

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 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГАПОУ МО «Мурманский
индустриальный колледж»

Г.С. Шатило

Приказ № 818-г/п от 23.12.2024



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

выпускников по специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Мурманск, 2024 г.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело рассмотрена на заседании методической комиссии сферы сферы услуг и нефтегазовой отрасли

Протокол № 3 от «17» декабря 2024 г.

Руководитель МК Бокова Н. А.

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

Протокол № 8 от «17» декабря 2024 г.

Согласовано:

Заместитель директора по учебно-методической работе С.А. Семенова
«17» декабря 2024 г.

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.

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 хлебулочных, 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 19.05.2024 г. по 27.06.2024 г., в количестве 216 часов.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации утверждается директором 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 Подвысоцкой Е.Д., шеф-поваром ресторана «Мега Кружка» ООО «Саварен», 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 2024 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. Выполненная дипломный проект (работа) до 05.06.2025 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			Оценка руководителя и рецензента
	Профессиональная компетентность	Пояснительная запись	Графическая часть	
Отлично	Критерии присутствуют в дипломном проекте (работы) и в докладе студента в полном объеме	Выполнена последовательно и аккуратно	Выполнена технически грамотно и аккуратно в соответствии с требованиями	Владеет программным материалом, умеет аргументировать свои ответы, умеет

Отзыв руководителя «5 (отлично)»; рецензии не ниже «4»

объеме	требованиями ЕСКД	найти связь между разделами дипломного проекта (работы)	(хорошо)»
Хорошо	Критерии присутствуют в дипломном проекте (работы) и в докладе студента в полном объеме, имеются недочеты	Выполнена последовательно и аккуратно; аккурратно;	Отзыв руководителя не ниже «4 (хорошо)» и рецензии не ниже «3 (удовлетворитель но)»
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	Оценки в рецензии и отзыве руководителя не ниже «3 (удовлетворитель но)»
неудовлетворительно	Не все критерии присутствуют в докладе студента	Выполнена неаккурратно, имеются негрубые ошибки и недочеты	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 базового уровня разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

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 в части ГИА профильного уровня 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 горячей реализации блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00 12,00 8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	2,00

		потребителей, видов и форм обслуживания	
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	2,00
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	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00 2,00 14,00
ИТОГО			50,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ

(инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлено в таблице:

№ п/п	Модуль задания	Критерий	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00 12,00 8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00
2	Организация и ведение процессов	Осуществление приготовления, хранения горячих соусов сложного ассортимента Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	2,00 8,00

	приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,00
3	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
		Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	30,00
ИТОГО			80,00

Образец задания.

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице:

Номер и наименование модуля задания	Продолжительность выполнения модуля 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	1 ч. 30 мин.
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	1 ч. 30 мин.
Модуль № 3: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	00 ч. 30 мин.

Текст образца задания:

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

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.

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: ДЭ БУ (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.

Необходимые приложения: нет

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

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: нет.

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице:

Модуль № 3:

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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 представляется 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.

Схема оценивания	2 балла	действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям
	1 балл	действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	0 баллов	действие (операция) не выполнено, результат отсутствует

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%

Демонстрационный экзамен длится не более 3 часов. Студенты могут

организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюд, 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 ЦДЭ 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.

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 передачей 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 горячего цеха в ресторане русской кухни на 65 посадочных мест с разработкой технологии приготовления заправочных супов современных технологий и оборудования.
2. Организация работы рыбного цеха в рыбном ресторане на 55 посадочных мест с разработкой технологии приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента
3. Организация работы овощного цеха в ресторане на 45 посадочных мест для организации выездного обслуживания (кейтеринг) с разработкой технологии приготовления горячих закусок из овощей и грибов
4. Организация работы мясо-рыбного цеха для общедоступного кафе на 45 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих закусок из птицы с дополнительными ингредиентами
5. Организация работы рыбного цеха в ресторане на 80 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих закусок из морепродуктов сложного ассортимента с дополнительными ингредиентами
6. Организация работы горячего цеха в ресторане национальной кухни на 60 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих десертов из ягод с дополнительными ингредиентами
7. Организация работы птице-гольевого цеха в ресторане класса люкс на 75 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из дичи сложного ассортимента с дополнительными ингредиентами
8. Организация работы доготовочного цеха в пивном баре на 35 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих закусок сложного ассортимента из сыра с дополнительными ингредиентами
9. Организация работы заготовочного цеха в общедоступном кафе на 50 посадочных мест с разработкой горячих рыбных закусок из регионального сырья с дополнительными ингредиентами.
10. Организация работы горячего цеха в ресторане арктической кухни на 65 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента с дополнительными ингредиентами

11. Организация горячего цеха в молодежном кафе на 40 посадочных мест с разработкой приготовления пасты собственного приготовления с дополнительными ингредиентами.
12. Организация работы доготовочного цеха в молодежном кафе на 50 посадочных мест с разработкой ассортимента горячих мясных блюд из регионального сырья с использованием технологии приготовления в вакууме (Су-Вид).
13. Организация работы холодного цеха в детском кафе на 40 посадочных мест с разработкой технологии приготовления холодных десертов из шоколада с дополнительными ингредиентами.
14. Организация работы кулинарного цеха в закусочной на 30 посадочных мест с разработкой технологии приготовления пельменей с использованием регионального сырья.
15. Организация работы кондитерского цеха ресторана европейской кухни на 70 посадочных мест с разработкой изделий из бисквитного теста с дополнительными ингредиентами.
16. Организация работы мясного цеха в мясном ресторане на 65 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из оленины с дополнительными ингредиентами.
17. Организация работы горячего цеха в ресторане региональной кухни на 55 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих супов с использованием регионального сырья с дополнительными ингредиентами.
18. Организация работы горячего цеха в молодежном кафе на 40 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих мучных блюд с использованием местного сырья.
19. Организация работы холодного цеха в ресторане арктической кухни на 60 посадочных мест с разработкой технологии приготовления холодных десертов с ягодами и дополнительными ингредиентами.
20. Организация работы горячего цеха в детском кафе на 45 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих десертов из дикоросов Кольского полуострова с дополнительными ингредиентами
21. Организация работы овощного цеха в ресторане при гостинице на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из дикоросов Кольского полуострова с дополнительными ингредиентами
22. Организация работы пекарского цеха в детском кафе на 40 посадочных мест с разработкой технологии приготовления изделий из дрожжевого теста с использованием местного сырья.

23. Организация работы овощного цеха оволактовегетарианского кафе на 40 посадочных мест с разработкой горячих блюд сложного ассортимента
24. Организация работы кулинарного цеха интернет-кафе на 35 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из птицы с дополнительными ингредиентами.
25. Организация работы доготовочного цеха в гриль-баре на 30 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из мяса с использованием регионального сырья.
26. Организация работы кондитерского цеха в кафе-кондитерской на 55 посадочных мест с разработкой технологии приготовления изделий из заварного теста.
27. Организация работы кулинарного цеха в баре на 30 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих закусок из оленины с дополнительными ингредиентами.
28. Организация овощного цеха ресторана на 65 посадочных мест с разработкой горячих десертов из фруктов с дополнительными ингредиентами.
29. Организация работы овощного цеха в ресторане народов Крайнего Севера на 65 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из грибов с дополнительными ингредиентами.
30. Организация работы холодного цеха в кафе на 40 посадочных мест с разработкой технологии приготовления холодных десертов из шоколада с дополнительными ингредиентами.
31. Организация холодного цеха в ресторане арктической кухни на 70 посадочных мест с разработкой технологии приготовления холодных десертов с использованием местного сырья с дополнительными ингредиентами.
32. Организация работы мясо-рыбного цеха в кафе Арктической кухни на 50 посадочных мест с разработкой холодных закусок из местного рыбного сырья с дополнительными ингредиентами.
33. Организация работы холодного цеха в кафе общего типа на 45 посадочных мест с разработкой технологии приготовления холодных блюд из курицы с дополнительными ингредиентами.
34. Организация работы доготовочного цеха в общедоступном кафе на 40 посадочных мест с разработкой технологии приготовления холодных блюд из морепродуктов с дополнительными ингредиентами.

35. Организация работы кондитерского цеха в кофейне на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления изделий из песочного теста с использованием местного сырья.
36. Организация работы мясо-рыбного цеха в ресторане Арктической кухни на 55 посадочных мест с разработкой технологии приготовления сложных горячих блюд из фаршированных морепродуктов с дополнительными ингредиентами
37. Организация работы кулинарного цеха в дорожном кафе на 25 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из рубленой рыбной массы с дополнительными ингредиентами.
38. Организация работы горячего цеха в ресторане при гостинице на 80 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из мяса кухни народов Крайнего Севера
39. Организация работы кондитерского цеха в кафе-кондитерской на 55 посадочных мест с разработкой технологии приготовления изделий из слоеного теста с дополнительными ингредиентами.
40. Организация работы пекарского цеха в кафе на 40 посадочных мест с разработкой технологии приготовления изделий из дрожжевого теста жареных во фритюре.
41. Организация работы заготовочного цеха закуской на 35 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из рубленого мяса с дополнительными ингредиентами.
42. Организация работы горячего цеха в кафе национальной кухни на 55 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из филе птицы и дичи с дополнительными ингредиентами.
43. Организация работы заготовочного цеха в молодежном кафе на 45 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из рубленой птицы с дополнительными ингредиентами.
44. Организация работы пекарского цеха в ресторане национальной кухни на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления мучных изделий с несладкой начинкой.
45. Организация работы овощного цеха в вегетарианском кафе на 60 посадочных мест с разработкой технологии приготовления холодных блюд из фаршированных овощей.
46. Организация работы заготовочного цеха в закусочной на 30 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из тушеного мяса.

47. Организация работы рыбного цеха в рыбном кафе на 50 посадочных мест с разработкой технологии приготовления салатов-коктейлей из морепродуктов с дополнительными ингредиентами.

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

49. Организация работы заготовочного цеха в дорожном кафе на 40 посадочных мест с разработкой технологии приготовления горячих блюд из котлетной массы.

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