автоматизированными рабочими местами обучающихся с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет", доской; помещение для самостоятельной работы в читальном зале библиотеки университета, оборудованное специализированной учебной мебелью автоматизированными рабочими местами обучающихся с возможностью выхода информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет».

4.2. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

Для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия по программе подготовки специалистов среднего звена (специальности) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, 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.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом ректора.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования и науки Республики Татарстан, по представлению Университета.

Председателем государственной экзаменационной комиссии

образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, имеющих ученую степень и (или) ученое звание; представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Ректор Университета (директор филиала Университета) является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа руководителя образовательной организации или педагогических работников, направление которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Члены ГЭК могут задавать обучающемуся вопросы, имеющие непосредственное отношение к теме ВКР, его докладу, презентации, раздаточному материалу.

В ответах и выводах следует оперировать фактами, теоретическими и практическими данными, полученными в результате выполнения ВКР.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

В основе оценки ВКР лежит пятибалльная система. Результаты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Итоговая оценка ВКР формируется:

- из оценки выполнения ВКР, которая отражается в отзыве научного руководителя и рецензии;
- из оценки защиты ВКР - публичного выступления на заседании ГЭК.
- путем голосования членов ГЭК. При наличии спорной ситуации председатель государственной аттестационной комиссии имеет решающий голос.

Оценка руководителя и рецензента выпускной квалификационной работы формируется исходя из общих и профессиональных компетенций.

Критерии оценки выполнения выпускной квалификационной работы

	- обоснование выводов и предложений обучающегося при написании и защиты ВКР.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - подготовленности выпускника, инициативности, ответственности и самостоятельности при решении задач выпускной квалификационной работы; - выбор и применение методов и способов для организации собственной деятельности при выполнении ВКР в соответствии с заданием; - оценка эффективности в процессе написания разделов ВКР, соответствия сроков сдачи разделов ВКР и качества выполнения ВКР. - понимание личной ответственности за предложенные решения для достижения цели ВКР в случае их внедрения в деятельность предприятия - аргументированный анализ текущей ситуации на предприятии, являющемся объектом исследования при написании ВКР; - обоснованный подбор средств для решения нестандартных профессиональных задач при выполнении ВКР.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельный и эффективный поиск информации при написании ВКР; - составление перечня официальных сайтов, необходимых при поиске информации при написании ВКР; - полнота и достаточность литературных источников, использование законодательных актов, статистических материалов и актуальных статей периодической печати при написании ВКР; - умение работать с литературными источниками, справочниками и ясно и четко представлять и излагать при написании и защите ВКР; - умение применять нормы законодательства при написании ВКР; - использование различных источников при написании ВКР.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление поиска информации с помощью информационно-коммуникационных технологий при написании ВКР; - использование информационно-коммуникационных технологий для раскрытия содержания предмета исследования при написании и оформления ВКР. - анализ информационно-коммуникационные технологий в отношении предмета исследования при написании ВКР; - использование информационно-коммуникационных технологий для обработки, хранения и представления информации при написании и защите ВКР.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе написания ВКР на основе норм деловой культуры общения; - установление позитивного стиля общения при защите ВКР;

	<ul style="list-style-type: none"> - признание чужого мнения, терпимое принятие критики, при необходимости корректное отстаивание собственного мнения при выполнении и защите ВКР; - ведение беседы и обсуждения в соответствии с этическими нормами при выполнении и защите ВКР; - проявление готовности к обмену информацией при выполнении и защите ВКР; - выполнение письменных и устных рекомендаций руководителя при написании ВКР; - способность организовать коллективное обсуждение проблемной ситуации при написании ВКР.
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - полнота, точность и скорость выполнения заданий при написании ВКР; - рациональность принятия и фиксирования решений по вопросам для группового обсуждения при написании ВКР; - адекватность выбора способа решения задач в соответствии с заданными условиями при написании ВКР - самоанализ и коррекция результатов работы при написании ВКР.
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализ собственных сильных и слабых сторон при написании ВКР; - определение перспектив профессионального и личностного развития при прохождении преддипломной практики; - определение необходимых внешних и внутренних ресурсов, этапов для достижения поставленной цели при написании ВКР; - владение навыками самоорганизации и применение их при написании ВКР; - выявление проблем с целью самостоятельного определения наиболее верного и правильного способа разрешения вопроса с последующей выработкой навыков рассмотрения типовых ситуаций с учетом особенных качественных характеристик при написании ВКР.
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение используемых технологий в профессиональной деятельности и источников информации о них при написании ВКР; - определение условий и результатов успешного применения технологий в профессиональной деятельности при написании ВКР; - анализ производственной ситуации и выявление противоречий между реальными и идеальными условиями на производстве при написании ВКР; - определение причин и обоснований для смены технологий или их совершенствования при написании ВКР; - определение необходимости модернизации, возможный план внедрения и оценка результата при написании ВКР; - изучение и анализ инноваций в профессиональной деятельности при написании ВКР.

Оценка профессиональных компетенций зависит от профессионального модуля, к которому относится тема ВКР.

Профессиональные компетенции	Показатели оценки
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- грамотная подготовка мяса; - правильное приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	- грамотная подготовка рыбы; - правильное приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	- правильная подготовка птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.	- грамотная организация приготовления канапе, легкие и сложные холодные закуски; - правильное приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски;
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы..	- грамотная организация приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы; - правильное приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы, мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы;
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- грамотная организация приготовления сложных холодных соусов; - правильное приготовление, оформление и подача сложных холодных соусов.
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- грамотная организация приготовления сложных супов; - правильное приготовление, оформление и подача сложных супов.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	- грамотная организация приготовления горячих соусов; - правильное приготовление, оформление и подача сложных горячих соусов.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	- правильная первичная обработка и подготовка сырья; - грамотная организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - правильное приготовление, оформление и подача сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- правильная первичная обработка и подготовка рыбы, мяса и домашней курицы; - грамотная организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.; - правильное приготовление, оформление и подача блюд

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> - правильный порядок приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - грамотная организация приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - правильное приготовление, оформление и подача сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<ul style="list-style-type: none"> - правильный порядок приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - грамотная организация приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - правильное приготовление и оформление мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - правильный порядок приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - грамотная организация приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - правильное приготовление и оформление мучных готовых изделий.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотная организация приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - правильное приготовление сложных отделочных полуфабрикатов; - умения использования сложных отделочных полуфабрикатов в оформлении.
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ul style="list-style-type: none"> - грамотная организация приготовления сложных холодных десертов; - правильное приготовление сложных холодных десертов; - правильное приготовление, оформление и подача сложных холодных десертов
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотная организация приготовления сложных горячих десертов; - правильное приготовление горячих десертов; - правильное приготовление, оформление и подача сложных горячих десертов
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства питания.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотное планирование работы предприятий питания; - точность оценки эффективности деятельности предприятия питания; - грамотное принятие управленческих решений
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотное планирование выполнения работы сотрудников предприятия питания; - точность оценки эффективности деятельности работников предприятия общественного питания

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотная организация работа коллектива; - умения организовывать рабочие места в производственных помещениях; - принятие управленческих решений.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление строго контроля за выполнением работ - грамотная оценка результата выполненной работы; - принятие управленческих решений.
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> - точность в расчетах выхода продукции в ассортименте; - грамотное ведение табеля учета рабочего времени работников; - умения расчета заработную плату и экономических показателей структурного подразделения организации.
ВРП 7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зеленых овощей.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотное проведение первичной обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; - грамотная подготовка пряных и зеленых овощей.
ВРП 7.2 Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> - правильный порядок проведения первичной обработки рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; - грамотная организация приготовления основных полуфабрикатов из рыбы.
ВРП 7.3 Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.	<ul style="list-style-type: none"> - правильный порядок проведения механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; - грамотная организация приготовления основных полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов.
ВРП 7.4 Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).	<ul style="list-style-type: none"> - правильный порядок приготовления бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса; - грамотная организация приготовления бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса; - правильное приготовление и оформление бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса.
ВРП 7.5 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и	<ul style="list-style-type: none"> - правильный порядок подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления; - грамотная организация приготовления зерновых

<p>блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p>	<p>продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления; - правильное приготовление и оформление основных гарниров и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.</p>
<p>ВРП 7.6 Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.</p>	<p>- правильный порядок приготовления основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога; - грамотная организация приготовления основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога; - правильное приготовление и оформление основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.</p>
<p>ВРП 7.7 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.</p>	<p>- правильный порядок приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - грамотная организация приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - правильное приготовление, оформление и подача салатов и винегретов, холодных блюд и закусок массового спроса.</p>
<p>ВРП 7.8 Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.</p>	<p>- правильный порядок приготовления основных сладких блюд и напитков; - грамотная организация приготовления основных сладких блюд и напитков; - правильное приготовление и подача основных сладких блюд и напитков.</p>
<p>ВРП 7.9 Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.</p>	<p>- правильный порядок приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; - грамотная организация приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий; - правильное приготовление и подача основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.</p>
<p>ВРП 7.10 Оценивать качество полуфабрикатов, готовых блюд и изделий.</p>	<p>- правильное приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы для сложной кулинарной продукции - грамотная организация приготовления основных блюд; - правильное приготовление и оформление основных блюд.</p>

Оценку защиты ВКР выставляет каждый член ГЭК, исходя из следующих критериев.

Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы

Оценка «**отлично**» выставляется, если ВКР

- соблюдены все правила оформления работы в соответствии с методическими рекомендациями по написанию выпускной квалификационной работы;
- четко обозначена актуальность работы;
- содержание соответствует теме работы;
- обучающийся четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы;
- выпускник достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в работе;
- практическая часть строится на выводах теоретической части;
- ответы на вопросы членов ГЭК четкие, краткие, правильные;
- в процессе защиты соблюдены логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией.

Оценка «**хорошо**» выставляется, если ВКР:

- имеются небольшие неточности в оформлении выпускной квалификационной работы;
- обозначена актуальность работы;
- содержание соответствует теме работы;
- ответы на вопросы членов ГЭК правильные, но содержат технические или терминологические ошибки;
- логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией в общем и целом присутствуют

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется, если ВКР:

- допущено много нарушений в оформлении выпускной квалификационной работы;
- актуальность работы либо не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах;
- содержание работы не соответствует заявленной теме;
- выпускник слабо ориентируется в понятиях, терминах, которые использует в своей работе;
- в докладе выпускника нет четкости, последовательности изложения мысли.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется, если ВКР:

- допущены грубые нарушения в оформлении выпускной квалификационной работы;
- обнаружено значительное непонимание темы;
- основная мысль не выражена;
- в ответах выпускника нет смыслового единства, связанности;
- выпускник не ориентируется в терминологии работы;
- отсутствует логика изложения материала, графическая часть имеет ряд грубых ошибок.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы вносятся в протокол заседания ГЭК. Протокол подписывается председателем и секретарем ГЭК. Результат защиты выпускной квалификационной работы проставляется в зачетную книжку обучающегося.

Результаты ГИА объявляются в тот же день после оформления протокола заседания ГЭК.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из колледжа Университета. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные Университетом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в Университет на период времени, установленный Университетом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей ППССЗ.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается не более двух раз.

6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Университета (филиала Университета) по специальности.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом ректора Университета одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии по каждой специальности.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений: об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации; об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой

аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные Университетом.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве Университета.

7. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для выпускников из числа 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 лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками не имеющими ограниченных 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 комиссией);

- 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).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно -точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту; выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно - точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми

нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Программа государственной итоговой аттестации.
2. Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ.
3. Нормативно - правовые материалы.
4. Нормативно-технические документы.
5. Технические документы

Нормативно-правовые материалы

1. О защите прав потребителей : закон РФ от 7 февраля 1992г. № 2300-1(с послед. изм. и доп.) //Российская газета . - 1992. - 7 апреля.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . - 2000. - 10 января.
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . - 1999. - 6 апреля.
4. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 (с послед. изм. и доп.)//Российская газета . - 1997. - 25 августа.

Нормативно-технические документы

5. ГОСТ 30390-2013. "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г. №1675 - ст.
6. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст
7. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст.
8. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст.
9. ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования"// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676 ст.
10. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674 ст.

11. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст

12. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст

13. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» // Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 459-ст

14. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 апреля 2014 г. N 66-П

15. СанПин 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Ефимов А.Д., Фонарева Г.С., Толстова Л.А., и др. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; отв. за вып. В.М. Ковалев - М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. - 816 с.

Технические документы

16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. 1 / под редакцией Ф.Л. Марчука, сост.: В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. - М.: «Хлебпродинформ», 1996. - 619 с.

17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. II / под редакцией Н.А. Лупея; сост.: С.Л. Ахиба, В.И. Бодрягин, В.Т. Лапшина и др. - М.: «Хлебпродинформ», 1997. - 560 с.

18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания / под общей редакцией В.Т. Лапшиной - М.: «Хлебпродинформ», 2002. - 632 с.

19. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Ч. III / поредакцией А.П. Антонова; сост.: В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба - М.: «Хлебпродинформ», 2000. - 720 с.

20. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П. - ДеЛи плюс, 2011-720с.

21. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий: Ч. V / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 2-е изд., с изм. и доп. - М.: «Хлебпродинформ», 2006. - 760 с.

22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под общей

редакцией В.Т. Лапшиной - М.: «Хлебпродинформ», 2004. - 639 с.

23. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания / под ред. Сайфуллиной С.Н.; сост.: Низамиев И.Н., Шамсутдинова С.Г., Недашковская Г.А. и др. - Казань: Газетно-журнальное издательство, 1997. - 303с.

24. Методика разработки рецептов на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях общественного питания. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; сост. А.Д. Ефимов, Г.С. Фонарева, Л.А. Толстова и др.; отв. за вып. В.М. Ковалев - М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. - 816 с.

25. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: Ч. IV / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 3-е изд., с изм. и доп. - М.: Издательство «Хлебпродинформ», 2006. - 784 с.

27. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания/составитель Могильный М.П. - ДеЛи плюс , 2011

28. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П. - М.: ДеЛи плюс , 2011 - 560с.

29. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс , 2011 -544с.

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

ПМ 1 ПРОВЕДЕНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ОТ ВРЕДНЫХ ВОЗДЕЙСТВИЙ

Основная литература:

1. Каракеян, В.И. Мониторинг загрязнения окружающей среды [Электронный ресурс] : учебник/ В. И. Каракеян, Е. А. Севрюкова ; под общ. ред. В. И. Каракеяна. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 397 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433760>

2. Латышенко, К.П. Мониторинг загрязнения окружающей среды [Электронный ресурс] : учебник и практикум / К. П. Латышенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 375 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433597>

3. Охрана природы [Электронный ресурс]: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. С. Иванов, А. С. Чердакова, В. А. Марков, Е. А. Лупанов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 247 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/448844>

4. Колесников, С.И. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс] : учебник / Колесников С.И. — Москва : КноРус, 2020. — 233 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/932733>
5. Хван, Т. А. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / Т. А. Хван. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 253 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433289>
6. Гурова, Т.Ф. Экология и рациональное природопользование [Электронный ресурс]: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. Ф. Гурова, Л. В. Назаренко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 188 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437568>

Дополнительная литература:

1. Волкова, И. В. Оценка качества воды водоемов рыбохозяйственного назначения [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. В. Волкова, Т. С. Ершова, С. В. Шипулин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 294 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/438557>

2. Латышенко, К. П. Автоматизация измерений, контроля и испытаний. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / К. П. Латышенко, В. В. Головин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 160 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/431338>

3. Митина Н.Н. Экология [Электронный ресурс]: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.Н. Митина, Б. М. Малашенков ; под редакцией В. И. Данилова-Данильяна. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 363 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437197>

4. Экология. Основы геоэкологии [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / Н. К. Андросова, А. Г. Милютин, И. С. Калинин, А. К. Порцевский ; под редакцией А. Г. Милютин. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 542 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/427030>

ЦМ 2 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ

Основная литература:

1. Ларионов, Н. М. Промышленная экология [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Н. М. Ларионов, А. С. Рябышенков. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 382 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437782>

Дополнительная литература

1. Харламова, М. Д. Управление твердыми отходами [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. Д. Харламова, А. И. Курбатова ; под редакцией М. Д. Харламовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 311 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/447236>

2. Родионов, А. И. Охрана окружающей среды: процессы и аппараты защиты атмосферы [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального

образования / А. И. Родионов, В. Н. Клушин, В. Г. Систер. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 201 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/446481>

3. Родионов, А. И. Охрана окружающей среды: процессы и аппараты защиты гидросферы [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / А. И. Родионов, В. Н. Клушин, В. Г. Систер. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 283 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/441247>

ПМ 3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОЧИСТНЫХ УСТАНОВОК, ОЧИСТНЫХ СООРУЖЕНИЙ И ПОЛИГОНОВ

Основная литература:

1. Харламова, М. Д. Управление твердыми отходами [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. Д. Харламова, А. И. Курбатова ; под редакцией М. Д. Харламовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 311 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/447236>

2. Каракеян, В. И. Очистные сооружения в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник и практикум / В. Б. Кольцов, О. В. Кондратьева ; под общ. ред. В. И. Каракеяна. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 277 с.- Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/434571>

3. Каракеян, В. И. Очистные сооружения в 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник и практикум / В. Б. Кольцов, О. В. Кондратьева ; под общ. ред. В. И. Каракеяна. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 311 с.- Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/434572>

4. Родионов, А. И. Охрана окружающей среды: процессы и аппараты защиты атмосферы [Электронный ресурс]: учебник / А. И. Родионов, В. Н. Клушин, В. Г. Систер. — 5-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 218 с.- Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/441246>

5. Родионов, А. И. Охрана окружающей среды: процессы и аппараты защиты гидросферы [Электронный ресурс] : учебник для среднего профессионального образования / А. И. Родионов, В. Н. Клушин, В. Г. Систер. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 283 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/441247>

Дополнительная литература:

1. Водоотведение [Электронный ресурс]: учебник / Ю.В. Воронов [и др.] ; под общ. ред. Ю.В. Воронова. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 415 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=219481>
2. Жмаков, Г.Н. Эксплуатация оборудования и систем водоснабжения и водоотведения [Электронный ресурс]: учебник / Г.Н. Жмаков. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 237 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=329899>
3. Ларионов, Н. М. Промышленная экология [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Н. М. Ларионов, А. С. Рябышенков. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 382 с.- Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437782>
4. Рульнов, А.А. Автоматизация систем водоснабжения и водоотведения [Электронный ресурс]: учебник / А.А. Рульнов. — 2-е изд. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 192 с.- Режим доступа:- <https://new.znaniium.com/read?id=326179>
5. Сазонов, Э. В. Экология городской среды [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Э. В. Сазонов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 275 с.- Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/438161>

ПМ 4 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЕЙ ЭКОНОМИКИ

Основная литература:

1. Федотова Е.Л. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.Л. Федотова. - М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 367 с. — (СПО). – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1016607>
2. Каракеян, В. И. Экономика природопользования [Электронный ресурс] : учебник / В. И. Каракеян. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 478 с.- Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433545>
3. Колесников, Е. Ю. Экологическая экспертиза и экологический аудит [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Е. Ю. Колесников, Т. М. Колесникова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 469 с.- Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/428938>

Дополнительная литература:

1. Боголюбов, С. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в области сельского, лесного и рыбного хозяйства [Электронный ресурс] : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. А. Боголюбов, Е. А. Позднякова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 429 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433941>
2. Ерофеев, Б.В. Экологическое право [Электронный ресурс] : учебник / Б.В. Ерофеев. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 399 с. — Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=113602>
3. Информационные технологии [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Информационные технологии : учебное пособие / Л.Г. Гагарина, Я.О. Теплова, Е.Л. Румянцева, А.М. Баин / под ред. Л.Г. Гагариной. — М. :ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — (Профессиональное образование). — Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1018534>
4. Касьяненко, Т.Г. Оценка земли и природных ресурсов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Касьяненко Т.Г. — Москва : КноРус, 2019. — 367 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/930211>
5. Колесников, С.И. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс] : учебник / Колесников С.И. — Москва : КноРус, 2020. — 233 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/932733>
6. Основы экологического права [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / С. А. Боголюбов [и др.] ; под редакцией С. А. Боголюбова. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 304 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/444999>

ПМ 5 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Основная литература:

1. Латышенко, К. П. Мониторинг загрязнения окружающей среды [Электронный ресурс] : учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. П. Латышенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 375 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/433597>
2. Каракеян, В. И. Мониторинг загрязнения окружающей среды [Электронный ресурс] : учебник для среднего профессионального образования / В. И.

Каракеян, Е. А. Севрюкова ; под общей редакцией В. И. Каракеяна. — Москва :
Издательство Юрайт, 2019. — 397 с. — Режим доступа:
<https://urait.ru/bcode/433760>

Дополнительная литература:

1. Волкова, И. В. Оценка качества воды водоемов рыбохозяйственного назначения [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. В. Волкова, Т. С. Ершова, С. В. Шипулин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 294 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/438557>
2. Митина Н.Н. Экология [Электронный ресурс]: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Митина, Б. М. Малашенков ; под редакцией В. И. Данилова-Данильяна. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 363 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437197>
3. Экология. Основы геоэкологии [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / Н. К. Андросова, А. Г. Милютин, И. С. Калинин, А. К. Порцевский ; под редакцией А. Г. Милютин. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 542 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/427030>
4. Гурова, Т. Ф. Экология и рациональное природопользование [Электронный ресурс]: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. Ф. Гурова, Л. В. Назаренко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 188 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437568>
5. Колесников, С.И. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс] : учебник / Колесников С.И. — Москва : КноРус, 2020. — 233 с. — Режим доступа: <https://book.ru/book/932733>
6. Кузнецов, Л. М. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс] : учебник / Л. М. Кузнецов, А. Ю. Шмыков ; под ред. В. Е. Курочкина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 304 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/441220>
7. Корытный, Л. М. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л. М. Корытный, Е. В. Потапова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 374 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/442487>

8. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов: [Электронный ресурс] : справочник . — 3-е изд. — М. : ИНФРА-М, 2020. — 249 с. — Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1089523>

9. Ивчатова, А.Л. Химия воды и микробиология [Электронный ресурс] : учебник / А.Л. Ивчатова, В.И. Малов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 218 с. - Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=305936>

Периодические издания:

1. Твердые бытовые отходы;
2. Экология и охрана труда;
3. Экология