

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании методического совета  
Протокол № 3  
«8» ноября 2023 года

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГАПОУ ТО  
«Голышмановский  
агропедколледж»  
Е.Ю. Кибаров  
«22» ноября 2023 года



**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Голышманово, 2023 г.

Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта к уровню подготовки выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565, приказом Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Программа ГИА рассмотрена на заседании методического совета ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж», протокол № 3 от 8.11.2023 года.

Составители:

1. Петрушенко Ю.В. – заместитель директора по УПР;
2. Федосенко И.П. – председатель методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения;
3. Пастухова Н.В. – преподаватель.

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ:

ООО «ГОЛЫШМАНОВСКИЙ ОБЩЕПИТ РПС»

(наименование предприятия)



Должность

подпись

Ф.И.О.

8 ноября 2023 г.

Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта к уровню подготовки выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565, приказом Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Программа ГИА рассмотрена на заседании методического совета ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж», протокол № 3 от 8.11.2023 года.

Составители:

1. Петрушенко Ю.В. – заместитель директора по УПР;
2. Федосенко И.П. – председатель методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения;
3. Пастухова Н.В. – преподаватель.

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ:

ООО «ГОЛЫШМАНОВСКИЙ ОБЩЕПИТ РПС»

---

(наименование предприятия)

---

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
должность

подпись

Ф.И.О.

« 21 » ноября 2023 г.

<b>№ п/п</b>	<b>Содержание</b>	<b>Стр.</b>
1.	Общие положения	4
2.	Процедура проведения государственной итоговой аттестации	6
3.	Требования к дипломным проектам (работам) и методика их оценивания	13
4.	Требования к демонстрационному экзамену и методика его оценивания	20
5.	Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации	21
6.	Список литературы	24
7.	Приложения	

## 1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело очной формы обучения на базе 11 классов, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» и является основанием для присвоения выпускнику соответствующей квалификации: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии со следующими документами:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273– ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 22 июня 2023 года №П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена».

**Цель ГИА:** определение соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования с последующей выдачей документов государственного образца об уровне образования и присвоении квалификации.

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения

**- видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

**ВПД 1. 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.

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

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.

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

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

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, 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.

**ВПД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:**

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания..

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

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**ВПД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:**

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

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.

**- соответствующих общих компетенций (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 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. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

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. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

Государственная итоговая аттестация по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты дипломного проекта (работы) и демонстрационного экзамена по КОД 43.02.15-1-2024

## 2. Процедура проведения государственной итоговой аттестации.

Программа ГИА разрабатывается ежегодно цикловыми методическими комиссиями, согласовывается с представителем от числа работодателей, рассматривается на заседании методического совета колледжа и утверждается директором колледжа.

К ГИА допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные учебным планом по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные рабочим учебным планом колледжа, а также прошедшие все виды практик.

ГИА в соответствии с государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей включает в себя:

- подготовку дипломного проекта (работы);
- защиту дипломного проекта (работы).

Обязательное требование – соответствие тематики дипломного проекта (работы) содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Для подготовки дипломного проекта (работы) каждому студенту назначается руководитель. Руководителями дипломного проекта (работы) являются преподаватели профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Основные функции руководителя:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломного проекта (работы);
- консультирование студентов по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта (работы), ее оформления;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы и других информационных источников;
- контроль хода выполнения дипломного проекта (работы);
- проверка окончательного содержания дипломного проекта (работы) и ее оформления;
- подготовка письменного отзыва о дипломном проекте (работе).

Тематика дипломного проекта (работы) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяется в соответствии с профессиональными компетенциями, предусмотренными федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по данной специальности. Темы дипломного проекта (работы) определяются МК преподавателей и мастеров производственного обучения, при их разработке так же учитываются образовательные потребности студентов, научно-профессиональные интересы преподавателей-руководителей работ, запросы регионального рынка труда и требования работодателей. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы из предложенного перечня тем. Выпускник имеет право предложить на согласование свою тему работы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. Тематика дипломного проекта (работы) утверждается методическим советом ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».

Закрепление за студентами темы дипломного проекта (работы), назначение руководителей осуществляется приказом директора колледжа. Тематика дипломного проекта (работы) представлена в приложении 1.

В период подготовки к ГИА проводится курсовое собрание, на котором дается подробное разъяснение о порядке подготовки и написания дипломного проекта (работы), процедуре допуска и защиты дипломного проекта (работы), критериях оценки и процедуре оценивания. Ознакомление с процедурой подготовки и проведения ГИА, а также с тематикой дипломного проекта (работы) закрепляется протоколом с подписью студентов. Тема дипломного проекта (работы) доводится до сведения студента не позднее чем за 6 месяцев до процедуры ее защиты.

Для выполнения дипломного проекта (работы) составляется расписание консультаций, утверждаемое заместителем директора по учебно-производственной работе. Консультации проводятся за счет объема времени, предусмотренного в учебном плане на подготовку дипломного проекта (работы).

Выполненные дипломные проекты (работы) подлежат обязательному рецензированию. Рецензенты назначаются решением заседания методического совета на основе предложений руководителя и исполнителя работы из числа преподавателей колледжа и утверждаются приказом директора колледжа. Выпускник предоставляет работу рецензенту в сроки, определенные графиком выполнения дипломного проекта (работы) по специальности, но не позднее, чем за 10 дней до начала государственной итоговой аттестации. Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за 3 дня до защиты дипломного проекта (работы). Внесение изменений в дипломный проект (работу) после получения рецензии не допускается.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации 43.02.15-1-2024 (далее – КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ.

КОД 43.02.15-1-2024 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 3,5 часа.

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на обследованных Федеральным оператором центров проведения демонстрационного экзамена и занесенных в реестр ЦПДЭ (fipro.ru) (приказ Минпросвещения России от 04.04.2023 г. №П-153 «О введении в действие Положения о проведении обследования центров проведения демонстрационного экзамена в 2023 году»).

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности, проводится с целью определения у выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Требования к содержанию КОД.** Единое базовое ядро содержания КОД сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ.

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД		
Вид деятельности/	Перечень	Перечень оцениваемых

Вид профессиональной деятельности	оцениваемых ОК/ПК	умений, навыков (практического опыта)
<p>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</p>	<p>ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		<p>Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения</p>
		<p>Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p>
		<p>Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>
		<p>Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>

		<p>Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
	<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>
		<p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>
		<p>Навык: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК: Осуществлять приготовление,</p>	<p>Умение: организовывать приготовление, горячих блюд и</p>

	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	гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

### Содержательная структура КОД:

Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
<b>Инвариантная часть</b>		
<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</b>	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

<p><b>потребителей, видов и форм обслуживания</b></p>		<p>Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения</p>
		<p>Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты.</p>
		<p>Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>
		<p>Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		<p>Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>

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

	потребителей, видов и форм обслуживания	продукции
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
<b>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</b>	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умение: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		Навык: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и

		горячих сладких блюд, десертов, напитков
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умение: контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Умение: организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		Навык: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>Организация и ведение процессов</b>	ПК: Организовывать подготовку рабочих	Умение: выполнять и контролировать подготовку

<p>приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		<p>Умение: контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства</p>
		<p>Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p>
		<p>Умение: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы</p>
		<p>Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования,</p>

		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
	<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д;</p> <p>Умение: сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> <p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умение: соблюдать требования температуры подачи виду блюда</p> <p>Умение: контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p>

		рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ГИА выпускников по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе 11 классов проводится в сроки, установленные календарным учебным графиком:

<b>Виды ГИА</b>	<b>Количество недель</b>	<b>Сроки проведения ГИА</b>
Подготовка к ГИА	2 недели	20.05.2024 – 01.06.2024
Демонстрационный экзамен	2 недели	03.06.2024 - 15.06.2024
Защита дипломного проекта (работы)	2 недели	17.06.2024 - 29.06.2024

Для проведения ГИА выпускников создается государственная экзаменационная комиссия (ГЭК). Состав ГЭК утверждается приказом директора. ГЭК формируется колледжем из: преподавателей колледжа, реализующих общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, представителей работодателей или их объединений направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в колледже, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников. ГЭК действует в течение одного календарного года.

ГЭК руководствуется в своей деятельности Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования; Программой государственной итоговой аттестации; локальными нормативными актами колледжа и учебно-методической документацией, разрабатываемой колледжем на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Общее руководство и контроль выполнения дипломного проекта (работы) осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе, заведующий отделением по УГС, в соответствии с должностными обязанностями.

Защита дипломного проекта (работы) проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух трети ее состава.

За 5 дней до начала ГИА выпускник представляет в государственную экзаменационную комиссию следующие документы:

- экземпляр работы;
- отзыв руководителя (приложение 2);
- рецензию на дипломный проект (работу) (приложение 3);
- при наличии – другие документы, характеризующие теоретическую и практическую значимость работы (дипломы, грамоты, печатные работы, отзывы и др.).

К началу экзамена в форме защиты дипломного проекта (работы) для ГЭК должны быть подготовлены следующие документы:

- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора колледжа о допуске студентов к государственной итоговой– аттестации;
- сведения об успеваемости студентов;
- книга протоколов заседаний Государственной экзаменационной комиссии.
- перечень тем дипломного проекта (работы);
- дипломный проект (работа) с отзывом руководителя, рецензией;
- зачетные книжки.

ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в учебной аудитории, оснащенной:

- рабочими местами для работы ГЭК в составе 5-ти человек;
- рабочим местом секретаря комиссии;
- кафедрой для выступающего студента;
- мультимедиа установкой для демонстрации видеоматериалов, презентаций;
- местами для социальных партнеров, работодателей и руководителей дипломных проектов (работ).

На защиту дипломного проекта (работы) отводится до 0,5 академического часа на одного студента. Процедура защиты включает:

- доклад студента (не более 7-10 минут);
- вопросы членов комиссии;
- ответы студентов;
- чтение отзыва и рецензии.

Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии создается экспертная группа, которую возглавляет главный эксперт (главные эксперты).

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты, прошедшие обучение в системе дистанционного обучения (СДО) и занесенные в реестр экспертов демонстрационного экзамена (firpo.ru).

Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы на цифровой платформе (firpo.ru).

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения аттестации впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледж на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается колледжем не более двух раз.

Выпускник, не согласный с результатами ГИА, имеет право подать апелляцию (пункт 5 данного документа).

### **3. Требования к дипломным проектам (работам) и методика их оценивания**

Дипломный проект (работа) должен быть:

- актуальным(ой);
- соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей ФГОС СПО по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей;
- нести новизну и практическую значимость для профессиональной сферы
- выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений.

Дипломный проект (работа) носит исследовательский, практический или опытно-экспериментальный характер и является практическим подтверждением освоенных профессиональных и общих компетенций по одному или нескольким профессиональным модулям, полученных знаний и умений по профессиональным учебным дисциплинам. дипломные проекты (работы) выполняются студентами самостоятельно под руководством руководителя работы. Экспериментально-исследовательская часть работы реализуется во время преддипломной практики учреждения, соответствующей профилю получаемой специальности. Структура работы, ее содержание, требования к оформлению определяются положением об организации выполнения и защиты курсовых и дипломных проектов (работ) в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (локальный акт №45) и Методическими рекомендациями по написанию и защите дипломного проекта (работы), рассмотренными и утвержденными на заседании методического совета колледжа (протокол №5 от 19.03.2015 г.).

Дипломный проект (работа) представляется в распечатанном виде. Доклад выпускника сопровождается презентацией (рекомендуемое количество слайдов: 10-12).

Оценивание дипломного проекта (работы) осуществляется на основе листа экспертной оценки, разработанного в колледже.

При определении итоговой оценки учитываются:

- доклад выпускника;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя;
- ответы студента на вопросы.

Результаты защиты дипломного проекта (работы) оцениваются отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются выпускникам в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии. Студенты, выполнившие дипломный проект (работу), но получившие при защите отметку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

Структура контрольно-оценочных средств для защиты выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлена в приложении 4.

После сдачи работы руководитель пишет отзыв. Письменный отзыв должен включать оценку:

- актуальности темы и ее практической значимости;

- качество выполнения дипломного проекта (работы), степени достижения цели и задач, поставленных в работе;
- уровня сформированности общих и профессиональных компетенций студентов (или их составляющих);
- степени самостоятельности, инициативности, активности, дисциплинированности студента в процессе работы над дипломным проектом (работой).

Показателем качества выпускной работы является конечный продукт: совокупность теоретических и практических положений, полученных в результате проведенной работы. Оценка выпускной работы осуществляется и рецензентом в рецензии. Рецензия должна включать оценку:

- актуальности и практической значимости работы;
- сформированности понятийного аппарата исследования;
- полноты и глубины теоретического анализа проблемы;
- качества выполнения проектной части исследования;
- сформированности общих и профессиональных компетенций выпускников;
- стиля изложения материала;
- степени выраженности авторской позиции;
- соответствия оформления предъявляемым требованиям.

Оценивание дипломного проекта (работы) членами ГЭК в процессе защиты производится на основе следующих показателей:

- знает устройство и основы теории подвижного состава автомобильного транспорта;
- знает классификацию, основные характеристики и технические параметры автотранспортных средств;
- знает методы и технологии технического обслуживания и ремонта автотранспортных средств;
- знает показатели качества и критерии выбора автомобильных эксплуатационных материалов;
- знает основные положения действующей нормативной документации;
- знает особенности технического обслуживания и ремонта специальных автомобилей, модернизированных транспортных средств;
- знает правила и нормы охраны труда, техники безопасности, промышленной санитарии и противопожарной защиты;
- выбирает методы и технологии технического обслуживания и ремонта автотранспортных средств;
- разрабатывает и осуществляет технологический процесс технического обслуживания и ремонта автотранспортных средств, кузовного ремонта;
- выполняет работы по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств, кузовному ремонту;
- производит ремонт и окраску кузовов;
- осуществляет самостоятельный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;
- осуществляет технический контроль автотранспортных средств;
- организует свой труд;
- составляет технологическую документацию на модернизацию и тюнинг транспортных средств;
- производит сравнительную оценку технологического оборудования;
- владеет компьютерными методами сбора, хранения и обработки информации;

- анализирует и оценивает состояние техники безопасности на производственном участке.

Оценка **«Отлично»** выставляется за дипломный проект (работу), которая:

- носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую часть, в которой представлено глубокое освещение избранной темы в тесной взаимосвязи с практикой, а ее автор показал умение работать с литературой и нормативными документами, проводить исследования, делать теоретические и практические выводы;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите дипломного проекта (работы) студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики, иллюстрационный материал и т.п.), легко и полно отвечает на поставленные вопросы.

Оценка **«Хорошо»** выставляется за дипломный проект (работу), которая:

- носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую часть, в которой представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите дипломного проекта (работы) студент показывает хорошее знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или иллюстрационный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы, но не на все из них дает исчерпывающие и аргументированные ответы.

Оценка **«Удовлетворительно»** выставляется за дипломный проект (работу), которая:

- носит исследовательский характер, имеет теоретическую часть, которая базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточно критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;
- в отзывах имеются замечания по содержанию работы и методике исследования;
- при защите дипломного проекта (работы) студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, допускает существенные недочеты, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

Оценка **«Неудовлетворительно»** выставляется за дипломный проект (работу), которая:

- не носит исследовательский или проектно-исследовательский характер, содержит теоретическую часть без анализа источников информации;
- в работе нет выводов, либо они носят декларативный характер;
- работа не соответствует стандартам оформления;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания по содержанию работы и методике проектирования, исследования.

I этап:

Лист оценки общих и профессиональных компетенций выпускников заполняется каждым членом государственной экзаменационной комиссии, в

котором указывается: демонстрирует или не демонстрирует экзаменуемый данные компетенции и в заключении делается вывод: освоил или не освоил экзаменуемый программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приложение 5).

Оценочный лист экзаменатора заполняется каждым членом государственной экзаменационной комиссии самостоятельно (индивидуально). В первом столбце указывается фамилия студента, в строке напротив ФИО студента – оценка по каждому из указанных показателей, в конце экзаменатор выставляет итоговую оценку (приложение 6).

II этап:

Оценки, выставленные каждым членом государственной экзаменационной комиссии, заносятся в Сводный оценочный лист по каждому экзаменуемому (приложение 7). Выставляется Итоговая оценка, которая затем заносится в протокол.

Итоговая оценка дипломного проекта (работы) производится по пятибалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») и включает в себя все виды оценивания как средний балл.

#### **4. Требования к демонстрационному экзамену и методика его оценивания**

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у экзаменуемых уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Оценка выполнения заданий производится экспертной группой на основе перечня знаний, умений, навыков в соответствии с оценочными материалами демонстрационного экзамена, проверяемых в рамках КОД 43.02.15-1-2024

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 80.

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00

	и форм обслуживания	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
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	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
<b>ИТОГО:</b>			<b>80,00</b>

Модули с описанием работ представлены в приложении 8.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение заданий демонстрационного экзамена 80,00 принимается за 100%. По результатам выполнения демонстрационного экзамена может быть применена следующая схема перевода баллов по стобальной шкале в оценки по пятибалльной шкале:

Оценка ГИА (пятибалльная шкала)	«5»	«4»	«3»	«2»
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Оценка в баллах (стобальная шкала)	70,00%- 100,00%	40,00%- 69,99%	20,00%- 39,99 %	0,00%- 19,99%

### **5. Порядок апелляции и передачи 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 ГИА и (или несогласии с ее результатами).

Апелляционная комиссия создается в целях обеспечения соблюдения прав участников испытаний, объективного оценивания уровня их подготовки в соответствии с установленными требованиями.

Апелляционная комиссия создается на период проведения испытаний.

Апелляционная комиссия создается приказом директора, в котором определяется персональный состав указанной комиссии. В состав апелляционной комиссии могут включаться: председатель ГИА, секретарь, педагоги ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж», представители администрации и другие компетентные работники учреждения, всего не менее 5 человек. Назначается председатель комиссии.

Работу апелляционной комиссии возглавляет председатель, который организует в установленном порядке работу комиссии.

Основными функциями апелляционной комиссии являются:

- приём и рассмотрение апелляций выпускников, прошедших ГИА;
- установление соответствия выставленной оценки принятым требованиям оценивания дипломного проекта (работы);
- принятие решения о соответствии выставленной оценки или о выставлении другой оценки (как в случае ее повышения, так и понижения);
- оформление протокола о принятом решении и доведение его до сведения выпускника (под подпись).

В целях выполнения своих функций комиссия вправе рассмотреть материалы выпускных квалификационных работ, а также протоколы результатов защиты, сведения о лицах, присутствовавших на защите, о соблюдении процедуры проведения защиты и т.п.

Работу апелляционной комиссии возглавляет председатель комиссии, в его отсутствие – заместитель председателя, назначенный приказом директора.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов от списочного состава комиссии. В случае равенства голосов председатель комиссии имеет право решающего голоса. Работа комиссии оформляется протоколами, которые подписываются председателем и всеми членами комиссии.

Апелляционная комиссия работает в дни рассмотрения апелляций, указанные в расписании. При подаче апелляций выпускнику сообщается время и место рассмотрения апелляций.

Право подачи апелляции имеют выпускники, прошедшие ГИА.

Апелляцией является аргументированное письменное заявление на имя председателя апелляционной комиссии о нарушении процедуры проведения защиты дипломного проекта (работы), приведшего к снижению оценки, либо об ошибочности, по мнению выпускника, оценки, выставленной за защиту дипломного проекта (работы).

Апелляции не принимаются при нарушении выпускником правил поведения на защите.

Апелляция подается поступающим лично на следующий день после объявления оценки по защите в случае нарушения, по его мнению, установленного порядка проведения защиты и (или) несогласии с его результатами.

Апелляции от вторых лиц, в том числе от родственников выпускников, не принимаются и не рассматриваются. Ссылка на плохое самочувствие выпускника не является поводом для апелляции и отклоняется без рассмотрения. Медицинские справки о болезни должны предъявляться в ГЭК комиссию перед началом защиты, а не после нее.

Рассмотрение апелляций проводится в течение одного рабочего дня.

Повторное рассмотрение апелляции для выпускников, не явившихся на нее в указанный срок, не назначается и не проводится.

Изменение оценок по результатам защиты дипломного проекта (работы) возможно только апелляционной комиссией. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА. В ходе рассмотрения апелляции проверяется только правильность оценки, результатов. Дополнительный опрос выпускников, внесение исправлений в работу не допускается.

Выпускник имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. Он должен иметь при себе документ, удостоверяющий его личность.

После рассмотрения апелляции вносится решение апелляционной комиссии об оценке за защиту (как в случае ее повышения, так и понижения), при необходимости вносится соответствующее изменение оценки в документы.

При возникновении разногласий в апелляционной комиссии проводится голосование, и решение утверждается большинством голосов. При равном количестве голосов председатель комиссии имеет преимущество в принятии решения.

Оформленное протоколом решение апелляционной комиссии доводится до сведения выпускника (под подпись).

Протокол решения апелляционной комиссии хранится в личном деле выпускника как документ строгой отчетности.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

## 6. Список литературы

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);
3. Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
4. Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
5. Приказ Министерства просвещения РФ от 22 июня 2023 года №П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена».

## Тематика дипломных проектов (работ):

<b>Тема дипломного проекта (работы)</b>	<b>Профессиональный модуль</b>
Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из жаренного мяса на предприятии общественного питания	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
Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса птицы на предприятии общественного питания	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
Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы на предприятии общественного питания	ПМ.03. 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
Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса на предприятии общественного питания	ПМ.03. 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
Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных супов-пюре на предприятии общественного питания	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
Разработка нормативно-технологической документации для ведения	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления,

технологического процесса приготовления сложных бисквитных тортов и пирожных на предприятии общественного питания	оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из котлетной массы на предприятии общественного питания	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
Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из жареных овощей на предприятии общественного питания	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
Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных песочных тортов на предприятии общественного питания	ПМ.05. 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
Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных муссовых пирожных на предприятии общественного питания	ПМ.05. 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
Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных корпусных конфет из шоколада на предприятии общественного питания	ПМ.05. 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

<p>Разработка нормативно-технологической документации для ведения технологического процесса приготовления сложных холодных десертов на предприятии общественного питания</p>	<p>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</p>
--	---

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ  
ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ)  
Дипломный проект (работа) выполнена  
студентом

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О. полностью)

\_\_\_\_\_ группа

\_\_\_\_\_ специальность (направление подготовки)

\_\_\_\_\_ руководитель

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О. полностью/должность)

дата представления работы «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ОТЗЫВ

В отзыве оценивается работа студента в период написания дипломного проекта (работы) (его трудолюбие, подготовленность, знания, умения и др.).

В отзыв руководителя рекомендуется включать следующие разделы:

1. Характеристика студента:

– индивидуальные деловые и личностные качества студента, степень самостоятельности при выполнении исследования, полноты выполнения задания по дипломному проекту (работы);

– отношение к процессу выполнения дипломного проекта (работы): выполнение студентом индивидуального календарного плана работы над дипломным проектом (работы), дисциплинированность, организованность, ответственность, регулярность и характер консультаций с руководителем и др.

2. Характеристика работы:

– мотив выбора темы исследовательской работы: следует отметить степень самостоятельности, заинтересованности, активности студента, а также предварительные основания выбора – написание рефератов, участие в научно-исследовательской работе, прослушивание курсов по выбору, специализацию и др.;

– научный анализ, глубина раскрытия темы исследования, завершенность работы, научная и практическая значимость.

3. Уровень общенаучной, специальной подготовленности студента, сформированности общекультурных и профессиональных компетенций. Отзыв подписывается руководителем с указанием его ученой степени, звания и должности, а также места работы.

## РЕЦЕНЗИЯ НА ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ (РАБОТУ)

Дипломный проект (работа) выполнена студентом

специальность \_\_\_\_\_

наименование темы \_\_\_\_\_

рецензент \_\_\_\_\_

(Ф.И.О., место работы, должность, ученая степень, звание)

Рецензия содержит оценку непосредственно самой работы, анализ ее основных положений, подходов к раскрытию темы, обоснованность выводов и т. п.

В рецензию рекомендуется включать следующие разделы:

а) общая характеристика дипломного проекта (работы):

актуальность темы, ее обоснование рецензентом; аргументированность автором дипломного проекта (работы) мотивов выбора темы;

способность студента разрабатывать исследовательский аппарат; правильность и логика постановки вопросов (план работы) для рассмотрения в дипломном проекте (работе); количественная и качественная оценка литературных источников, привлеченных к освещению темы; качество проведения экспериментов, уровень теоретического осмысления; соблюдение студентом основных требований к структуре, содержанию и оформлению работы;

б) характеристика основного содержания дипломного проекта (работы): Оценка всесторонности и глубины раскрытия основной теоретической проблемы; полнота и глубина представления в дипломном проекте (работе) практического опыта, экспериментального материала, оценка анализа источников с точки зрения теории вопроса; оценка стиля изложения и его соответствие логике теоретико-практической направленности определенного автором круга вопросов; отношение автора к рассматриваемым вопросам, новизна мыслей, выраженных в его оценочных суждениях по изученной теме;

в) замечания и вопросы по содержанию исследования;

г) оценка результатов и качества дипломного проекта (работы):

-уровень и качество выполнения дипломного проекта (работы);

-соответствие содержания дипломного проекта (работы) заявленной теме; оценка теоретической и практической значимости работы; оценка уровня овладения выпускником исследовательскими навыками;

-оценка качества подготовки студента. Соответствие выполненного дипломного проекта (работы) требованиям ФГОС;

-рекомендация к защите дипломного проекта (работы); прямая оценка дипломного проекта (работы);

д) отметка качества профессиональной подготовки студента, на основе текста дипломного проекта (работы) («неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»).

Отзыв подписывается рецензентом с указанием его ученой степени, звания и должности, а также места работы.

**Структура контрольно-оценочных средств  
для защиты дипломного проекта (работы)  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Защита дипломного проекта (работы) предназначена для контроля и оценки результатов освоения студентами основной профессиональной образовательной программы и готовности к реализации следующих видов профессиональной деятельности:

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

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

ВПД.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;

ВПД.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

ВПД.6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Выявление уровня овладения общими и профессиональными компетенциями по обозначенной специальности.

Защита дипломного проекта (работы) проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии. Процедура защиты устанавливается председателем государственной аттестационной комиссии по согласованию с членами комиссии.

### **Инструкция**

На защиту дипломного проекта (работы) отводится до 30 минут. Процедура защиты включает:

- доклад студента (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации;
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы студента.

Предусматривается выступление руководителя дипломного проекта (работы), также рецензента, если он присутствует на заседании государственной аттестационной комиссии.

### **Задание**

Доклад по теме работы не более 10 минут с демонстрацией презентации.

Студент представляет работу по заданной теме.

Время для доклада - 7-10 минут с демонстрацией презентации.

Заседания государственной аттестационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломного проекта (работы),

присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной аттестационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии. Студенты, выполнившие дипломный проект (работу), но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная аттестационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на дипломный проект (работу) и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через год.

На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- государственные требования к минимуму содержания и результату освоения ООП;
- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ директора о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- сводная ведомость результатов промежуточной аттестации за весь период обучения;
- зачетные книжки студентов;
- книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

**Оценивание** дипломной работы членами государственной экзаменационной комиссии в процессе защиты производится на основе показателей сформированности общих и профессиональных компетенций, оценки руководителя, рецензента, ответов на вопросы экзаменуемого.

Лист оценки общих и профессиональных компетенций выпускников

ФИО студента \_\_\_\_\_

Код и наименование компетенции	Основные показатели оценки результата	Демонстрирует	Не демонстрирует

**Заключение:** программу специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело освоил/не освоил

Экзаменатор: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / Дата \_\_\_\_\_

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

государственной итоговой аттестации (защита дипломного проекта (работы)) студентов группы \_\_\_\_\_  
по специальности \_\_\_\_\_

Член комиссии \_\_\_\_\_

№ п/п	Критерии  ФИО студента	Актуальность, обоснование темы исследования	Выполнение требований к объёму и оформлению; соответствие структуры работы целям и задачам дипломного проекта (работы)	Глубина освещения темы, степень анализа научных источников	Практическая значимость работы, степень апробации, методика и логика исследования	Уровень защиты (речь, презентация, ответы на вопросы членов комиссии)	Итоговая оценка
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

/ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**СВОДНЫЙ ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**

государственной итоговой аттестации (защита дипломного проекта (работы)) студентов группы \_\_\_\_\_  
по специальности \_\_\_\_\_

№ п/п	Член комиссии						Итоговая оценка
	ФИО студента						
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г

**Задание для демонстрационного экзамена по КОД 43.02.15-1-2024  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**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°C.

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