

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Вологодской области
«Череповецкий металлургический колледж имени академика И.П. Бардина»

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического
совета БПОУ ВО «ЧМК»

Протокол № 2

от "28" ноября 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор БПОУ ВО «ЧМК»
И.М.Люсин
" 28 " ноября 2024 г.

СОГЛАСОВАНО:

председатель государственной

экзаменационной комиссии

Начальник центра корпоративного

питания ПАО «Северсталь»

Сазонова Е.А.



ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на 2024-2025 учебный год

2024 г.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, очная форма обучения, разработана в соответствии со статьей 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", приказом Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства просвещения РФ от 05 мая 2022 г. № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800», распоряжением Министерства просвещения РФ от 01 апреля 2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки РФ №1565 от 09 декабря 2016 г., действующим Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников БПОУ ВО «ЧМК», обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования.

Организация-разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Череповецкий металлургический колледж имени академика И.П. Бардина»

Разработчики:

Данчук Е.А., преподаватель

Чистякова Н.В., преподаватель

Рассмотрено на заседании ЦК
"Специальности технологической
направленности "

Протокол № 4 от 23.10.24

Председатель ЦК Смирнова Е.Р. 

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	4
2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации	9
3. Демонстрационный экзамен в процедуре ГИА	22
4. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации	24
5. Оценка результатов государственной итоговой аттестации	30
Приложение 1	32
Приложение 2	34
Приложение 3	38
Приложение 4	39

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1 Область применения программы

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- 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;
- 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;
- 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;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей;
- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала;
- освоение профессии 16675 повар
и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональные компетенции:

Модуль	Профессиональные компетенции (должны быть сформированы в полном объёме)
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
	ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных	ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

блюд, кулинарных из-делий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.04 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 и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитер-	ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	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.
ПМ.06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
	ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
	ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
	ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ПМ.07 Освоение профессии 16675 повар	ПК 7.1 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
	ПК 7.2 Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
	ПК 7.3 Производить подготовку сырья, готовить бульоны, отвары, простые супы, соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы.
	ПК 7.4 Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
	ПК 7.5 Производить подготовку и приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов, домашней птицы.
	ПК 7.6 Готовить и оформлять бутерброды, салаты, холодные блюда и закуски.
	ПК 7.7 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие и холодные напитки.

Общие компетенции:

Код	Наименование
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 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	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью ГИА является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение образовательной программы (далее - ОП) среднего профессионального образования в БПОУ ВО «ЧМК».

К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

1.3 Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело объем времени на подготовку и проведение защиты дипломного проекта составляет 6 недель:

- подготовка выпускной квалификационной работы, в том числе выполнение демонстрационного экзамена – 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Вид и сроки государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников по образовательной программе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

К проведению государственной итоговой аттестации привлекаются представители работодателя или их объединений.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяется колледжем в части выбора компетенций, комплектов оценочной документации, площадок проведения демонстрационного экзамена, требований к дипломным работам и порядку их защиты. Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала проведения процедур.

При включении демонстрационного экзамена в состав ГИА под тематикой выпускной квалификационной работы понимается наименование комплекта оценочной документации по компетенции. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем дипломных проектов, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора.

Сроки, отводимые на ГИА: с 18 мая по 28 июня 2025 г.; группа 4 ПКД.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВЫПОЛНЕНИЯ ВКР И ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Подготовительный период		
1.	Выбор темы, руководителя	до 16.03.2025
2.	Утверждение темы ВКР (дипломного проекта)	до 16.03.2025
3.	Разработка и утверждение задания на ВКР	до 16.03.2025
4.	Выдача задания студенту. Составление графика консультаций руководителя ВКР, консультантов	до 06.04.2025
5.	Составление индивидуального календарного графика выполнения ВКР (с указанием сроков выполнения разделов)	до 06.04.2025
Основные этапы выполнения ВКР		4 недели
1.	Подбор и изучение литературы, источников. Сбор материала по ВКР вовремя практики. Непосредственное написание текста ВКР.	до 18.05.2025
2.	Посещение консультаций. Выполнение замечаний и рекомендаций руководителя и консультанта по отдельным частям (вопросам) ВКР	по утвержденным графикам
3.	Предоставление руководителю полного текста работы в электронном виде.	до 18.05.2025
4.	Предоставление студентом итогового варианта дипломного проекта (в переплете с вшитыми сопроводительными документами). Получение отзыва руководителя.	19.05.- 01.06.2025
5.	Получение внешней рецензии ВКР	02.06. – 05.06.2025
6.	Подготовка тезисов доклада и презентации для защиты.	06.06. - 08.06.2025
7.	Предъявление готовых ВКР с отзывом руководителя, чертежами, с рецензией	09.06. -14.06.2025
Проведение демонстрационного экзамена		1 неделя
1.	Проведение демонстрационного экзамена	по графику 09.06.-14.06.2025
Защита ВКР		1 неделя
1.	Прохождение предварительной защиты ВКР	до 14.06.2025
2.	Защита ВКР	по графику 15.06.- 28.06.2025

2.2 Содержание государственной итоговой аттестации

Темы дипломных проектов должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, должна быть актуальной и иметь научно - практическую направленность. Количество предложенных тем не должно быть меньше числа студентов выпускаемой группы, утвержденного заместителем директора по учебной работе (Приложение 1).

Темы подбираются по предложениям (заказам) предприятий, организаций отрасли, разрабатываются ведущими преподавателями цикловой комиссии или могут быть предложены студентами при условии обоснования целесообразности их разработки.

Студентам предоставляется право выбора темы дипломного проекта. Выбор темы осуществляется исходя из интереса к проблеме, возможности получения фактических данных, а также наличия специальной научной литературы.

Студент не позднее, чем за две недели до выхода на преддипломную практику обязан выбрать тему дипломного проекта.

В течение недели с момента выбора темы учебной частью колледжа формируется приказ о закреплении тем и руководителей.

Основными функциями руководителя дипломного проекта являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения дипломного проекта;
- подготовка письменного отзыва на дипломный проект.

На консультации для каждого студента должно быть предусмотрено два часа в неделю.

Студент в течение 1 недели после утверждения темы и руководителя дипломного проекта обязан обратиться к руководителю для получения задания на дипломный проект.

Задание на дипломный проект сопровождается консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей работы.

Руководитель контролирует выполнение студентом нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению дипломного проекта.

Руководитель в срок до пяти рабочих дней с момента предоставления студентом итогового варианта дипломного проекта (в переплете с вшитыми сопроводительными документами) подписывает его вместе с заданием и своим письменным заключением. В заключении должны быть отражены рекомендации к допуску / не допуску к защите дипломного проекта в ГЭК.

2.3 Структура выпускной квалификационной работы

Содержание ВКР состоит из следующих разделов:

- введение;
- содержание;
- основная часть;
- специальная часть;
- заключение;
- приложения;
- библиография.

Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет ВКР. Объем введения должен быть в пределах 1-2 страниц.

Основная часть ВКР включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфа – название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы.

Работа над основной частью должна позволить руководителю оценить уровень развития общих компетенций выпускника:

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

ОК 09 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Основная часть посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этой части содержится: анализ конкретного материала по избранной теме (на примере конкретной организации) желательно за период не менее двух лет, описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме, описание имеющихся путей решения обозначенных проблем. В ходе анализа могут использоваться графики, диаграммы, аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы.

Работа над основной частью должна позволить руководителю оценить следующие профессиональные компетенции (ПК):

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий по-

требителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Завершающей частью ВКР является заключение, которое должно содержать выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывать значимость полученных результатов. Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

Список использованных источников должен включать не менее 15-20 источников и Интернет-ресурсы.

Последовательность выполнения выпускной квалификационной работы и требования к ней определены методическими рекомендациями по выполнению дипломного проекта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2.4 Защита выпускных квалификационных работ

Выполненные дипломные проекты рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образователь-

ных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Рецензенты дипломных проектов назначаются приказом директора колледжа из числа работников предприятий, организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных проектов.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломного проекта заданию на него;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломного проекта;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости проекта;
- оценку дипломного проекта.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломного проекта.

Внесение изменений в дипломный проект после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с заключением руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает дипломный проект в государственную экзаменационную комиссию.

Защита дипломного проекта проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту дипломного проекта отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10-15 минут), чтение заключения и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломного проекта, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

Члены ГЭК выставляют оценку за защиту выпускной квалификационной работы на закрытом заседании. При выставлении оценки ГЭК руководству-

ется критериями оценки выпускных квалификационных работ, утверждёнными директором колледжа.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы доводятся до сведения выпускников не позднее, чем за полгода до начала государственной итоговой аттестации.

Оценка компетенций выпускников колледжа проводится государственной экзаменационной комиссией поэтапно с учетом оценок:

- общих и профессиональных компетенций выпускников, продемонстрированных при выполнении и защите выпускных квалификационных работ;
- общих и профессиональных компетенций, сделанных специалистами колледжа на основании результатов промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- компетенций выпускников, сделанных членами государственной экзаменационной комиссии, на основании содержания документов характеризующих образовательные достижения выпускников, полученные вне рамок основной образовательной программы.

При определении окончательной оценки по защите дипломного проекта учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу дипломного проекта;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя;
- степень самостоятельности изложения проблемы;
- глубина и всесторонность исследования темы;
- творческий подход к решению поставленных вопросов;
- широта охвата специальной литературы;
- использование материалов прессы, законодательства, бухгалтерской практики и других источников;
- логичность изложения материала;
- грамотность, ясность и доступность изложения студентом своих мыслей, соблюдение правил оформления дипломного проекта;

- содержание и форма защиты;
- мнение руководителя и рецензента.

Результаты защиты дипломных проектов определяется оценками:

- «отлично»;
- «хорошо»;
- «удовлетворительно»;
- «неудовлетворительно»,

которые заносятся в протоколы заседания ГЭК и объявляются в день защиты дипломного проекта.

Оценка "ОТЛИЧНО" выставляется в том случае, если:

- содержание проекта соответствует выбранной специальности и теме проекта;
- проект актуален, выполнен самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
- дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
- показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с практикой;
- даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в проекте широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
- в проекте проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
- широко представлена библиография по теме проекта;

- приложения к проекту иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;

по своему содержанию и форме проект соответствует всем предъявленным требованиям.

Оценка "ХОРОШО":

- тема соответствует специальности;
- содержание проекта в целом соответствует дипломному заданию;
- проект актуален, написан самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- основные положения проекта раскрыты на достаточном теоретическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломного проекта;
- составлена библиография по теме проекта.

Оценка "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО":

- проект соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания проекта заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в проекте не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;

- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

Оценка "НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО":

- тема проекта не соответствует специальности;
- содержание проекта не соответствует теме;
- проект содержит существенные теоретические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломного проекта, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Студенты, выполнившие дипломный проект, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная аттестационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом того же проекта, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на дипломный проект и определить срок повторной защиты.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломного проекта, выдается справка установленного образца. Справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии, после успешно защиты студентом дипломного проекта.

Студенты, 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.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из колледжа.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные колледжем сроки, но не позднее четырех

месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

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

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.

3 ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН В ПРОЦЕДУРЕ ГИА

3.1 Процедура проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен - вид аттестационного испытания государственной итоговой аттестации, который предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Демонстрационный экзамен проводится на основании оценочных материалов демонстрационного экзамена базового уровня (КОД 43.02.15-1- 2025). Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. Демонстрационный экзамен проводится в Центре проведения демонстрационного площадке на базе БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж».

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 3 часа 30 мин.

Демонстрационный экзамен проводится по модульному принципу. Задание для демонстрационного экзамена по КОД 43.02.15-1-2025 (Приложение 2) содержит следующие модули:

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.
2. 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
3. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке ЦПДЭ (Приложение 3). Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Для проведения демонстрационного экзамена площадка оснащается в соответствии с КОД 43.02.15-1-2025.

Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности (Приложение 4).

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

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

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

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

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

4.1.1 При выполнении выпускной квалификационной работы

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к государственной итоговой аттестации и доступа к сети Интернет.

Оборудование кабинета при подготовке к ГИА:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер, доступ к сети Интернет;
- рабочие места для обучающихся;

- график проведения консультаций по дипломным проектам;
- индивидуальное задание на выполнение дипломных проектов;
- план-график поэтапного выполнения дипломных проектов;
- комплект учебно-методической документации.

4.1.2 При защите выпускной квалификационной работы

Для защиты выпускной работы отводится кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для председателя, членов и секретаря государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- рабочее место для выступления выпускника.

4.2 Информационное обеспечение ГИА

4.2.1 Нормативное обеспечение ГИА

- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в БПОУ ВО «ЧМК».
- Действующее Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников БПОУ ВО «ЧМК», обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования.
- Настоящая Программа государственной итоговой аттестации БПОУ ВО «ЧМК» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2024-2025 учебный год.
- Выпускная квалификационная работа. Методические рекомендации для обучающихся 4 курса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- Оформление пояснительной записки курсовых и дипломных проектов (работ), в соответствии с требованиями ГОСТ Р 2.105 – 2019. Методические указания для самостоятельной работы студентов (для всех специальностей).

Рекомендуемая литература для подготовки к выполнению ВКР

Основные источники:

Электронная библиотека www.biblio-online.ru

1. Донченко Л. В., Надыкта В. Д. БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. В 2 Ч. ЧАСТЬ 1 3-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО, 2019.
2. Донченко Л. В., Надыкта В. Д. БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. В 2 Ч. ЧАСТЬ 2 3-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО, 2019.
3. Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 2-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО, 2019.
4. Сологубова Г. С. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 3-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО, 2019
5. Щетинин М. П., Пасько О. В., Бураковская Н. В. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. РУКОВОДСТВО К ВЫПОЛНЕНИЮ УЧЕБНЫХ ПРОЕКТОВ 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО, 2019
6. Пасько О. В., Автюхова О. В. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО, 2019
7. Донченко Л. В. ТЕХНОЛОГИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО, 2019
8. Пасько О. В., Бураковская Н. В. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗА РУБЕЖОМ. Учебное пособие для СПО, 2019

Дополнительные источники:

1. Барановский В.А., Перетятко Т.Ю. Кондитер: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2001.
2. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2002.

3. Журналы: «Секреты кулинарии», «Питание и общество», «Гастроном», «Шеф», «Трюфель», «Ресторатор», «Витрина».
4. Голубев В.Н., Назаренко Т.Н. Обработка рыбы и морепродуктов, М.:Академия, 2001 – 192 с.
5. Журналы «Питание и общество»
6. Ковалёв Н.И. и др. Русская кухня, М.: Деловая литература, 2000–520с.
7. Трушина Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в торговле. – Ростов н/Д.: Феникс, 2000 – 320 с.
8. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи, М.: Экономика, 1988.
9. Ловачева Т.Н., Мглинец Л.П., Успенская Н.Р. Стандартизация и контроль качества продукции. - М.: Экономика, 1990.

Нормативные документы:

1. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
3. Сан ПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
4. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утв. 02.01.2001, ФЗ-29.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2005.
6. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. – М.: Всероссийский институт питания, 1997, ч1 и ч2.
7. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №

389).

8. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

9. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

10. Стандарты и ТУ на продовольственное сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию.

11. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утв. 02.01.2001, ФЗ-29.

Интернет-ресурсы:

1. <http://cookup.ru/> - «Общепит»

2. <http://www.foodis.ru/article/predpriyatiya-obshhepita> - «Общепит: информационный сайт»

3. <http://www.obshepit-oexpo.ru/> - «Общепит Онлайн Экспо»

4. <http://www.pitportal.ru/> - «Информационный портал. Весь общепит России»

5. <http://www.oventa.ru/> - «Оборудование для общепита»

6. <http://www.horeca.ru> – HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания.

7. <http://www.ytechnolog.ru/books/food-technology.html>

4.3 Кадровое обеспечение ГИА

Научными руководителями выпускных квалификационных работ от колледжа назначаются преподаватели профессионального цикла, имеющие высшее профессиональное образование (по профилю специальности) и опыт работы по специальности.

К руководству выпускными квалификационными работами могут привлекаться преподаватели профессиональных циклов от других колледжей или ВУЗов, научные сотрудники, имеющие научную степень или звание, а

также квалифицированные специалисты, обладающие практическим опытом работы по направлению темы выпускной квалификационной работы.

Официальными рецензентами выпускных квалификационных работ могут быть преподаватели профессионального цикла, имеющие высшее профессиональное образование (по профилю специальности) и опыт работы по специальности, преподаватели профессиональных циклов других колледжей или ВУЗов, научные сотрудники, имеющие научную степень или звание, а также квалифицированные специалисты, обладающие практическим опытом работы по направлению темы выпускной квалификационной работы.

4.4 Государственная экзаменационная комиссия

Для проведения ГИА создается государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном действующим Положением об организации государственной итоговой аттестации выпускников БПОУ ВО «ЧМК».

Кандидатура председателя ГЭК утверждается Департаментом образования Вологодской области по представлению колледжа не позднее 20 декабря текущего года. Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в образовательной организации.

Председателем ГЭК предлагается кандидат, имеющий высшее профессиональное образование (по профилю специальности), опыт работы в предприятиях по соответствующей специальности из числа руководителей или заместителей руководителя организаций.

Заместителями председателей ГЭК назначаются директор, заместитель директора по учебной работе, по научно-методической работе или заведующий отделением.

Члены ГЭК назначаются директором из числа ведущих специалистов – представителей работодателей по профилю подготовки выпускников, преподавателей имеющих высшую или первую квалификационную категорию.

Секретарь ГЭК назначается директором из числа преподавателей колледжа.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Для государственной итоговой аттестации в колледжа создаются фонды оценочных средств (ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям оценки результатов подготовки студентов.

С целью оценки качества содержания ВКР руководителем, рецензентом, ГЭК разработаны и используются следующие критерии оценки (ОПОР), включенные в экспертные листы:

Код и наименование компетенции	Код и наименование ОПОР	Оценка (положительная – 1 / отрицательная – 0)
ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4 ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК2.8 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	ОПОР 2.1 Выбор и безопасное использование производственным инвентарём и технологическим оборудованием.	
	ОПОР 2.2 Рассчитывать необходимое количество дополнительных ингредиентов к основным продуктам.	
	ОПОР 2.3 Приготовление и оформление сложной горячей кулинарной продукции.	
	ОПОР 2.4 Обеспечить правильный температурный и временной режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции.	
	ОПОР 2.5 Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.	
ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4 ПК 3.5; ПК 3.6; ПК 3.7 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	ОПОР 3.1 Выбор и безопасное использование производственным инвентарём и технологическим оборудованием.	
	ОПОР 3.2 Рассчитывать необходимое количество дополнительных ингредиентов к основным продуктам.	
	ОПОР 3.3 Приготовление и оформление сложной холодной кулинарной продукции.	

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР 3.4 Обеспечить правильный температурный и временной режим при подаче и хранении сложной холодной кулинарной продукции.	
	ОПОР 3.5 Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.	
ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ОПОР 6.1 Находить и планировать основные показатели производства.	
	ОПОР 6.2 Обосновывать основные экономические показатели структурного подразделения организации.	
	ОПОР 6.3 Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.	
ОК 02 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 09 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	

Приложение 1

Тематика дипломных проектов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.	Организация коммерческой деятельности рыбной закусочной на 30 мест
2.	Организация коммерческой деятельности ресторана с греческой кухней на 50 мест
3.	Организация коммерческой деятельности сетевого ресторана на 70 мест
4.	Организация коммерческой деятельности студенческой столовой на 150 мест
5.	Организация коммерческой деятельности кафе при гостинице на 40 мест
6.	Организация коммерческой деятельности ресторана быстрого обслуживания на 80 мест
7.	Организация коммерческой деятельности овощного ресторана на 50 мест
8.	Организация коммерческой деятельности детского кафе на 40 мест
9.	Организация коммерческой деятельности гриль - бара на 45 мест
10.	Организация коммерческой деятельности закусочной на 40 мест
11.	Организация коммерческой деятельности семейного кафе на 50 мест
12.	Организация коммерческой деятельности ресторана с японской кухней на 55 мест
13.	Организация коммерческой деятельности ресторана с кавказской кухней на 65 мест
14.	Организация коммерческой деятельности городского ресторана на 60 мест
15.	Организация коммерческой деятельности монопродуктового кафе на 50 мест
16.	Организация коммерческой деятельности кафе с венгерской кухней на 55 мест
17.	Организация коммерческой деятельности ресторана при железнодорожном вокзале на 70 мест
18.	Организация коммерческой деятельности кафе с восточной кухней на 55 мест
19.	Организация коммерческой деятельности ресторана с европейской кухней на 60 мест
20.	Организация коммерческой деятельности кафе с белорусской кухней на 50 мест
21.	Организация коммерческой деятельности летнего кафе на 40 мест
22.	Организация коммерческой деятельности ресторана с русской кухней на 70 мест
23.	Организация коммерческой деятельности сырного ресторана на 50 мест
24.	Организация коммерческой деятельности кафе с западноевропейской кухней на 50 мест

25.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в ресторане с японской кухней.
26.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в ресторане с итальянской кухней.
27.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента соусов в ресторанной кухне.
28.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в ресторане с русской кухней.
29.	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления блюд из мясной котлетной массы.
30.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из рубленого мяса в ресторане с европейской кухней.
31.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из мяса диких животных.
32.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента вторых блюд из рыбы в ресторане.
33.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из нерыбных продуктов моря.
34.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента бутербродов для проведения банкетов-фуршетов на 100 персон.
35.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента супов ресторанной кухни.
36.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из свинины или говядины в ресторанной кухне.
37.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из телятины в ресторанной кухне.
38.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из субпродуктов в ресторанной кухне.
39.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из птицы в ресторанной кухне.
40.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента кулинарной продукции при проведении банкета с полным обслуживанием.

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации КОД 43.02.15-1-2025

Текст образца задания:

Список ингредиентов, необходимых для всех модулей задания, необходимо за две недели до начала ДЭ предоставить организаторам.

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

Участнику ДЭ необходимо предоставить ГЭ меню, при написании меню участник должен прописать все элементы блюда.

Подача блюд осуществляется согласно плану (графику) проведения ДЭ, который составляется ГЭ в зависимости от уровня ДЭ и доводится до студентов в подготовительный день.

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

Вид аттестации/уровень ДЭ:

ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Текст задания:

Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

- минимум два гарнира:
- один должен содержать крупу;
- второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.

-один горячий соус.

-оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

-температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);

- масса блюда минимум 180 г.;

-3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;

-соус должен быть сервирован на каждой тарелке;

- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Модуль № 2: 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

Вид аттестации/уровень ДЭ:

ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Текст задания:

Приготовить 10 штук пирожного Шу с кракелином, заварным кремом и фруктово - ягодной начинкой:

- обязательный компонент кракелин;

- заварной крем на выбор участника;

- вид фруктово - ягодной начинки определяется в подготовительный день;

-декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада;

Особенности подачи:

- количество пирожных 10 шт подаются на двух тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см по 5 штук на каждой.

-масса одного пирожного 45 грамм (погрешность 5 грамм);

- температура подачи блюда 1-14 С;

- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Необходимые приложения:

Модуль № 3: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Вид аттестации/уровень ДЭ:

ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Текст задания:

Задание 1: Расчет пищевой и энергетической ценности блюд.

Используя предоставленные технологические карты (технологические карты предоставляются в подготовительный день в варианте задания) рассчитайте пищевую и энергетическую ценность заданных блюд:

- * Калорийность (ккал)
- * Содержание белков (г)
- * Содержание жиров (г)
- * Содержание углеводов (г)

Задание 2: Используя предоставленные технологические карты (технологические карты предоставляются в подготовительный день в варианте задания) рассчитайте калькуляцию блюд. Примерная стоимость сырьевого набора предоставляется в подготовительный день в варианте задания.

Необходимые приложения А: Таблицы пищевой ценности продуктов.

Необходимые приложения Б: Бланк калькуляционной карты.

Необходимые приложения: Технологические карты блюд выдаются участникам ДЭ в день экзамена.

Приложение
к образцу задания

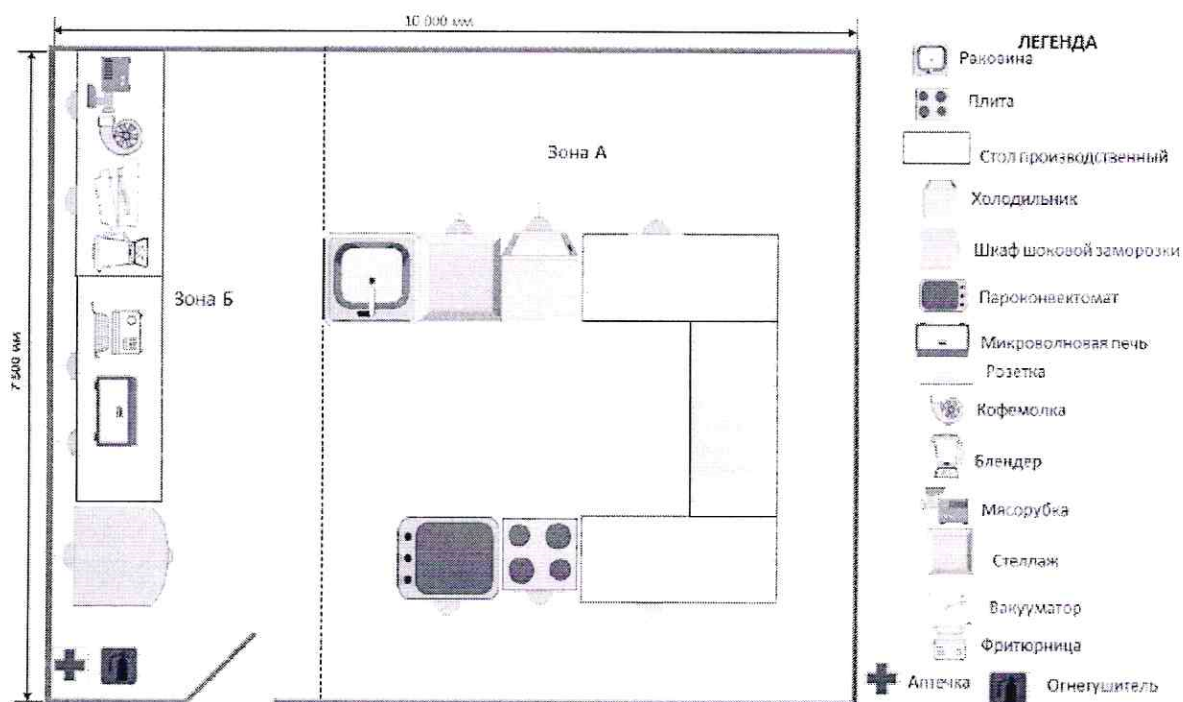
заявка на продукты

Участник: _____
(ФИО)

Дата: _____

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

Примерный план застройки площадки для ГИА в форме ДЭ ПУ



Инструкция по технике безопасности

Инструкция разработана на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

Общие требования по технике безопасности и охране труда.

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 18 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;

- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования по технике безопасности и охране труда во время работы. Во время работы с ножом не допускается: использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

Требования по технике безопасности и охране труда в аварийных ситуациях:

- необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

- при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;
- в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

1. Требования по технике безопасности и охране труда по окончании работы.

Организационные требования:

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.