

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ  
ОБЛАСТИ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ «МУРМАНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ  
КОЛЛЕДЖ»**

**СОГЛАСОВАНО**

Шеф-повар ресторана «Мега Кружка»

ООО «Яблоко»

И.А. Банников

«06» декабря 2023 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

ГАПОУ МО «Мурманский  
индустриальный колледж»

Г.С. Шатило

Приказ № \_\_\_\_\_

от \_\_\_\_\_



**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**выпускников по специальности СПО ПССЗ**

**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

**Мурманск, 2023 г.**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ  
ОБЛАСТИ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ «МУРМАНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ  
КОЛЛЕДЖ»**

**СОГЛАСОВАНО**

Старший преподаватель

ФГАОУ ВО «МАУ»

 И.Н. Бензик

«13» декабря 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

ГАПОУ МО «Мурманский  
индустриальный колледж»

 И.С. Шатило

Приказ № 876 от 13.12.2023г.



**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**выпускников по специальности СПО ШССЗ**

**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

**Мурманск, 2023 г.**

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело рассмотрена на заседании методической  
комиссии сферы обслуживания и общественного питания

Протокол № 3 от «01» декабря 2023 г.

Руководитель МК Бокова Н. А.

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена на заседании  
педагогического совета ГАПОУ МО «МИК»

Протокол № 5 от «13» декабря 2023 г.

Согласовано:

Заместитель директора по учебно-методической работе С.А. Семенова

«13» декабря 2023 г.

## 1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» (далее – ГАПОУ МО «МИК») 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу на базе основного общего образования, по очной форме обучения.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников колледжа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 №1565;

- Приказом Министерства Просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

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 (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО).

Обучающийся, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

## 1. Общие компетенции (далее - ОК):

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, применять стандарты антикоррупционного поведения;

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 языках;

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

## 2. Профессиональные компетенции (далее - ПК):

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 рецептов полуфабрикатов 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.

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 потребителей, 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 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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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.

В соответствии с требованиями ФГОС 43.02.15 Поварское и

кондитерское дело и приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

## **2. Процедура проведения ГИА**

Государственная итоговая аттестация по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» в соответствии с календарным учебным графиком с 17.06.2024 г. по 28.06.2024 г., в количестве 216 часов.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации утверждает директор ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж» и доводится до сведения студентов не позднее, чем за 20 дней до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором. Выбор уровня ДЭ осуществляется на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы (или ее части).

Темы дипломных проектов (работ) носят конкретный характер, согласованы с представителем работодателя Банниковым И.А., шеф-поваром ресторана «Мега Кружка» ООО "Яблоко», отвечают современным требованиям развития отрасли, науки и техники, предусматривают возможность внедрения разработок студентов в реальное производство.

Тематика дипломных проектов (работ) соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, освоенных студентами по программе подготовки специалистов среднего звена. Перечень тем дипломных

проектов (работ), предлагаемых студентам для разработки, представлен в Приложении 1.

Закрепление тем дипломных проектов (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора ГАПОУ МО «МИК».

Для проведения государственной итоговой аттестации в ГАПОУ МО «МИК» создается государственная экзаменационная комиссия (далее - ГЭК) по образовательной программе среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ГЭК формируется из педагогических работников ГАПОУ МО «МИК», лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря 2023 года на следующий календарный год учредителем – Министерством образования и науки Мурманской области.

Состав ГЭК включает в себя председателя ГЭК, заместителя председателя, секретаря ГЭК, членов комиссии, в том числе экспертную группу для проведения демонстрационного экзамена. Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК. Состав ГЭК утверждается приказом ГАПОУ МО «МИК».

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Обучающемуся во время проведения государственной итоговой аттестации запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Защита дипломных проектов (работ) проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

В ходе защиты дипломных проектов (работ) ведется протокол, в котором отражается перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения председателя и членов ГЭК о выявленном уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК, секретарем ГЭК и хранится в архиве колледжа.

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

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

### **3. Требования к проведению государственной итоговой аттестации и методика его оценивания**

Программа государственной итоговой аттестации, включая методику оценивания результатов, требования к дипломным проектам (работам) разрабатываются методической комиссией колледжа с учетом ФГОС СПО, профессиональных стандартов, утверждается директором ГАПОУ МО «МИК» после обсуждения на заседании педагогического совета и доводится до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Выполнение дипломного проекта (работы) сопровождается консультациями руководителей и консультантов по организационно-экономической и графической части, по охране труда и технике безопасности, в соответствии с расписанием. Выполненный дипломный проект (работа) до 05.06.2024 г. должен быть проверен руководителем и консультантом по нормоконтролю.

Объем, содержание и структура дипломного проекта (работы) и его защита, определены в методических указаниях по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дипломный проект (работа) подписанный руководителем и консультантами, с приложенным отзывом руководителя, направляется на рецензию к одному из назначенных приказом директора колледжа, специалистов-рецензентов (специалистов в отрасли обслуживания и общественного питания предприятий Мурманской области).

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

Заведующий отделением фиксирует допуск студента к защите дипломному проекту (работы) на титульном листе.

В день защиты дипломный проект (работа) и все предусмотренные документы, предоставляются в ГЭК.

На доклад студента по проекту (работе) предусмотрено 10-15 минут, на вопросы и ответы 5-10 минут, на чтение отзывов руководителя и рецензента до 5 минут. Вся процедура защиты дипломного проекта одним студентом не должна превышать 20-25 минут.

Дипломный проект (работа), представляемый студентом на защиту, оценивается по двум показателям: содержание, выполненное в соответствии с заданием, и демонстрация профессиональных и общих компетенций на защите. Защита дипломного проекта (работы) проводится в устной форме.

Оценка за защиту дипломного проекта (работы) выставляется с учетом качества работы (проекта), глубины разработки задания, оценок руководителя и рецензента, ответов на заданные вопросы членов ГЭК.

Основные критерии профессиональной компетентности выпускников должны быть отражены в работе и продемонстрированы студентом в процессе его защиты. К ним относятся:

1. Определение проблемы, формулирование целей и задач дипломной работы (дипломного проекта), его актуальность;
2. Обоснование выбора организации планирования работы определенного типа предприятия общественного питания;
3. Обоснование выбора ассортимента определенного типа предприятия общественного питания;
4. Составление технико-технологических карт в рамках предложенного ассортимента продукции предприятия общественного питания;
5. Использование современных производственных технологий и оборудования с соблюдением требований охраны труда и техники безопасности.

Оценивание дипломного проекта (работы) осуществляется по пятибалльной системе:

Оценка	Условия выставления оценки				
	Профессиональная компетентность	Пояснительная записка	Графическая часть	Ответы на вопросы	Оценка руководителя и рецензента
Отлично	Критерии присутствуют в дипломном проекте	Выполнена последовательно и	Выполнена технически грамотно и	Владеет программным материалом, умеет	Отзыв руководителя «5 (отлично)»;

	(работы) и в докладе студента в полном объеме	аккуратно	аккуратно в соответствии с требованиями ЕСКД	аргументировать свои ответы, умеет найти связь между разделами дипломного проекта (работы)	рецензии не ниже «4 (хорошо)»
Хорошо	Критерии присутствуют в дипломном проекте (работы) и в докладе студента в полном объеме, имеются недочеты	Выполнена последовательно и аккуратно;	Выполнена технически грамотно и аккуратно в соответствии с требованиями ЕСКД; имеется не более 2-х недочетов	Владеет программным материалом, допускает 1-2 недочета; делает несущественные пропуски при изложении материала	Отзыв руководителя не ниже «4 (хорошо)» и рецензии не ниже «3 (удовлетворительно)»
удовлетворительно	Критерии присутствуют в дипломном проекте (работы) и в докладе студента в полном объеме, имеются негрубые ошибки	Выполнена аккуратно, с наличием 1-2 негрубых ошибок и двух недочетов	Выполнена технически грамотно и аккуратно при наличии 2-3 недочетов	Излагает материал упрощенно, с негрубыми ошибками и затруднениями	Оценки в рецензии и отзыве руководителя не ниже «3 (удовлетворительно)»
неудовлетворительно	Не все критерии присутствуют в докладе студента	Выполнена неаккуратно, имеются негрубые ошибки и недочеты	Не соответствует требованиям ЕСКД	Не владеет программным материалом и содержанием дипломного проекта (работы)	Оценки в рецензии и отзыве руководителя «2 (неудовлетворительно)»

Для практических заданий демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело используется комплект оценочной документации. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных оператором.

КОД в части ГИА профильного уровня разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке

кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадке центра проведения демонстрационного экзамена (далее-ДЭ), оснащенной для выполнения заданий ДЭ в соответствии с установленными требованиями.

К демонстрационному экзамену допускаются участники, прошедшие инструктаж по охране труда и технике безопасности, а также ознакомившиеся с рабочими местами, с планом проведения ДЭ, условиями оказания доврачебной медицинской помощи в центре проведения экзамена.

К оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена допускаются члены экспертной группы, прошедшие инструктаж по охране труда и технике безопасности, а также ознакомившиеся с распределением обязанностей.

#### Критерии оценивания экзаменационных заданий:

№ п/п	Модуль задания	Критерий	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
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8
		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
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с	10



	подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	инструкциями и регламентами Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14
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 Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10 20
<b>ИТОГО (инвариантная часть)</b>			<b>80</b>
<b>ВСЕГО (вариативная часть)</b>			<b>20</b>
<b>ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)</b>			<b>100</b>

### **Образец задания.**

Демонстрационный экзамен длится не более 4,5 часов. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

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

Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

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

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.

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.

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.

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

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до

начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 астрономических часа для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

### **Образец 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. Приготовить 1 горячий соус на выбор участника. 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.

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.

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 к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с 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 °С до 14 °С .

Используйте продукты из списка расходных материалов

Перевод баллов в отметку:

Задание	Максимальный балл	«2»	«3»	«4»	«5»
	Сумма максимальных баллов по модулям задания	0,00%- 19,99%	20,00%- 39,99%	40,00%- 69,99%	70,00%- 100,00%

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

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

Для проведения апелляций по результатам ГИА в ГАПОУ МО «МИК» создаются апелляционные комиссии.

Состав апелляционной комиссии утверждается одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий, и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор ГАПОУ МО «МИК» либо лицо, исполняющее обязанности директора на основании приказа. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

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

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

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

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

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

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 государственной итоговой аттестации;

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

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные ГАПОУ МО «МИК».

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 ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

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

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию

выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в ГАПОУ МО «МИК».

**Темы дипломных проектов (работ)**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1. Организация работы доготовочного цеха в пивном баре на 40 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих закусок из местной рыбы.
2. Организация работы кондитерского цеха в кофейне на 40 посадочных мест с разработкой технологии приготовления изделий из заварного теста с использованием местного сырья.
3. Организация кондитерского цеха в кафе-кондитерской на 45 посадочных мест с разработкой технологии приготовления изделий из бисквитного теста
4. Организация работы мясного цеха в мясном ресторане на 55 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из оленины с дополнительными ингредиентами.
5. Организация работы горячего цеха в кафе национальной кухни на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из рыбы.
6. Организация кондитерского цеха в детском кафе на 35 посадочных мест с разработкой технологии приготовления изделий из бисквитного теста.
7. Организация работы холодного цеха в кафе общего типа на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления холодных блюд из курицы
8. Организация работы рыбного цеха в кафе региональной кухни на 40 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих закусок из морепродуктов с дополнительными ингредиентами
9. Организация работы горячего цеха в молодежном кафе на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих мучных блюд с использованием местного сырья.
10. Организация работы горячего цеха в молодежном кафе на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих десертов из дикоросов Кольского полуострова с дополнительными ингредиентами
11. Организация работы горячего цеха в ресторане арктической кухни на 50 посадочных мест с разработкой горячих блюд из регионального сырья.



12. Организация работы горячего цеха в баре на 35 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из оленины с дополнительными ингредиентами

13. Организация работы холодного цеха в детском кафе на 35 посадочных мест с разработкой технологии приготовления холодных фруктовых десертов с дополнительными ингредиентами.

14. Организация работы горячего цеха в общедоступном кафе на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из овощей и грибов.

15. Организация работы пекарского цеха в пирожковой на 30 посадочных мест с разработкой технологии приготовления изделий из дрожжевого теста с использованием местного сырья.

16. Организация работы горячего цеха в кафе региональной кухни на 45 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих супов с дополнительными ингредиентами. Организация работы рыбного цеха в рыбном кафе на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления салатов-коктейлей из морепродуктов с дополнительными ингредиентами

17. Организация холодного цеха в ресторане арктической кухни на 70 посадочных мест с разработкой технологии приготовления холодных десертов с ягодами и дополнительными ингредиентами.

18. Организация работы кулинарного цеха гриль-бара на 35 посадочных мест с разработкой горячей закуски из птицы с дополнительными ингредиентами

19. Организация работы доготовочного цеха в дорожном кафе на 30 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из птицы с дополнительными ингредиентами.

20. Организация работы холодного цеха в кафе на 45 посадочных мест с разработкой технологии приготовления холодных десертов из шоколада с дополнительными ингредиентами.

21. Организация горячего цеха в ресторане арктической кухни на 55 посадочных мест с разработкой технологии приготовления заправочных супов с дополнительными ингредиентами. Организация работы холодного цеха в кафе общего типа на 45 посадочных мест с разработкой технологии приготовления холодных блюд из курицы

22. Организация работы горячего цеха в ресторане арктической кухни на 60 посадочных мест с разработкой горячих блюд из регионального сырья.

23. Организация работы кондитерского цеха в кофейне на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления изделий из заварного теста.

24. Организация работы холодного цеха в кафе на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления холодных десертов из шоколада с дополнительными ингредиентами.

25. Организация работы овощного цеха в кафе общего типа на 40 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из фаршированных овощей.

26. Организация пекарского цеха в детском кафе на 35 посадочных мест с разработкой технологии приготовления изделий из пряничного теста.

27. Организация работы горячего цеха в молодежном кафе на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих десертов из ягод с дополнительными ингредиентами

28. Организация работы кулинарного цеха гриль-бара на 35 посадочных мест с разработкой горячих блюд из мяса с дополнительными ингредиентами

29. Организация работы пекарского цеха в пирожковой на 35 посадочных мест с разработкой технологии приготовления изделий из дрожжевого теста.

30. Организация работы рыбного цеха в рыбном кафе на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из рыбы с дополнительными ингредиентами

31. Организация работы доготовочного цеха в пивном баре на 45 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих закусок из птицы.

32. Организация холодного цеха в ресторане арктической кухни на 70 посадочных мест с разработкой технологии приготовления холодных десертов с ягодами и дополнительными ингредиентами.

33. Организация работы доготовочного цеха в дорожном кафе на 30 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из мяса с дополнительными ингредиентами.

34. Организация работы горячего цеха в молодежном кафе на 55 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих мучных блюд с дополнительными ингредиентами.

35. Организация работы холодного цеха в детском кафе на 40 посадочных мест с разработкой технологии приготовления холодных фруктовых десертов с дополнительными ингредиентами.

36. Организация работы мясо-рыбного цеха в ресторане при гостинице 60 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих закусок из мяса.

37. Организация работы мясного цеха в мясном ресторане на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления салатов из мяса с дополнительными ингредиентами.

38. Организация кондитерского цеха в кафе-кондитерской на 45 посадочных мест с разработкой технологии приготовления изделий из бисквитного теста