

Департамент образования и науки Тюменской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменской области  
**«Агротехнологический колледж»**  
(ГАПОУ ТО «АТК»)

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора ГАПОУ ТО  
«Агротехнологический колледж»  
от «12» декабря 2023 г. №212

**ПРОГРАММА**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
по образовательной программе среднего профессионального образования  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

(наименование программы подготовки специалистов среднего звена)

ФГОС СПО:	43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565 (ред. от 17.12.2020)
Квалификация:	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
База приема:	Основное общее образование
Форма обучения:	Очная
Год прохождения государственной итоговой аттестации:	2024

2023 г.

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Программы государственной итоговой аттестации по образовательной  
программе среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФГОС СПО:	43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565 (ред. от 17.12.2020)
Квалификация:	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
База приема:	Основное общее образование
Форма обучения:	Очная
Год прохождения государственной итоговой аттестации:	2024

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК

Индивидуальный предприниматель

ИП Нетреба С.А.

С.А.Нетреба

2023 г.



Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565; (ред. 17.12.2020)

- основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального образования (программой подготовки специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной директором ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж» 29.06.2020 г.

Организация – разработчик:	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Агротехнологический колледж»
Разработчики:	Фатхуллина Н.Г., заведующий отделением по УГС Калинина С.В., старший мастер Киприна О.В., старший методист Лиздик М.С., преподаватель профессионального учебного цикла Екимова Н.Ю., преподаватель профессионального учебного цикла Палецких Е.А., мастер производственного обучения
Рассмотрена на заседании предметной цикловой комиссии технологии и управления	Протокол № 4 от 22 ноября 2023 г.
Рассмотрена на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин	Протокол № 4 от 30 ноября 2023 г.

Рассмотрена и одобрена  
на заседании Методического совета  
Протокол № 4 от 08.12.2023

## СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения программы государственной итоговой аттестации.....	4
Процедура проведения государственной итоговой аттестации в форме защиты дипломной работы и демонстрационного экзамена.....	14
Организация выполнения и защиты дипломной работы. Требования к работе и методика оценивания.....	14
Организация, проведение демонстрационного экзамена. Требования к выполнению работы и методика оценивания.....	32
Результаты государственной итоговой аттестации.....	36
Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.....	37
Приложение.....	

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящая Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) разработана для образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемой в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565 (ред. от 17.12.2020) (далее – ФГОС СПО).

1.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- Специалист по поварскому и кондитерскому делу

1.3. База приема: основное общее образование.

1.4. Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационного экзамена.

1.5. Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА с использованием механизма демонстрационного экзамена:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ, с последними изменениями от 04.08.2023 N 479-ФЗ;

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565 (ред. от 17.12.2020)

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07

сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, регистрационный № 38940);

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, регистрационный N 38940);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2022 г. №336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29 октября 2013 г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж».

1.6. Методические документы, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА с использованием механизма демонстрационного экзамена:

- оценочные материалы демонстрационного экзамена (далее ДЭ) профильного уровня по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Шифр комплекта оценочной документации: КОД 43.02.15-1-2024.

1.7. Цель государственной итоговой аттестации: определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020).

1.8. ГИА осуществляется в направлении оценки качества подготовки выпускников, сформированных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.9. Требования к результатам освоения образовательной программы:

Выпускник, получивший квалификацию «Специалист по поварскому и кондитерскому делу», должен быть подготовлен к выполнению следующих основных видов деятельности:

ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ВД 7. Выполнения работ по профессии «Повар».

ВД 8. Выполнения работ по профессии «Кондитер».

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов



сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	ПКр 4.7. Осуществлять приготовление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь
ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,

	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
	ПКр 5.7. Осуществлять разработку, адаптацию авторских, брендовых блюд: гато, антреме, миниатюр, птифур
ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.2. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.3. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.4. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
	ПКр 6.6. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, текущее планирование и контроль деятельности подчиненного персонала предприятий различного вида с учетом требований органов контроля и надзора Тюменского региона.
ВД 7. Выполнения работ по профессии «Повар»	ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
	ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.
	ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов

	разнообразного ассортимента.
	ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
	ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;
	ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	ПК 7.8. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ВД 8. Выполнения работ по профессии «Кондитер»	ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий
	ПК 8.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий
	ПК 8.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий
	ПК 8.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий
	ПК 8.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов

При этом выпускник должен обладать общими компетенциями, определяющими способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.10. Программа ГИА выпускников доводится до сведения обучающихся за шесть месяцев до начала аттестации.

## **2. Процедура проведения государственной итоговой аттестации в форме защиты дипломной работы и демонстрационного экзамена**

2.1. Организация выполнения и защиты дипломной работы. Требования к работе и методика оценивания

2.1.1. В соответствии с ФГОС СПО, календарным учебным графиком, объем времени на подготовку и защиту дипломной работы составляет 6 недель, в том числе:

Этапы и виды ВКР	Объем времени	Сроки прохождения
Подготовка дипломной работы	4 недели	17.05.2024 – 13.06.2024
Защита дипломной работы	2 недели	14.06.2024 – 24.06.2024

2.1.2. Организация разработки тематики дипломных работ

Обязательным требованием для дипломной работы является соответствие её тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных компетенций.

Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются на заседании предметной цикловой комиссией. Тема может быть предложена обучающимся при условии обоснования им целесообразности ее разработки для практического применения.

Темы дипломных работ должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования и иметь практико-ориентированный характер.

При определении темы следует учитывать, что ее содержание может основываться: на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля; на использовании результатов выполненных ранее практических заданий; на использовании конкретных производственных данных предприятия – базы производственной практики.

2.1.3. Закрепление тем дипломных работ (с указанием руководителя и сроков выполнения) за обучающимися оформляется приказом директора колледжа.

#### 2.1.4. Перечень примерных тем дипломных работ

1. Ассортимент и технологии приготовления сложных холодных десертов для подачи в ресторане.

2. Процесс приготовления и подготовки к реализации сложного холодного блюда из рыбы с применением современных приемов оформления в условиях ресторана.

3. Разработка горячего банкетного блюда из фаршированной рыбы с гарниром и соусом для реализации в ресторане.

4. Технология приготовления сложных запеченных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

5. Процесс приготовления и подготовки к реализации сложных горячих блюд из мяса с применением современных приемов приготовления и оформления в условиях ресторана.

6. Процесс приготовления тематического торта с использованием современных элементов оформления.

7. Создание скульптуры из шоколада с использованием разных техник изготовления и трех видов шоколада.

8. Процесс приготовления и подготовки к реализации сложных горячих блюд из мяса с гарниром и соусом для реализации санатории-профилактории.

9. Процесс приготовления и подготовки к реализации сложных горячих блюд из рыбы с гарниром и соусом для реализации санатории-профилактории.

10. Процесс приготовления и подготовки к реализации пирожного в индивидуальной подаче в кафе, с применением современных приемов оформления.

11. Современные способы приготовления и подачи закусок.

12. Организация процесса приготовления и подготовка к реализации салатов в современной подаче.

13. Разработка горячего блюда с добавлением кабачка (содержание кабачка в готовом продукте не менее 30%) для детского питания.

14. Организация процесса приготовления и подготовка к реализации горячих блюд из говядины сложного ассортимента с двумя гарнирами и соусом для ресторана.

15. Организация процесса приготовления и подготовка к реализации горячих блюд из свинины сложного ассортимента в ИП Нетребас.С.А.

16. Организация процесса приготовления и подготовка к реализации холодных банкетных блюд из мяса птицы с гарниром и соусом.

17. Организация процесса и приготовление горячих блюд из мяса птицы сложного ассортимента с двумя гарнирами из крупы и овощей, соусом в современной подаче.

18. Процесс приготовления и подготовки к реализации сложного холодного блюда из рыбы с применением современных приемов оформления в условиях ресторана.

19. Организация процесса приготовления, и приготовление вегетарианских блюд в ресторане, способы подачи.

20. Организация процесса приготовления и подготовка к реализации сложных холодных закусок для банкета-фуршета.

21. Организация процесса приготовления и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента для ресторана.

22. Организация процесса приготовления и приготовление тортов антреме с элементами декорирования из шоколада и карамели.

23. Организация процесса приготовления и приготовление современных детских тортов с элементами лепки из мастики.

24. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд для детского питания в кафе.

25. Организация процесса приготовления и подготовка к реализации закусок из овощей, грибов, сыра и яиц для проведения банкета.



26. Организация процесса приготовления и подготовка к реализации мясных салатов сложного ассортимента.

27. Организация процесса приготовления и подготовка к реализации горячих мясных блюд французской кухни.

28. Организация процесса и приготовление холодной закуски из рыбы и морепродуктов сложного ассортимента с элементами молекулярной кухни

29. Организация процесса приготовления и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента.

30. Работа с шоколадом и организация технологического процесса приготовления шоколадных конфет.

31. Организация свадебного банкета на 60 человек с составлением меню и процессом приготовления горячего блюда.

32. Организация процесса приготовления и подготовка к реализации закусок из сыра и яиц.

33. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление шоколадных капкейков с кремом ганаш.

34. Организация детского тематического мероприятия на 10 человек возрасте 7-8 лет с разработкой меню и процессом приготовления и оформления десерта.

35. Организация процесса и приготовление сложного горячего блюда из картофеля с использованием современных технологий, вариантов сочетания.

36. Организация процесса приготовления и приемы подачи гарниров к мясным блюдам.

37. Организация процесса приготовления и подготовка к реализации горячих рыбных блюд азиатской кухни.

38. Организация работы молодежного кафе на 50 посадочных мест.

39. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации праздничного хлеба.

40. Организация процесса и приготовление плетеных хлебобулочных изделий в ООО «Омега».

41. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса.
42. Организация процесса и приготовление новых видов хлеба.
43. Организация процесса и приготовление сложного горячего блюда из птицы «Паста с куриной грудкой под сливочным соусом».
44. Организация процесса и приготовление сложного горячего блюда «Каре из молодого ягненка с брусничным соусом и карамелизованным луком».
45. Разработка ассортимента и организация производства в кафе кондитерской на 25 посадочных мест.
46. Организация работы ресторана с европейкой кухней на 75 посадочных мест.
47. Технологический процесс приготовления блюд и организация кафе молодежного на 50 мест.
48. Разработка ассортимента и организация производства в ресторане с японской кухней.
49. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с итальянкой кухней на 50 посадочных мест
50. Технологический процесс приготовления горячих закусок и организация работы в кафе на 120 посадочных мест.
51. Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с русской кухней класса «люкс» на 75 посадочных мест.
52. Организация производства и технология приготовления блюд в столовой на 100 посадочных мест при учебном заведении среднего профессионального образования.
53. Организация производства, разработка ассортимента и технология приготовления блюд в столовой при детском дошкольном образовательном учреждении.
54. Разработка ассортимента и организация производства в кафе с организацией детского отдыха.

55. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок для банкета в ресторане «Арагац-PLAZA».

56. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных.

57. Основные тренды в организации процесса приготовления и приготовление изделий из пряничного теста с применением инновационного сырья.

58. Совершенствование ассортимента и технологии приготовления блюд школьного питания на примере школы № 1 г. Ялutorовска.

59. Организация процесса приготовления и приготовление бисквитных пирожных с зеркальной глазурью.

60. Расширение ассортимента, совершенствование технологии приготовления сложных десертов французской кухни.

61. Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных прозрачных и пюреобразных супов французской кухни.

62. Организация процесса приготовления и приготовление блюд японской кухни в суши-баре.

63. Разработка ассортимента и совершенствование технологического процесса приготовления десертов с использованием выпеченных полуфабрикатов из различных видов теста.

64. Разработка меню для детей младшего школьного возраста с пищевой аллергией.

65. Совершенствование процесса приготовления и расширение ассортимента пирожных из заварного теста.

66. Расширение ассортимента бисквитных рулетов, их технология приготовления.

67. Расширение ассортимента классических воздушных пирожных, их технология приготовления.

68. Организация приготовления и технологический процесс приготовления сложных желейных тортов.

69. Организация приготовления и технологический процесс приготовления сложных пирожных с использованием шоколада ИП "Куимов Н.А."

70. Организация приготовления и технологический процесс приготовления сложных хлебобулочных изделий на предприятии ИП "Куимов Н.А"

71. Совершенствование ассортимента горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.

72. Разработка авторского горячего блюда из птицы сложного ассортимента.

73. Оценка современного способа приготовления горячих блюд в воке из овощей, рыбы, мяса, птицы.

74. Расширение ассортимента горячих супов сложного приготовления для ресторана русской кухни.

75. Разработка актуального ассортимента и технология приготовления сложных блюд из морепродуктов.

76. Усовершенствование технологии приготовления современных десертов.

77. Совершенствование процесса приготовления шоколадных капкейков с кремом ганаш.

78. Разработка современных технологий приготовления и способов реализации сложных горячих блюд из рыбы.

79. Основные тренды процесса приготовления изделий из пряничного теста с применением инновационного сырья.

80. Использование современного дизайна и творческого оформления бисквитных тортов сложного ассортимента.

81. Современные варианты приготовления и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.

82. Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».

83. Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов.

84. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.

85. Применение актуальных направления в приготовлении и реализации горячих закусок для банкета-фуршета.

86. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления вафельных трубочек с начинкой.

87. Разработка ассортимента и способы приготовления, подачи горячих блюд для Рождественского стола.

88. Организация процесса приготовления и приготовление праздничного хлеба из сдобного теста.

89. Использование современных способов приготовления горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.

90. Организация приготовления блюд вегетарианской кухни.

91. Расширение ассортимента бисквитных рулетов.

92. Современная технология приготовления и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.

93. Совершенствование технологии приготовления и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы.

94. Расширение ассортимента и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.

95. Расширение ассортимента классических заварных пирожных.

96. Разработка актуального ассортимента и технология приготовления стейков из мяса и рыбы.

97. Расширение ассортимента холодных десертов.

98. Использование различных вариантов сочетания продуктов в производстве классических бисквитных пирожных.

99. Разработка актуального ассортимента и технология приготовления пюреобразных супов.

100. Совершенствование технологии приготовления и расширения ассортимента блюд из запеченного мяса.

101. Организация процесса приготовления блюд из рыбной котлетной массы с использованием современных технологий и оборудования.

102. Формирование ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных изделий из песочного теста.

103. Усовершенствование технологии приготовления сложных горячих фаршированных блюд из овощей, мяса, рыбы, птицы.

104. Применение основных трендов приготовления банкетных горячих блюд из мяса.

105. Организация процесса приготовления сложного ассортимента из экзотических овощей и фруктов с использованием современных технологий и оборудования.

#### 2.1.5. Выполнение дипломных работ

При подготовке дипломных работ приказом директора колледжа каждому обучающемуся назначается руководитель и консультанты по отдельным частям дипломной работы.

В обязанности руководителя дипломной работы входит:

- разработка задания на подготовку дипломной работы;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения дипломной работы;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- рекомендации по сбору необходимого для выполнения дипломной работы материала, оказание помощи в подборе необходимых информационных источников;

- консультирование обучающегося по возникающим в ходе выполнения дипломной работы проблемам теоретического и практического характера;
- консультирование по оформлению всех частей дипломной работы в соответствии с требованиями образовательной организации к оформлению документов;
- контроль хода выполнения дипломной работы в соответствии с установленным графиком в форме обсуждения хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты дипломной работы;
- предоставление письменного отзыва на дипломную работу.

Выполненная дипломная работа должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- демонстрировать требуемый уровень подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой. Задание на дипломную работу рассматриваются на заседаниях предметных цикловых комиссий, подписывается руководителем дипломной работы и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе.

В отдельных случаях допускается выполнение дипломной работы группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

Задание на дипломную работу выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики, что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

Контроль выполнения требований к оформлению дипломной работы (соответствие нормам и требованиям действующих государственных, международных, отраслевых стандартов и других нормативных документов,

оформление текста, списка литературы, чертежей и т.д.) осуществляет консультант по нормоконтролю. Нормоконтроль могут выполнять руководители дипломной работы.

При проведении нормоконтроля следует руководствоваться:

- указателями (каталогами, перечнями) государственных, международных и отраслевых стандартов, технических условий.;
- действующими нормативными документами, распространяющимися на объект стандартизации;
- терминологическими словарями (справочниками, сборниками); картотеками внедрения нормативных документов;
- таблицами систематизации.

Консультант по нормоконтролю имеет право:

- возвращать дипломную работу в случаях несоответствия требованиям, небрежного выполнения, отсутствия необходимых подписей, отсутствия документов, на которые имеются ссылки в работе и т.д.;
- требовать от обучающегося разъяснений и дополнительных материалов по возникшим при проверке вопросам;
- не подписывать дипломную работу в случаях невыполнения требований.

По завершении обучающимся подготовки дипломной работы руководитель проверяет качество работы, подписывает её и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заведующему отделением.

В отзыве руководителя дипломной работы указываются характерные особенности работы, её достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению работы, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении работы, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению.

Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска дипломной работы к защите.



Одновременно, кроме основного руководителя, могут назначаться консультанты по отдельным вопросам дипломной работы.

В обязанности консультанта дипломной работы входит:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль хода выполнения дипломной работы в части содержания консультируемого вопроса.

Часы консультирования входят в общие часы руководства дипломной работы.

#### 2.1.5. Требования к структуре дипломной работы

Структура дипломной работы включает:

- Введение;
- Основная часть:

глава №1 Теоретическое обоснование темы (аналитическое исследование);

глава №2. Практическая часть (практическое исследование);

- Заключение;
- Список используемой литературы.

Во введении раскрывается актуальность темы дипломной работы, цель, решаемые задачи.

В основной части дипломной работы каждая глава состоит из разделов, а каждый раздел может включать в себя несколько пунктов.

В заключение содержатся предложения по решению проблем исследования, общие выводы по дипломной работе.

Список используемых источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);

- указы Президента Российской Федерации (в той же очередности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет ресурсы.

Рекомендуемый объем текстовой части дипломной работы 40 – 60 страниц печатного текста (без приложений).

Текст дипломной работы должен быть подготовлен с использованием компьютера в текстовом редакторе MS Word, шрифт Times New Roman, размер 14, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 × 297 мм).

2.1.6. Дипломная работа выполняется по разделам в соответствии с представленным примерным графиком выполнения:

График выполнения дипломной работы по разделам

№	Наименование разделов дипломной работы	Сроки выполнения в днях	Срок выполнения
1	Введение	2	17.05.2024
2	Теоретическая часть	5	19.05.2024
3	Практическая часть	5	24.05.2024
4	Заключение	2	27.05.2024

2.1.7. Правила оформления дипломной работы регламентируются Методическими рекомендациями по оформлению курсовых проектов (работ), выпускных квалификационных работ.

2.1.8. Защита дипломной работы

Предварительная защита дипломной работы проводится на завершающем этапе выполнения в форме отчета выпускника о степени реализации полученного задания. Срок проведения с 03.06.2024 г. по 04.06.2024 г. На предварительную защиту должны быть представлены:

- Дипломная работа с объемом выполнения не менее 90%.

Завершенная работа предоставляется не менее чем за 10 дней до защиты заведующему отделением для:

- проведения нормативного контроля;
- получения отзыва руководителя;
- внешней рецензии.

#### Публичная защита

Публичная защита дипломных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) с участием не менее двух третей ее состава.

В ГЭК должны быть представлены следующие документы:

- приказ директора об организации и проведении государственной итоговой аттестации по образовательной программе;
- Программа ГИА;
- выполненные дипломные работы с отзывом руководителя, рецензией;
- зачетные книжки обучающихся;
- сводная ведомость итоговых оценок;
- приказ директора колледжа об утверждении тем дипломных работ;
- приказ директора об утверждении состава ГЭК;
- приказ директора о допуске студентов к ГИА.

В ГЭК могут быть предоставлены документы, подтверждающие учебные достижения обучающегося (грамоты и дипломы участника олимпиад, конкурсов, научно-практических конференций и т.д.).

На защиту дипломной работы отводится до 30 минут на одного обучающегося.

Рекомендуемый регламент защиты дипломных работ:

- презентация дипломной работы в форме публичного доклада обучающегося – до 12 минут.

Доклад должен отражать: полное наименование темы дипломной работы, цели и задачи исследования, характеристику объекта исследования, сущность и эффективность исследовательских решений, выводы о практической целесообразности и эффективности исследования в целом.

Во время защиты рекомендуется пользоваться планом доклада или тезисами.

В ходе доклада необходимо пользоваться иллюстрациями, технологическими картами, чертежами, схемами и другими материалами, представленными на стендах или слайдах.

- вопросы членов ГЭК и ответы обучающихся – до 5 минут.
- представление секретарем ГЭК или руководителем и рецензентом дипломной работы соответственно отзыва и рецензии на дипломную работу – до 2 минут.

Результаты защиты обсуждаются на закрытом заседании ГЭК, при этом оцениваются:

- доклад выпускника по каждому разделу дипломной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Решение об оценке дипломной работы принимается ГЭК как среднеарифметическое оценок, выставленных всеми членами комиссии.

В случае спорных ситуаций решение принимается председателем ГЭК.

Во время заседания ГЭК ведется протокол. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Для защиты дипломной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов ГЭК;
- места для выпускников, родителей выпускников, социальных партнеров;
- компьютер, мультимедиа проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего назначения.

2.1.9. Фонд оценочных средств включает в себя:

1. Требования к результатам освоения основной образовательной программы.

2. Темы дипломных работ.

3. Задания на дипломные работы.

4. Критерии оценки дипломных работ руководителем. Форма отзыва на дипломную работу руководителя.

5. Критерии оценки дипломной работы рецензентом. Форма рецензии на дипломную работу.

6. Критерии оценивания защиты дипломной работы

Уровень, качество подготовки и защиты выпускником дипломной работы оценивается по пятибалльной шкале.

Оценка 5 (отлично) ставится выпускнику, если:

- 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;

- обучающийся 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 4 (хорошо) ставится выпускнику, если:

- имеются небольшие неточности в оформлении выпускной квалификационной работы;

- обозначена актуальность работы;
- содержание соответствует теме работы;
- практическая часть строится на выводах теоретической части;
- ответы на вопросы членов ГЭК правильные, но содержат технические или терминологические ошибки;

- присутствует логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией.

Оценка 3 (удовлетворительно) ставится выпускнику, если:

- 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;
- обучающийся слабо ориентируется в понятиях, терминах, которые использует в своей работе;

- в докладе выпускника нет четкости, последовательности изложения мысли.

Оценка 2 (неудовлетворительно) ставится выпускнику, если:

- 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.

## **2.2. Организация, проведение демонстрационного экзамена. Требования к выполнению работы и методика оценивания**

2.2.1. Демонстрационный экзамен по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится на профильном уровне.

2.2.2. В соответствии с календарным учебным графиком, предварительным графиком проведения демонстрационного экзамена, демонстрационный экзамен по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с 20.05.2024 по 24.05.2024.

2.2.3. Содержание, порядок проведения и оценки результатов демонстрационного экзамена определяются в соответствии с оценочными материалами демонстрационного экзамена профильного уровня (комплект оценочной документации (КОД 43.02.15-1-2024) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2.2.4. Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения ДЭ. Площадка для проведения ДЭ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело располагается в ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж» (далее колледж).

2.2.5. ДЭ проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации (КОД 43.02.15-1-2024), варианты заданий, критерии оценивания (далее оценочные материалы).

КОД 43.02.15-1-2024 включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкцию по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание ДЭ включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Полная версия КОД для проведения демонстрационного экзамена размещен в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" на сайте <https://bom.firpo.ru/Public>.

Используемый для проведения ГИА комплект оценочной документации (КОД 10.02.05-1-2024) представлен в приложении № 1 к настоящей Программе ГИА и включает в себя комплекс требований для проведения ДЭ:

- организационные требования (в соответствии с установленным Порядком проведения ГИА);
- требование к продолжительности ДЭ;
- требования к содержанию (в соответствии с ФГОС СПО);
- требования к оцениванию (в соответствии с ФГОС СПО, при этом формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием профессиональной (общей) компетенции);
- рекомендуемая схема перевода результатов ДЭ из стобалльной шкалы в пятибалльную;
- план застройки площадки ДЭ;
- требования к застройке площадки;
- требования к составу экспертных групп;
- инструкция по технике безопасности;
- образец задания.

2.2.6. Дата и время начала проведения ДЭ, расписание сдачи в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения ДЭ, технические перерывы в проведении ДЭ определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым государственной экзаменационной комиссией (далее ГЭК) не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения ДЭ.

2.2.7. Выпускники, сдающие ДЭ, и лица, обеспечивающие проведение демонстрационного экзамена, должны быть ознакомлены с планом проведения ДЭ не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.



2.2.8. ГИА в форме ДЭ проводится ГЭК в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Состав ГЭК утверждается приказом директора колледжа.

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

При проведении ДЭ в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц-экспертов (главного эксперта, технических экспертов), приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей специальности среднего профессионального образования. Численность экспертной группы составляет не менее 3 человек. Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

2.2.9. Выпускники, участники ДЭ и эксперты, должны быть зарегистрированы в электронной системе интернет-мониторинга ЦПО с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 г. N 152-ФЗ «О персональных данных».

2.2.10. Комплекс требований для проведения ДЭ определен комплектом оценочной документации (КОД 10.02.05-1-2024).

2.2.11. Баллы за выполнение заданий ДЭ выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100 %. Перевод баллов в оценку осуществляется по следующей шкале:

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-19,99	20-39,99	40 - 69,99	70 - 100

2.2.12. Перевод полученного количества баллов в оценки «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «неудовлетворительно» («2») осуществляется ГЭК.

2.2.13. Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных Агентством (Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)») либо международной организацией «WorldSkills International», в том числе «WorldSkills Europe» и «WorldSkills Asia», и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам «Ворлдскиллс» выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве оценки «отлично» по ДЭ в рамках проведения ГИА по образовательной программе среднего профессионального образования.

2.2.14. В случае досрочного выполнения заданий ГИА, по независящем от выпускника причинам, результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе или по заявлению такого выпускника ГЭК принимает решение об аннулировании результатов ГИА. Такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

### **3. Результаты государственной итоговой аттестации**

3.1. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

3.2. Заседания ГЭК протоколируются.

3.3. Результаты ГИА объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

3.4. На основании решения ГЭК лицам, успешно прошедшим ГИА, выдаются документы об образовании и о квалификации установленного образца.

3.5. Лицам, прошедшим процедуру ДЭ с применением оценочных материалов, разработанных ФГБОУ «Институт развития профессионального образования», выдается цифровой паспорт компетенций, подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

#### **4. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации**

4.1. По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и/или несогласии с её результатами (далее – апелляция).

4.2. Апелляция подаётся лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа. Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подаётся непосредственно в день проведения ГИА. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подаётся не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

4.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трёх рабочих дней от даты её поступления.

4.4. Состав апелляционной комиссии утверждается директором колледжа в те же сроки, что и состав ГЭК.

4.5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК и не являющихся председателем или секретарём ГЭК. Председателем апелляционной комиссии является руководитель колледжа, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя колледжа. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

4.6. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей её состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме ДЭ. 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. По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференцсвязи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

4.7. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

4.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА 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 ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В случае удовлетворения апелляции результат проведения ГИА подлежит аннулированию, а протокол о рассмотрении апелляции, не позднее следующего рабочего дня, передаётся ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем без отчисления такого выпускника из колледжа в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

4.9. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения ДЭ, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК.

4.10. При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА;
- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передаётся в ГЭК и в случае удовлетворения апелляции является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

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

4.12. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарём апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

4.13. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трёх рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

4.14. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

4.15. Обучающиеся, не прошедшие ГИА в связи с неявкой на защиту по уважительной причине, вправе пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Обучающийся должен предоставить в колледж документ, подтверждающий причину его отсутствия.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не ранее 1 (одного) месяца и не позднее 4 (четырех) месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительным причинам.

4.16. Обучающиеся, не прошедшие ГИА в связи с неявкой по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно» могут быть допущены для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА в связи с неявкой по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно», отчисляются из колледжа с выдачей справки об обучении, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы. Такие выпускники проходят ГИА не ранее чем через 6 (шесть) месяцев после прохождения ГИА впервые и не позднее чем через пять лет после срока проведения ГИА.

Для повторного прохождения ГИА указанное лицо, по его заявлению, восстанавливается в колледже на период времени, установленный колледжем, но не менее периода времени, предусмотренного календарным учебным графиком для ГИА.

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

### Том 1

<b>Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования</b>	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
<b>Наименование квалификации (наименование направленности)</b>	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15-1-2024

### СТРУКТУРА КОД

В структуру КОД:

1. комплекс требований для проведения ДЭ;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

### Комплекс требований для проведения ДЭ

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени форсированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий



дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения.

9. ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение.

10. ДЭ, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

11. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

12. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

13. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

14. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

15. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

16. Образовательная организация обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

### Требование к продолжительности ДЭ

Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ.

ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 часа 30 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 4 часов 30 минут

### Требования к содержанию КОД

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты

		<p>Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
	<p>ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции.</p> <p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>

		<p>Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.</p>
		<p>Навык: выполнение приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
	<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: организовывать приготовление, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>

### Требования к оцениванию

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА

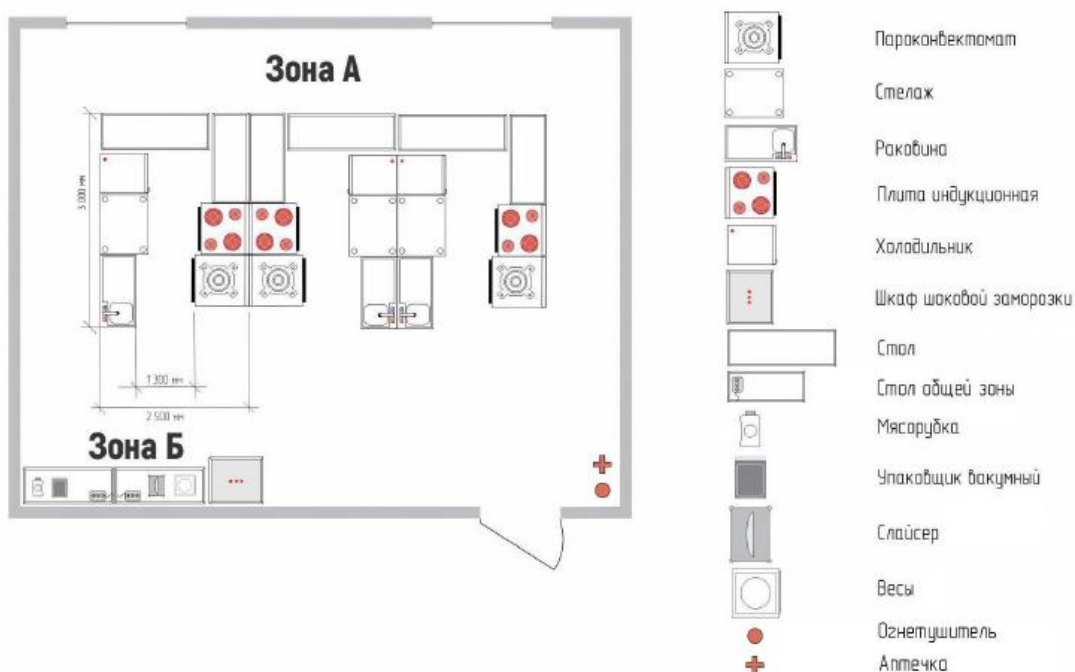
№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
		Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00

<b>ВСЕГО (вариативная часть)</b>	<b>20,00</b>
<b>ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)</b>	<b>100,00</b>

**Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную:**

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-19,99	20-39,99	40 - 69,99	70 - 100

### **Примерный план застройки площадки ДЭПУ, проводимого в рамках ГИА**



### **Требования к составу экспертных групп**

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	3
12	12	3
13	13	3
14	14	3
15	15	3

### **Инструкция по технике безопасности.**

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

#### **Инструкция:**

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

-инструкцию по технике безопасности;

-перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

-проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

### **Образцы заданий**

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 1 к образцу задания.

Модуль 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Задание модуля 1:

Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника.

Минимум 2 гарнира:

-один должен содержать крупу;

-второй должен содержать овощ.

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

Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Оформление горячего блюда на выбор участника.

Температура подачи не менее 35 °С.

Масса блюда не менее 220 грамм

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

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Задание модуля 2:

Приготовить 3 порции десерта на тарелке.

Обязательные компоненты десерта:

-мусс;



- выпеченный элемент из теста;
- декоративный элемент из изомальта или карамели;
- один холодный соус.

Оформление на усмотрение участника.

Температура подачи десерта 1 - 14°C.

Масса десерта 90 - 130 грамм.

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

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Модуль 3: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Задание модуля 3:

Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара.

2 гарнира на выбор участника.

Оформление закуски и наличие холодного соуса на выбор участника.

Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г.

Подача закуски:

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

Температура подачи тарелки от 1 °C до 14 °C