

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СПАССКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ  
ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНА  
Председатель ГЭК  
Директор ООО «Гурман»  
Н.М. Митина





ПРИНЯТА  
на заседании  
педагогического совета  
23.11.2023 г. Протокол  
№ 3

УТВЕРЖДЕНА  
Директор ОГБПОУ «Спасский  
политехникум»  
М.А. Алимов  
подписав № 323 от 23.11.2023 г.



ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
обучающихся по основной профессиональной образовательной программе  
подготовки специалистов среднего звена по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
на 2023/2024 учебный год

Представлена на утверждение  
Зам. директора  
 Е.А. Ускова

Одобрена на заседании методической  
комиссии  
« 23 » октября 2023 г., протокол № 2  
Председатель комиссии  
 Д.В. Козлов

г. Спасск-Рязанский, 2023

Программа ГИА рассмотрена на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии

**Организация-разработчик:** Областное государственное бюджетное профессиональное учреждение «Спасский политехнический техникум»

**Разработчики:**

Разаренова Н.Н., преподаватель профессиональных дисциплин высшей квалификационной категории  
Ускова Е.А., заместитель директора

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Государственная экзаменационная комиссия	8
3. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации	8
4. Тематика выпускных квалификационных работ	10
5. Руководство выпускной квалификационной работой	12
6. Структура и оформление выпускной квалификационной работы	13
7. Информационное обеспечение выпускной квалификационной работы	14
8. Рецензирование выпускной квалификационной работы	14
9. Защита выпускных квалификационных работ	14
10. Процедура проведения демонстрационного экзамена	16
11. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	19
12. Оценка результатов государственной итоговой аттестации	29
13. Порядок подачи и рассмотрения апелляций	22
<b>Приложение 1.</b> Паспорт комплекта оценочной документации КОД 1.1-2022-2024 по компетенции 34 Поварское дело	24
<b>Приложение 2.</b> Оценочные материалы демонстрационного экзамена базового уровня	41
<b>Приложение 3.</b> Схема застройки площадки сдачи демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»	50

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Программа государственной итоговой аттестации выпускников разработана в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014) «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденным приказом Министерства образования науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565;

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 24.08.2022 г. № 762;

- Приказом Минпросвещения РФ «Об Утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 08.11.2021 № 800;

- Распоряжением Минпросвещения России от 01.04.2019 N P-42 (ред. от 01.04.2020) «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

- Положением ОГБПОУ «Спаский политехникум» «О порядке проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена, соответствующих требованиям ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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

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

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

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

**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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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.

**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.

**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.

**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.

Обучающиеся, осваивающие образовательную программу, осваивают также профессию рабочего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы по специальности.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

## **2. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ КОМИССИЯ**

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников техникума и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом техникума.

Государственную экзаменационную комиссию 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 текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, в ведении которого находится образовательная организация, по представлению образовательной организации.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов Агентства (далее – экспертная группа).

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов Агентства, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

## **3. ФОРМЫ И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Государственная итоговая аттестация по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы



(дипломная работа, дипломный проект) и демонстрационного экзамена.

Выпускная квалификационная работа это самостоятельно выполняемая выпускником работа, направленная на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Демонстрационный экзамен направлен на определение степени сформированности профессиональных умений и навыков выпускников путём независимой экспертной оценки выполнения ими практических заданий в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и договора о практической подготовке обучающихся.

Объём времени на подготовку и проведение защиты ВКР согласно ФГОС СПО по специальности – 6 недель, в том числе:

- подготовка выпускной квалификационной работы – 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы – 1 неделя в соответствии с графиком;
- подготовка письменного отзыва руководителя выпускной квалификационной работы (дипломной работы) – за 7 дней до назначенного срока защиты.
- рецензирование выпускной квалификационной работы (дипломной работы) - не менее чем за 4 дня до назначенного срока защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- предварительная защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) – в соответствии с графиком;
- демонстрационный экзамен – 1 неделя.

#### Основные мероприятия при подготовке и защиты ВКР

Мероприятия	Часы
Ознакомление студентов с требованиями, предъявляемыми к выпускной квалификационной работе. Выбор темы ВКР. Ознакомление с комплектом оценочной документации для демонстрационного экзамена.	6 ч.
Составление плана выпускной квалификационной работы и календарного графика ее выполнения. Составление дорожной карты по подготовке к демонстрационному экзамену.	12 ч.
Консультации и собеседования по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной квалификационной работы в процессе работы над ВКР.	36 ч.
Помощь студентам по формулированию выводов, которые должны быть дополнены практическими рекомендациями.	18 ч.
Помощь в оформлении выпускной квалификационной работы в соответствии с установленными требованиями.	18 ч.

Представление чернового варианта выпускной квалификационной работы руководителю. Корректирование текста работы по замечаниям руководителя. Прохождение нормоконтроля.	24 ч.
Представление работы руководителю. Устранение указанных в работе замечаний. Последующее рецензирование.	18 ч.
Подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу. Консультирование студентов по подготовке вступительного слова на защите. Прохождение процедуры предзащиты.	12 ч.
<b>Всего (подготовка ВКР)</b>	<b>144 ч. (4 недели)</b>
<b>Защита ВКР в форме дипломной работы</b>	<b>36 ч. (1 неделя)</b>
<b>Защита ВКР в форме демонстрационного экзамена</b>	<b>36 ч. (1 неделя)</b>

#### 4. ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Студенты знакомятся с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки дипломной работы и результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

В обязательном порядке темы дипломных работ должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и отвечать следующим требованиям: актуальность, комплексность, реальность, уровень современности используемых средств.

Направленность тематики выпускной квалификационной работы, её цели и задачи должны, как правило, соответствовать запросам потенциальных работодателей и освоенным выпускником общим и профессиональным компетенциям по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Тема и содержание выпускной квалификационной работы должны обеспечивать возможность оценки компетенций, определённых к экспертизе во время государственной итоговой аттестации.

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности её разработки и практического применения.

Закрепление за студентами темы дипломных работ не менее чем за месяц до начала производственной преддипломной практики.

Перечень тем выпускных квалификационных работ на 2023-2024 учебный год:

1. Организация работы кухни (холодный цех) ресторана класса люкс на 100 мест.
2. Организация работы кухни (горячий цех) ресторана класса люкс на 100 мест.
3. Организация работы кухни (холодный цех) ресторана высшего класса на 75 мест.
4. Организация работы кухни (горячий цех) ресторана высшего класса на 75 мест (русская кухня).
5. Организация работы кухни (холодный цех) ресторана первого класса на 150 мест (русская кухня).
6. Организация работы кухни (горячий цех) ресторана первого класса на 100 мест.
7. Организация работы кухни (горячий цех) ресторана первого класса при вокзале на 75 мест.
8. Организация работы кухни (мясной цех) ресторана первого класса на 140 мест.

9. Организация работы кухни (холодный цех) ресторана при вокзале на 75 мест
10. Организация работы кухни (холодный цех) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия на 75 мест.
11. Организация работы кухни (горячий цех) кафе на 40 мест.
12. Организация работы кухни (холодный цех) кафе на 50 мест
13. Организация работы кухни (кондитерский цех) детского кафе на 40 мест.
14. Организация работы кухни (горячий цех) детского кафе на 40 мест.
15. Организация работы кухни (горячий цех) молодёжного кафе на 50 мест.
16. Организация работы кухни (кондитерский цех) кафе-кофейни на 50 мест.
17. Организация работы кухни (холодный цех) салат бара на 30 мест.
15. Организация работы кухни (холодный цех) кафе-мороженого на 40 мест.
17. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.
18. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.
19. Организация работы кухни (мясной цех) специализированной закусочной шашлычной на 60 мест.
20. Организация работы кухни (горячий цех) закусочной общего типа на 45 мест.
21. Организация работы кухни (холодный цех) закусочной общего типа на 30 мест.
22. Организация работы кухни (овощной цех) общедоступной столовой на 75 мест.
23. Организация работы кухни (горячий цех) общедоступной столовой на 120 мест.
24. Организация работы кухни (холодный цех) общедоступной столовой на 60 мест
25. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе на 50 мест.
26. Организация работы (горячий цех) столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд) на 150 мест
27. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта) на 200 мест.
28. Организация работы (горячий цех) столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала) на 150 мест.
29. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже на 120 мест.
30. Организация работы кухни (холодный цех) диетической столовой на 70 мест.
31. Организация работы кухни (горячий цех) диетической столовой на 70 мест.
32. Организация работы кухни (кулинарный цех) специализированной пиццерии на 60 мест.
33. Организация работы кухни (кулинарный цех) специализированной закусочной блинной на 30 мест.
34. Разработка технологического процесса производства блюда « Рыба по-русски» из 150 кг рыбы
35. Разработка технологического процесса производства блюда « Рыба в тесте жареная» на 220 порций
36. Разработка технологического процесса производства блюда « Рыба, запеченная с картофелем по-русски» на 180 порций
37. Разработка технологического процесса производства блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски» на 60 порций»
38. Разработка технологического процесса производства блюда « Котлеты натуральные» из 70 кг свинины
39. Разработка технологического процесса производства блюда «Биточки по-казацки» на 150 порций
40. Разработка технологического процесса производства блюда « Птица по - столичному» на 350 порций
41. Разработка технологического процесса производства блюда « Зразы отбивные» из 35 кг говядины
42. Разработка технологического процесса производства блюда «Эскалоп с соусом» на 230 порций
43. Разработка технологического процесса производства блюда «Шашлык из баранины» из 20 кг баранины
44. Разработка технологического процесса производства блюда « Жаркое « Казань» с черносливом» из 130 кг говядины

45. Разработка технологического процесса производства блюда « Язык с картофелем в соусе, запеченный» на 25 порций
46. Разработка технологического процесса производства блюда « Говядина в кисло-сладком соусе» на 350 порций
47. Разработка технологического процесса производства блюда « Баранина, запеченная в молочном соусе» на 80 порций
48. Разработка технологического процесса производства блюда «Котлета натуральная в соусе запеченная» на 120 порций
49. Разработка технологического процесса производства блюда «Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами» на 170 порций
50. Разработка технологического процесса производства блюда «Говядина, тушенная с черносливом» на 60 порций
51. Разработка технологического процесса производства блюда «Печень жареная с луком» из 15 кг печени
52. Разработка технологического процесса производства мучного кулинарного изделия « Пирог закрытый с картофелем и свининой» с выходом 5кг
53. Разработка технологического процесса производства мучного кулинарного изделия «Чебуреки» на 250 штук
54. Разработка технологического процесса производства мучного кулинарного изделия « Пирожки печеные из дрожжевого теста» на 420 штук
55. Разработка технологического процесса производства «Блинчики с мясным, ливерным фаршем» на 150 штук
56. Разработка технологического процесса производства блюда « Пельмени старорусские с субпродуктами» на 140 порций
57. Разработка технологического процесса производства блюда « Расстегаи закусочные» на 200 штук

## **5. РУКОВОДСТВО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТОЙ**

При подготовке выпускной квалификационной работы приказом директора техникума каждому студенту назначаются руководитель и консультанты (при необходимости).

Теоретическая часть выпускной квалификационной работы (дипломной работы) готовится студентами самостоятельно под руководством руководителя дипломной работы.

В практической части проводится анализ практического материала, полученного во время преддипломной практики, а также разрабатываются практические предложения и мероприятия по улучшению организации и контроля текущей деятельности работников различных служб (структурных подразделений) с учётом инновационных изменений. В целях обеспечения выполнения основных требований, предъявляемых к структуре и оформлению выпускной квалификационной работы, соблюдению норм и требований, установленных государственными стандартами и другими внешними и внутренними нормативными документами, в техникуме по приказу директора техникума устанавливаются сроки прохождения нормоконтроля.

Для нормоконтроля студентом предоставляется:

- дипломная работа на бумажном носителе;
- чистый бланк нормоконтроля;
- отзыв руководителя;
- рецензия (внешняя или внутренняя).

## 6. СТРУКТУРА И ОФОРМЛЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Структура выпускной квалификационной работы:

- титульный лист;
- задание;
- отзыв;
- рецензия;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- теоретическая часть
- практическая часть
- заключение, рекомендации по использованию полученных результатов;
- список используемых источников;
- приложения.

**Во введении** обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи, определяются объект и предмет ВКР.

При работе над **теоретической частью** определяется круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей специальности, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

**Работа над практической частью** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Заключение** содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

Требования к структуре и оформлению выпускной квалификационной работы, а также рекомендации по подготовке к защите представлены в Методических рекомендациях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы.

## **7. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Информационным обеспечением государственной итоговой аттестации являются следующие документы:

1. Федеральный государственный стандарт по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;
2. Федеральные законы и нормативные документы;
3. Программа государственной итоговой аттестации по специальности;
4. Методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ;
5. Литература по специальности;
6. Периодические издания по специальности.

## **8. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию.

Рецензирование выпускной квалификационной работы проводится преподавателями техникума, специалистами из числа работников родственных образовательных учреждений, организаций, предприятий, владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Рецензия должна включать: заключение о соответствии содержания выпускной квалификационной работы заявленной теме; оценку качества выполнения каждого раздела; оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы; общую оценку дипломной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения выпускника не позднее, чем за пять дней до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

## **9. ЗАЩИТА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

После процедуры предварительной защиты и ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решается вопрос о допуске студента к защите.

Выпускная квалификационная работа передаётся на подпись заместителю директора по учебной работе. При условии успешного завершения полного курса обучения и успешного прохождения всех предшествующих аттестационных испытаний, предусмотренных учебным планом и настоящим порядком, выпускник допускается к защите выпускной квалификационной работы приказом директора техникума.

Для процедуры защиты необходимо наличие следующих документов:

1. Положение о государственной итоговой аттестации.
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
3. Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
4. Методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ.
5. Приказ о составе ГЭК.
6. Приказ об утверждении тем и руководителей выпускных квалификационных работ.
7. Приказ о допуске студентов к государственной итоговой аттестации.
8. Сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость).
9. Зачетные книжки студентов.

10. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по присвоению квалификации и выдаче дипломов студентам группы.

11. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа), выполненная в соответствии с предъявляемыми требованиями и допущенная к защите.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

Для защиты выпускной квалификационной работы выпускник готовит краткий доклад, содержащий характеристику своего исследования, обоснование актуальности и практической значимости выполненной работы в письменном виде и презентацию в электронном варианте.

На защите выпускной квалификационной работы государственной экзаменационной комиссии студентом предоставляется:

- выпускная квалификационная работа на бумажном и электронном носителях;
- презентация;
- таблично-справочный материал;
- лист нормоконтроля;
- отзыв руководителя;
- рецензия (внутренняя или внешняя)

## 10. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Демонстрационный экзамен направлен на определение степени сформированности профессиональных умений и навыков выпускников путём независимой экспертной оценки выполнения ими практических заданий в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Для участия в демонстрационном экзамене:

- не менее чем за 2 месяца до даты проведения ДЭ направляется заявка для регистрации участников по компетенциям. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;

- за неделю до начала участники проходят окончательную регистрацию в электронной системе интернет мониторинга.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием комплекта оценочной документации, указанного выпускником в заявлении КОД 1.1 (Приложение 1).

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием комплекта оценочной документации КОД 43.02.15-2023 (Приложение 2).

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена. Площадка оснащена в соответствии с установленными требованиями по компетенции «Поварское дело» (Приложение 3).

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, не позднее, чем за двадцать дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен (далее - участники) и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее, чем за один день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена (далее - подготовительный день).

В подготовительный день в центре проведения экзамена в обязательном порядке присутствуют члены экспертной группы, участники, а также иные лица, участвующие в организации и проведении демонстрационного экзамена, по решению главного эксперта.

В подготовительный день главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между участниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между



участниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

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

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) главный эксперт;
- б) члены экспертной группы;
- в) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- г) технический эксперт;
- д) участники;
- е) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь участнику демонстрационного экзамена из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов, инвалидов (далее – тьютор (ассистент)).

Допуск участников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность. В случае отсутствия у участника документа, удостоверяющего личность, его личность может подтвердить представитель образовательной организации, о чем главным экспертом совместно с представителем образовательной организации составляется специальный акт.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения установленного порядка проведения ГИА.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена согласно распределению обязанностей. Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется техникумом на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена. Состав экспертной группы утверждается директором техникума.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена и участниками, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и производственной безопасности, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до полного окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, участниками требований порядка проведения ГИА.

Технический эксперт имеет право:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, участникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, участниками требований охраны

труда и требований производственной безопасности, а равно не выполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, участников действия участников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Тьютор (ассистент) обязан:

- не мешать и не взаимодействовать с участниками, кроме лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидностью;

- не передавать участникам средства связи, передачи и хранения информации, иные предметы и материалы, за исключением форм помощи и содействия участникам из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидностью в целях устранения функциональных препятствий при выполнении ими заданий демонстрационного экзамена.

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

Участники **имеют право**:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе.

Участники **обязаны**:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации; во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими участниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Допуск участников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит участников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена участники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все участники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места, в соответствии со своими обязанностями, требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена участники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в спокойной и доброжелательной обстановке с неукоснительным соблюдением участниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства участников.

Явка участника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена участника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется отдельный акт. Результаты ГИА участника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой участник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает участникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60, 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий, участники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ участниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Участник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения участниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

## **11. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссией);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных

особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

## **12. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **Оценка результатов защиты дипломной работы**

При определении оценки по защите ВКР учитываются: доклад выпускника, ответы на вопросы, оценка рецензента, отзыв руководителя.

Оценка **«отлично»** - выставляется в случаях, когда ВКР:

- носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, глубокий анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя ВКР и рецензента;

- при защите работы студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка **«хорошо»** - выставляется в случаях, когда ВКР:

- носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, подробный финансовый анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя дипломной работы и рецензента; при защите работы студент показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка **«удовлетворительно»** - выставляется в случаях, когда ВКР:

- носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным

изложением материала и необоснованными предложениями;

- в отзывах руководителя ВКР и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методам исследования;

- при защите работы студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы, иллюстративный материал подготовлен некачественно.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется в случаях, когда ВКР:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя ВКР и рецензента имеются критические замечания;

- при защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, иллюстративный материал к защите не подготовлен.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и включает доклад студента, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.

Результаты государственной итоговой аттестации объявляются в тот же день. При проведении государственной итоговой аттестации выпускников в форме защиты выпускной квалификационной работы заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются секретарём и членами комиссии.

### Оценка результатов демонстрационного экзамена

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции и методикой проведения оценки по стандартам Агентства (Приложение 1).

Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предусмотренных в системе CIS форм и оценочных ведомостей, затем переносятся из рукописных ведомостей в систему CIS по мере осуществления процедуры оценки.

Итоговые баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена следующая схема перевода баллов по столбальной шкале в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 1

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%- 19,99%	20,00%- 39,99%	40,00%- 52,65%	52,66%- 100%
Количество баллов по системе CIS	0-7,10	7,11-14,21	14,22-24,80	24,9-35,55

Результаты государственной итоговой аттестации объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний.

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

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

### **13. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ**

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в государственной 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 (далее - апелляция).

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

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

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

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

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом техникума одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников техникума, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора техникума. Секретарь

избирается из числа членов апелляционной комиссии.

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).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

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

В 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 ГИА в дополнительные сроки, установленные техникумом.

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.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК, не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции, направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

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 ГИА. 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 подпись) 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 архиве техникума. (Положение об апелляционной комиссии)

Приложение 1

Паспорт комплекта оценочной документации КОД 1.1-2022-2024  
по компетенции 34 Поварское дело

Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Агентства Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценке результатов демонстрационного экзамена.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	34
2	Название компетенции	Поварское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.1
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	35,55
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	6:30:00
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	ДА
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	ГИА
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе	1,00
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима



# 1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта Агентства, проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	<p>3</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Все нормативные документы индустрии;</li> <li>• Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;</li> <li>• Важность эффективной командной работы;</li> <li>• Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;</li> <li>• Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;</li> <li>• Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</li> <li>• Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</li> <li>• Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.</li> <li>• Координировать действия при решении задач;</li> <li>• Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;</li> <li>• Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;</li> <li>• Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;</li> <li>• Рассчитывать время и трудовые ресурсы;</li> <li>• Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;</li> <li>• Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;</li> <li>• Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li> <li>• Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</li> <li>• Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</li> <li>• Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств</li> </ul>	4
1	Организация и управление работой	1,8%	

	<p>и эффективно выполнять свою роль в коллективе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</li> <li>• Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</li> <li>• Демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд;</li> <li>• Рационально использовать продукты и расходные материалы;</li> <li>• Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;</li> <li>• Самостоятельно определять цели и достигать их;</li> <li>• Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</li> </ul>		
2	<p>Навыки коммуникации и работы с клиентами</p>	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;</li> <li>• Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</li> <li>• Важность меню как средства информации и инструмента продаж;</li> <li>• Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно;</li> <li>• Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;</li> <li>• Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Следить за соблюдением правил личной гигиены;</li> <li>• Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;</li> <li>• Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;</li> <li>• Консультировать менеджеров, коллег клиентов по вопросам приготовления блюд;</li> <li>• Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;</li> <li>• Планировать и реализовывать рекламные кампании.</li> </ul>	1,5%
3	<p>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда</p>	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;</li> <li>• Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;</li> <li>• Причины порчи пищи;</li> <li>• Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. Специалист должен уметь:</li> <li>• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);</li> </ul>	5,1%

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</li> <li>• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</li> <li>• Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;</li> <li>• Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;</li> <li>• Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul>	
4	Знания об ингредиентах и меню	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;</li> <li>• Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;</li> <li>• Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</li> <li>• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;</li> <li>• Пищевую ценность ингредиентов;</li> <li>• Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;</li> <li>• Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</li> <li>• Виды и стили составления меню;</li> <li>• Баланс при составлении меню;</li> <li>• Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;</li> <li>• Влияние культуры, религии, аллергии, переносимости, традиций и способов кулинарной обработки.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предлагать рекомендации по заалке ингредиентов и оборудования;</li> <li>• Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;</li> <li>• Понимать и использовать маркировку ингредиентов;</li> <li>• Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;</li> <li>• Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;</li> <li>• Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;</li> <li>• Подбирать продукты для фирменных блюд;</li> <li>• Составлять меню для различных событий и ситуаций;</li> <li>• Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;</li> <li>• Составлять меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя.</li> </ul>	1,95%
5	Подготовка ингредиентов	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;</li> <li>• Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;</li> <li>• Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;</li> <li>• Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для</li> </ul>	6%

	<p>приготовления блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;</li> <li>• Части рыбы, используемые в кулинарии;</li> <li>• Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;</li> <li>• Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, методы их подготовки к тепловой обработке;</li> <li>• Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;</li> <li>• Способы приготовления основных бульонов и их применение;</li> <li>• Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;</li> <li>• Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;</li> <li>• Демонстрировать навыки владения ножом и распространёнными методами нарезки;</li> <li>• Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;</li> <li>• Производить обвалку, жилровку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</li> <li>• Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;</li> <li>• Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филлировать;</li> <li>• Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;</li> <li>• Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;</li> <li>• Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;</li> <li>• Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;</li> <li>• Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</li> <li>• Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</li> <li>• Готовить различные виды макаронных изделий.</li> </ul>	<p>6</p> <p>Применение различных методов тепловой обработки</p>	<p>5%</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</li> <li>• Влияние тепловой обработки на ингредиенты;</li> <li>• Виды соусов и правила их приготовления;</li> <li>• Виды супов и правила их приготовления;</li> <li>• Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь:</li> <li>• Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;</li> <li>• Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</li> <li>• Применять все методы тепловой обработки;</li> <li>• Учитывать сроки обработки сырья;</li> </ul> <p>Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;</li> <li>• Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;</li> <li>• Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;</li> <li>• Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;</li> <li>• Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</li> </ul>
--	--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: Супы и соусы; Закуски горячие и холодные; Салаты и холодные блюда; Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; Овощные и вегетарианские блюда; Фирменные и национальные блюда; Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</li> <li>• Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</li> <li>• Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;</li> <li>• Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);</li> <li>• Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</li> </ul>	
<p>7</p> <p>Изготовление и презентация блюд</p>	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;</li> <li>• Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;</li> <li>• Тенденции в презентации блюд;</li> <li>• Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;</li> <li>• Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;</li> <li>• Важность контроля выхода порций в предприятии питания. Специалист должен уметь:</li> <li>• Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;</li> <li>• Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;</li> <li>• Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;</li> <li>• Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;</li> <li>• Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;</li> <li>• Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</li> <li>• Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;</li> </ul> <p>Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;</li> <li>• Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;</li> <li>• Изготавливать различные виды макаронных изделий.</li> </ul>	<p>10,9%</p>

<p>8</p> <p>Приобретение и хранение пищевых продуктов, Составление смет, учет</p>	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сезонность и колебание цен на ингредиенты;</li> <li>• Рыночные принципы торговли;</li> <li>• Существующих местных, государственных и международных поставщиков;</li> <li>• Общие условия оплаты и доставки;</li> <li>• Процесс заказа продуктов и оборудования;</li> <li>• Факторы, влияющие на стоимость блюд;</li> <li>• Методы калькуляции цены на блюда;</li> <li>• Важность экономии при приготовлении блюд;</li> <li>• Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;</li> <li>• Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептов, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;</li> <li>• Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь:</li> <li>• Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;</li> <li>• Составлять заказы на день;</li> <li>• Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;</li> <li>• Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;</li> <li>• Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку;</li> <li>• Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;</li> <li>• Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</li> <li>• Отчитываться за потери при хранении;</li> <li>• Рассчитывать затраты на хранение;</li> <li>• Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;</li> <li>• Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий;</li> <li>• Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</li> </ul>	<p>3,3%</p>
---	--	-------------

**2. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке**

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6
---	---

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников

Количество постов рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников на одно пост-рабочее место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
5	1	5	6

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

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%
Количество баллов по системе CIS	0-7,10	7,11-14,21	14,22-24,80	24,9-35,55

**4. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)**

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке, (при наличии)

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	Продукты, не указанные в приложении к оценочным материалам

4. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Модуль А: Работа модуля	А: Работа модуля		1,3,4,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	Модуль С: Горячее блюдо из птицы	С: Горячее блюдо из птицы	06:30	2,4,7	3,00	1,55	4,55
3	Модуль D: Десерт	D: Десерт		2,4,7	3,60	1,40	5,00
4	Модуль Н: Прозрачный бульон (консоме)	Н: Прозрачный бульон (Консоме)		2,4,7	2,90	1,30	4,20
<b>Итого</b>	-	-	06:30:00	-	21,70	13,85	35,55



## Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, С, D, Н). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. 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.

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 экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, С, D, Н) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

### Описание модуля А: Работа модуля

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид.
- Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

### Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника
- Особенности подачи.

2 Масса блюда минимум 220 г. порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 -32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации

- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
  - Подаются три идентичных блюда
  - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
  - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
- Основные ингредиенты.
  - Используйте продукты с общего стола;
  - Используйте продукты из заказанного списка.
  - Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

#### **Описание модуля D: Десерт**

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника **Обязательные компоненты десерта:**

- Мусс (основной компонент десерта)
  - Выпеченный элемент из теста
  - Декоративный элемент из изомальта или карамели
  - Соус холодный
  - Особенности подачи.
  - Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.
- 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
  - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
  - Подаются три идентичных блюда
  - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
  - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
- Основные ингредиенты.
  - Используйте продукты с общего стола;
  - Используйте продукты из заказанного списка.
  - Специальное оборудование.

#### **Описание модуля H: Прозрачный бульон (консоме)**

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы

- Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира)
  - Масса консоме минимум 250 г
- порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 -28 см

- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию. Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

- Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;

- Используйте продукты из заказанного списка. Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### Необходимые приложения

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать

#### СПИСОК ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

"Поварское дело" № 34				
Дата отправки списка продуктов организаторам		За две недели до экзамена		
Имя участника:		ФИО		
Электронной почта:		Ввести адрес электронной почты сдающего		
Телефон:		Ввести телефон сдающего		
Ингредиенты	ЕД	МАКС	Потребность для выполнения задания	Примечание
<b>МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Брынза	г	300		
Йогурт натуральный	г	500		
Кефир 1,5%	мл	1500		
Кокосовое молоко	мл	1000		
Молоко 3,2 %	мл	1500		
Сгущённое молоко	г	400		
Сливки 25%	г	1000		
Сливки для взбивания 35%	г	1500		
Сливочное масло	г	1000		
Сметана 20%	г	500		
Сыр Гауда	г	300		
Сыр Горгонзола	г	150		

Сыр Грюйер	г	150		
Сыр Маскарпоне	г	500		
Сыр Пармезан	г	300		
Сыр Творожный	г	500		
Творог 5%	г	600		
Яйца перепелиные	шт	20		
Яйцо куриное С1	шт	30		
ОВОЩИ СВЕЖИЕ				
Баклажан фиолетовый	г	600		
Батат	г	600		
Брокколи	г	1000		
Грибы вешенки	г	300		
Грибы шампиньоны	г	600		
Дайкон	г	1000		
Имбирь	г	600		
Капуста белокочанная	г	400		
Картофель крахмальный	г	1000		
Лук красный	г	400		
Лук порей	г	600		
Лук репчатый	г	600		
Морковь	г	1000		
Огурец	г	600		
Перец чили	г	50		
Савойская капуста	г	600		
Свекла красная	г	1000		
Сельдерей (корень)	г	1000		
Сельдерей стебель	г	600		
Томаты	г	1000		
Томаты Черри	г	600		
Тыква Баттернат	г	1000		
Цветная капуста	г	1000		
Цуккини зелёный	г	1000		
Чеснок	г	300		
СВЕЖИЕ ТРАВЫ				
Базилик(зелёный)	г	50		
Кинза	г	50		
Лимонная трава	г	20		
Лук зеленый	г	50		
Мята	г	50		
Петрушка листовая	г	100		
Розмарин	г	50		
Ростки микрорзелени	г	20		
Тимьян	г	20		
Укроп	г	100		
Шнитт лук	г	50		
Эстрагон	г	50		
ФРУКТЫ				

Апельсин	г	400		
Грейпфрут	г	400		
Груша конференция	г	500		
Лайм	г	400		
Лимон	г	400		
Яблоки зеленые Грени Смитт	г	400		
Яблоки красные (сладкие)	г	400		
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Брокколи	г	400		
Брусника	г	400		
Вишня	г	400		
Горошек зеленый	г	400		
Ежевика	г	400		
Клубника	г	400		
Клюква	г	400		
Малина	г	400		
Облепиха	г	400		
Смородина красная	г	500		
Смородина черная	г	500		
Тесто для Спринг Роллов	г	500		
Тесто катаифи	г	500		
Тесто слоёное бездрожжевое	г	400		
Тесто фило	г	400		
Цветная капуста	г	400		
Черника	г	400		
Шпинат	г	600		
<b>СУХИЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	г	30		
Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	г	100		
Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	г	50		
Грибы сушеные Белые	г	50		
Грибы сушеные Шиитаке	г	50		
Желатин гранулированный	г	50		
Желатин листовой	г	50		
Кофе молотый	г	50		
Морская водоросль Нори	г	50		
Пектин NH	г	50		
Стружка кокосовая	г	100		
Тапиока в шариках	г	50		
Хандаши(Даси/Даши)	г	20		
Чай зеленый МАТЧА	г	50		
<b>КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>				
Каперсы (соцветия маринованные)	г	100		
Горошек зеленый консервированный	г	100		
Кукуруза консервированная	г	100		
Нут консервированный	г	100		
Огурцы соленые	г	300		

Оливки зеленые (без косточки)	г	300		
Оливки чёрные (без косточки)	г	300		
Пикули маринованные	г	300		
Томатная паста	г	500		
Томаты в собственном соку (без кожицы)	г	400		
Томаты протертые	г	400		
Фасоль консервированная белая	г	500		
ЗЕРНОВЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ				
Белый рис (длиннозерный)	г	100		
Булгур	г	100		
Киноа	г	100		
Крупа гречневая	г	100		
Кус кус	г	100		
Перловая крупа	г	100		
Полента	г	100		
Рис Арборио	г	100		
Фунчоза	г	100		
Чечевица	г	100		
ШОКОЛАД				
Какао масло	г	200		
Какао Порошок	г	100		
Шоколад белый 27%	г	300		
Шоколад молочный 35%	г	300		
Шоколад тёмный 55%	г	300		
СУХОФРУКТЫ				
Изюм (черный, без косточки)	г	200		
Курага	г	200		
Чернослив	г	200		
ОРЕХИ И СЕМЕНА				
Грецкий орех (очищенный)	г	100		
Кунжут белый	г	50		
Мак	г	50		
Миндаль орех (очищенный)	г	100		
Орех кедровый (очищенный)	г	100		
Орех фундук (очищенный)	г	100		
Подсолнечник семена (очищенные)	г	100		
Тыквенные семена (очищенные)	г	100		
Фисташки орехи (очищенные)	г	100		
УКСУСЫ, СОУСЫ И МАСЛО				
Бальзамический уксус	г	200		
Масло кунжутное	г	500		
Масло оливковое	г	1000		
Масло растительное подсолнечное, рафинированное)	г	1500		
Соус Ворчестерский	г	200		
Уксус 9%	г	200		
Уксус винный белый	г	200		
Уксус винный красный	г	200		

Уксус яблочный	г	200		
Устричный Соус	г	100		
ДРОЖЖИ				
Дрожжи сухие	г	20		
Пекарский порошок	г	30		
УГЛЕВОДЫ				
Глюкоза (сироп)	г	300		
Изомальт	г	200		
Мёд цветочный	г	300		
Сахар	г	1000		
Сахарная пудра	г	500		
МУКА ТОНКОГО И ГРУБОГО ПОМОЛА				
Багет	г	400		
Крахмал картофельный	г	100		
Крахмал кукурузный	г	100		
Мука Sen Soy панировочная Премиум	г	500		
Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	г	400		
Мука миндальная	г	800		
Мука пшеничная (сорт высший)	г	1000		
Рисовая мука	г	400		
Сухари панировочные	г	400		
Хлеб Бородинский (не нарезанный)	г	400		
Хлеб Пшеничный (не нарезанный)	г	400		
АЛКОГОЛЬ				
Бейлиз	г	200		
Вино белое сухое Совиньон Блан	г	600		
Вино красное Каберне	г	600		
Виски	г	200		
Водка	г	200		
Коньяк	г	200		
Куантро	г	600		
Пиво светлое	г	600		
Пиво тёмное	г	200		
Ром	г	200		
ОБЩИЙ СТОЛ				
Бадьян целый	г	4		
Базилик	г	4		
Ванильный сахар, с натуральной ванилью	шт	20		
Гвоздика стручки	г	4		
Горчица Дижонская	г	50		
Горчица зернистая	г	50		
Душистый перец горошек	г	4		
Кардамон молотый	г	4		
Карри порошок	г	4		
Кориандр целый	г	4		
Корица молотая	г	4		

Кумин(зира) молотая	г	4		
Куркума	г	4		
Лавровый лист	г	4		
Майоран	г	4		
Мускатный орех (целый)	г	15		
Мускатный орех молотый	г	4		
Орегано	г	4		
Паприка молотая	г	4		
Перец белый молотый	г	4		
Перец Кайенский	г	4		
Перец розовый горошек	г	4		
Перец черный горошек	г	4		
Перец черный молотый	г	4		
Сахар тростниковый коричневый	г	300		
Сода пищевая	г	10		
Соль крупная	г	50		
Соль крупная морская	г	50		
Соль мелкая	г	50		
Соус соевый	мл	100		
Соус Табаско	мл	20		
Тмин (целый)	г	4		
Шалфей	г	4		
Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	г	50		
Эстрагон	г	4		
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ (нет необходимости заказывать)</b>				
Курица тушка (1600-1800)	г	1600		

### Образец заполнения меню

Наименование модуля	Описание
Холодная закуска (Finger –Food)	1. Паштет из куриной печени в винной глазури с гелем из лимона на подложке из кус-куса. 2. Рисовые шарики в хлебной панировке, жаренные во фритюре, с кремом из творожного сыра жареным чипсом из базилика.
Горячая закуска – морепродукты	Томлёные креветки с пюре из отварной цветной капусты и брокколи и подвяленным томатом, перечным соусом и хлебным чипсом.
Горячее блюдо – рыба	Тельное из трески с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Десерт	Пирожное «Наполеон» с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.



# ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА БАЗОВОГО УРОВНЯ

## Том 1

(Комплект оценочной документации)

<b>Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования</b>	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
<b>Наименование квалификации</b>	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
<b>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):</b>	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №1565 (ред. от 17.12.2020)
<b>Код комплекта оценочной документации</b>	КОД 43.02.15-2024

### СТРУКТУРА КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

### СПИСОК ИСПОЛЪЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

Сокращение	Расшифровка
ОМ	Оценочный материал
КОД	Комплект оценочной документации
ЦПДЭ	Центр проведения демонстрационного экзамена
СПО	Среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
ОК	Общая компетенция
ПК	Профессиональная компетенция
ГИА	Государственная итоговая аттестация

# 1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Настоящий КОД предназначен для организации и проведения аттестации обучающихся по программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена базового уровня.

## 1.1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена

### Организационные требования<sup>1</sup>:

1. Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.
7. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.
8. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.
9. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.
10. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.
11. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

### Требование к продолжительности демонстрационного экзамена

Продолжительность демонстрационного экзамена (не более)	04:00:00
---	----------

### Требования к содержанию

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности)	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков / практического опыта
1.	<p>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</p>	<p>ОК Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                      ОК Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                      ОК Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                      ПК Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами                      ПК Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                      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><u>уметь:</u>                      обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать качество сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи закусок сложного ассортимента; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;  <u>иметь практический опыт в:</u>                      подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении,</p>

			эстетичной подаче закусок сложного ассортимента; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции;
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	<p>ОК Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</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>ПК Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p><i>уметь:</i>  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать качество сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд; порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p><u><i>иметь практический опыт в:</i></u>  подборе в соответствии с</p>

		<p>реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичии кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
3	<p>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>	<p>ОК Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>ПК Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>уметь:</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>

	<p>оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>категорий потребителей; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции <u>иметь практический опыт в:</u></p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче мучных кондитерских изделий сложного приготовления; контроле качества и безопасности готовой продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
--	--	--

### Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	<b>100</b>
---	------------

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную:

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (столбальная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

### Перечень оборудования

№ п/	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1.	Плита электрическая, 4-х конфорочная	Напряжение: 380/220 В, трёхфазный Мощность плиты (не менее): 12кВт
2.	Стол производственный из нержавеющей стали с мойкой	Минимальный размер столешницы: 800х600мм
3.	Стол производственный из нержавеющей стали	Минимальный размер столешницы: 800х600 мм
4.	Мойка металлическая	Минимальный размер 300х400 мм
5.	Стеллаж металлический	Минимальный размер 600х500х1800 мм
6.	Холодильный шкаф	Температурный режим +1...+10°C Внутренний объем не менее 150 л.
7.	Пароконвектомат	Вместимость не менее 2 гастроемкостей GN 1/2
8.	Настольные весы	Минимальный шаг взвешивания 1 г, наименьший предел взвешивания не более 10 г
9.	Блендер	Сменные механизмы: венчик, чаша, погружной блендер
10.	Планетарный миксер	Комплект: венчик прутковый, лопатка для смешивания
11.	Шкаф шоковой заморозки	Температура в камере достигает от -18°C и ниже
12.	Слайсер	Толщина нарезки 0 – 15 мм
13.	Печь микроволновая	Минимальная мощность 700 Вт
14.	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт
15.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г

### Перечень инструментов

№ п	Наименование	Минимальные характеристики
1.	Миски металлические	Минимальный объем – 300 мм
2.	Сотейники	Минимальный объем – 0,8 л
3.	Кастрюли	Минимальный объем – 1,5 л
4.	Терка	Режущая часть изготовлена из нержавеющей пищевой стали
5.	Лопатки силиконовые	Минимальная температура, °С -40 Максимальная температура, °С +230
6.	Сковорода	Минимальный диаметр – 220 мм, минимальная высота – 45 мм
7.	Доски разделочные с подставкой (комплект)	Пластиковые доски: зеленая, желтая, красная, синяя, белая, коричневая. 1 комплект на одного человека
8.	Сито среднего размера	Минимальный диаметр – 140 мм
9.	Жаропрочные рукавицы	Из плотной хлопковой ткани с специальным жаропрочным наполнителем или силиконовые

10.	Тарелка круглая столовая	Диаметр 300-320 мм, цвет – белый
11.	Подносы пластиковые	Для подачи приготовленных блюд
12.	Гастроемкости	Размер GN 1/1 или GN ½ в зависимости от модели пароконвектомата
13.	Скребок	Металлический или пластиковый
14.	Стакан мерный пластиковый	Минимальный объем – 0,3 л
15.	Кисточка силиконовая	Материал - силикон
16.	Коврик силиконовый	Размер 300x400 мм
17.	Форма силиконовая	Минимальное количество ячеек 6 шт.
18.	Кольца металлические	Минимальный диаметр – 40 мм
19.	Диспенсер для соуса	Минимальный объем – 700 мл
20.	Сковорода-гриль	Диаметр верха – 260 мм Толщина дна - 6 мм Высота стенок - 50 мм Толщина стенок - 4 мм
21.	Щипцы кулинарные	Длина, - 340 мм Материал рабочей части - силикон
22.	Ведро мусорное	Минимальный объем – 5 л
23.	Ножницы	Минимальная длина – 140 мм
24.	Скалка деревянная	Минимальная длина скалки – 350 мм, Минимальный диаметр скалки – 40 мм
25.	Венчик малый	Сталь нержавеющей, минимальная длина – 100мм
26.	Миска пластиковая	Минимальный объем – 1 л

#### Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование	Минимальные характеристики
1.	Перчатки силиконовые	Размеры S, M, L
2.	Фольга	Толщина до 0,2 мм
3.	Бумага пергаментная	Не имеет запаха; эластична; складывается по шву; жаро- влаго- и воздухонепроницаемая; устойчива к высоким температурам; не вызывает пыли; имеет нейтральное рН
4.	Полотенца бумажные	Двухслойные
5.	Ложки пластиковые	Одноразовые
6.	Средство для мытья посуды	Смываемость и экологическая чистота
7.	Контейнеры пластиковые	Пищевой пластик
8.	Мешки мусорные	Минимальный объем – 30 л
9.	Антисептик	Оказывает как бактериостатическое, так и бактерицидное действие на микроорганизмы
10.	Мешки кондитерские	Материал - полиэтилен
11.	Губки для мытья посуды	Состоят из губчатого материала
12.	Аптечка	Тип: коллективная Форма выпуска: сумка Вид аптечки: для учреждений и производств Назначение аптечки: для учебных учреждений
13.	Огнетушитель	Порошковый



## 1.2. Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.
2. Все участники демонстрационного экзамена должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

## 1.3. Образец задания

Модуль 1: 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 1: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Приготовить холодную закуску из птицы.</li><li>2. Обязательно наличие сложного гарнира и соуса.</li><li>3. Допускается наличие декора на усмотрение участника.</li><li>4. Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.</li><li>5. Масса одной порции 70-110 г.</li><li>6. Температура основного компонента блюда 10-14<sup>0</sup>С.</li></ol>
Модуль 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
Задание модуля 2: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Приготовить горячее блюдо из птицы.</li><li>2. Обязательно наличие сложного гарнира и соуса.</li><li>3. Допускаются дополнительные гарниры на усмотрение участника.</li><li>4. Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.</li><li>5. Масса одной порции 180-250 г.</li><li>6. Температура основного компонента блюда минимум 65<sup>0</sup>С.</li></ol>
Модуль 3: 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 3: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Приготовить холодный десерт.</li><li>2. Основная составляющая - выпеченный элемент.</li><li>3. Обязательно наличие гарнира и соуса.</li><li>4. Допускается дополнительный гарнир и декор на усмотрение участника.</li><li>5. Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.</li><li>6. Масса одной порции минимум 90-130 г.</li><li>7. Температура по выпеченному элементу 10-14<sup>0</sup>С.</li></ol>



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СПАССКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ  
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Студенту \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

Тема: \_\_\_\_\_

Исходные данные к работе: \_\_\_\_\_

Содержание расчетно-пояснительной записки (перечень подлежащих разработке вопросов):

Срок сдачи законченной работы : «\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 года

Преподаватель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (ФИО)

Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись)

Дата выдачи: \_\_\_\_\_ Дата сдачи: \_\_\_\_\_

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СПАССКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**ГРАФИК**

написания и оформления выпускной квалификационной работы по  
специальности \_\_\_\_\_  
студента \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

Тема выпускной квалификационной работы:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполнения	Отметка руководителя о выполнении
1.	Подбор литературы, ее изучение и обработка. Составление библиографии по основным источникам.	до «__» _____ 20__	
2.	Составление плана ВКР и согласование его с руководителем.	до «__» _____ 20__	
3.	Разработка и представление на проверку первой главы.	до «__» _____ 20__	
4.	Накопление, систематизация анализ практических материалов.	до «__» _____ 20__	
5.	Разработка и представление на проверку второй главы.	до «__» _____ 20__	
6.	Согласование с руководителем выводов и предложений.	до «__» _____ 20__	
7.	Переработка (доработка) ВКР в соответствии с замечаниями и представление ее старшему методисту.	до «__» _____ 20__	
8.	Разработка тезисов доклада для защиты.	до «__» _____ 20__	
9.	Ознакомление с отзывом и рецензией.	до «__» _____ 20__	
10.	Завершение подготовки к защите с учетом отзыва и рецензии.	до «__» _____ 20__	

График составил «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Студент \_\_\_\_\_

**Форма отзыва руководителя ВКР**  
 областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
 «Спасский политехнический техникум»

**ОТЗЫВ**

на выпускную квалификационную работу студента  
 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
 группы ПКД-4 четвертого курса форма обучения- очная

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

на тему: \_\_\_\_\_  
 (наименование темы)

Работа включает:

- Пояснительную записку на \_\_\_\_\_ листах;
- Графические материалы на \_\_\_\_\_ листах формата \_\_\_\_\_;

Дипломная работа выполнена \_\_\_\_\_

(указывается соответствие состава и объема работы заданию)

Краткое описание дипломной работы и принятых решений: \_\_\_\_\_

Качество выполнения составных частей ВКР \_\_\_\_\_

(обоснованность, оригинальность, практическая ценность принятых в работе решений; степень использования при разработке достижений науки, техники, производства, экономики)

Качество профессиональных знаний и умений, уровень профессионального мышления студента, проявленные в ходе выполнении ВКР \_\_\_\_\_

(умение студента работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией, положительные стороны, а также недостатки в работе, качество оформления работы, степень самостоятельности при выполнении работы и др)

Пояснительная записка .....

Графические материалы .....

Комплект технологических документов .....

Достоинством (вами) проекта является (юстя): .....

К недостаткам проекта можно отнести: .....

В ходе выполнения дипломной работы студент продемонстрировал \_\_\_\_\_

уровень профессиональных знаний и умений по специальности, \_\_\_\_\_

уровень профессионального мышления, \_\_\_\_\_

степень самостоятельности, умение работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией и другими источниками информации

В целом работа заслуживает оценку \_\_\_\_\_

(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

Руководитель выпускной квалификационной работы:

\_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ (подпись)



Форма рецензии на ВКР  
областного государственного бюджетного образовательного учреждения  
среднего профессионального образования «Спасский политехнический техникум»  
РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу студента  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
группы ПКД-4 четвертого курса форма обучения- очная

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

на тему: \_\_\_\_\_

СОДЕРЖАНИЕ РЕЦЕНЗИИ

Актуальность темы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Теоретическая и практическая значимость результатов исследования:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Выводы и рекомендации:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Рекомендуемая оценка рецензента: \_\_\_\_\_

Рецензент:

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

\_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

(подпись)

Образец оформления титульного листа ВКР

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СПАССКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Допустить к защите:  
Заместитель директора  
\_\_\_\_\_ Е.А. Ускова

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ДИПЛОМНАЯ) РАБОТА

---

(полное название выпускной квалификационной работы)

Автор работы:  
студент группы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Руководитель работы:  
преподаватель  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Г. Спасск-Рязанский, 2024



## КРИТЕРИИ И ПОКАЗАТЕЛИ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ (ДИПЛОМНОЙ) РАБОТЫ

№ №	Критерии	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
1.	Актуальность темы ВКР	Обоснована актуальность проблемы и темы ВКР, её практическая значимость.	В основном определена актуальность проблемы, практическая значимость темы ВКР	Не полностью обоснована актуальность проблемы и темы ВКР	Не обоснована актуальность темы ВКР
2.	Разработка методологического аппарата ВКР	Определены и обоснованы объект, предмет, цель, задачи, гипотеза, методы исследования	Определён и в основном обоснован методологический аппарат исследования.	Имеются рассогласования в методологическом аппарате исследования.	Не соотносятся объект и предмет, цели и задачи, цели и методы ВКР.
3.	Оформление библиографического списка	Выдержаны требования ГОСТа к объёму и оформлению источников.	Имеются отдельные нарушения в оформлении, список в основном соответствует теме	Имеются нарушения в оформлении списка, отбор источников недостаточно обоснован.	Список литературы свидетельствует о слабой изученности проблемы.
4.	Структура работы	Структура ВКР соответствует целям и задачам, содержание соответствует названию параграфов, части работы соразмерны.	Структура ВКР соответствует целям и задачам, имеются незначительные рассогласования содержания и названия параграфов, некоторая несоразмерность частей работы.	Имеется ряд нарушений в выборе структуры ВКР	Структура работы не обоснована.
5.	Оформление выводов и заключения	Выводы логичны, обоснованы, соответствуют целям, задачам и методам работы. В заключении указаны степень подтверждения гипотезы, возможности внедрения результатов	Выводы и заключение в целом обоснованы. Содержание работы допускает дополнительные выводы.	Имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность	Выводы и заключение не обоснованы.

№ №	Критерии	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
		исследования и дальнейшей перспективы работы над темой.			
6.	Глубина теоретического анализа проблемы	Изучены основные теоретические работы, посвящённые проблеме ВКР, проведён сравнительно-сопоставительный анализ источников, выделены основные методологические и теоретические подходы к решению проблемы, определена и обоснована собственная позиция автора	Изучена большая часть основных работ, проведён их сравнительно-сопоставительный анализ, определена собственная теоретическая позиция автора.	Изучены недостаточно или не полностью основные работы по проблеме, теоретический анализ носит описательный характер, отсутствует собственная позиция автора	Не изучены основные теоретические работы, отсутствует анализ источников, сплошное конспектирование работ.
7.	Обоснованность практической части исследования и результаты её проведения	Определены и обоснованы методы, сроки и база исследования в соответствии с целями и гипотезой ВКР. Проведена сравнительная характеристика количественных и качественных показателей входной и итоговой диагностики.	Определены и в основном обоснованы методы, сроки и база исследования. Затрудняется провести сравнительный анализ количественных и качественных показателей диагностической программы.	Методы исследования недостаточно или частично обоснованы, база исследования соответствует целям. Затрудняется интерпретировать результаты диагностической программы.	Методы, база, сроки исследования не соответствуют задачам исследования. Анализ опытно-практической работы отсутствует.
8.	Объём работы	30 – 50 страниц компьютерного текста, выдержано соотношение частей работы по объёму	Работа превышает рекомендуемый объём, теоретическая часть превышает по объёму практическую	Работа меньше рекомендованного объёма как в теоретической, так и в практической части.	Работа не соответствует требованиям по объёму
9.	Оформление	Ссылки, графики,	Имеются	Имеется ряд	Работа не вычитана,

№ №	Критерии	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
	е работы	таблицы, заголовки, оглавление оформлены безупречно, работа вычитана.	отдельные нарушения оформления	нарушений в оформлении ВКР	содержит оформительские, пунктуационные ошибки.
10.	Степень организованности и самостоятельности при выполнении работы	Студентом соблюдается график выполнения ВКР, проявляется высокая степень самостоятельности, в подборе и анализе литературы, проектировании эксперимента.	График выполнения ВКР в основном соблюдается, работа выполняется в сотрудничестве с руководителем	График соблюдается, работа ведётся в рамках указаний руководителя.	График не соблюдается, указания руководителя выполняются частично или не выполняются.
11.	Уровень защиты ВКР	Студент раскрыл суть своей работы, точно ответил на вопросы, продемонстрировал умение вести научную дискуссию, отстаивать свою позицию, признавать возможные недочёты.	В целом раскрыта суть работы, даны точные ответы на вопросы, отчасти студент испытывает затруднение в ведении научной дискуссии.	Сущность работы раскрыта частично, ответы на вопросы недостаточно убедительны.	Сущность работы студентом осознана недостаточно, студент слабо ориентируется в содержании ВКР.
12.	Владение научным стилем устной и письменной речи	Текст ВКР и выступление выпускника в ходе защиты логичны, последовательны, грамотны, репрезентативны, используются фразеология научного стиля соблюдаются грамматические и синтаксические особенности научного стиля.	Студент в основном владеет научным стилем речи.	Студент частично владеет научным стилем речи.	Студент не владеет научным стилем речи.

Критерии оценки доклада  
по защите выпускной квалификационной работы  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Ф.И.О. выпускника \_\_\_\_\_

группа \_\_\_\_\_ Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Тема \_\_\_\_\_

Ф.И.О. руководителя \_\_\_\_\_

№ п/п	Критерии оценки дипломных работ	Показатели, составляющие критерий	балл	Количество баллов полученных студентом
1.	Содержательность рассматриваемой работы	Соответствие темы содержанию	1	
		Полнота раскрытия темы	1	
		Наличие проблематики и ее разрешенность	1	
		Использование терминологии	1	
		Актуальность темы и задач работы	1	
2.	Владение материалом, изложенным в работе	Тематическое знание дисциплины	1	
		Использование специальной терминологии	1	
		Конструктивные ответы на вопросы	1	
		Содержательность ответов	1	
		Лаконичность ответов	1	
		Умение обосновать актуальность	1	
		Умение выделить и обосновать практическую значимость	1	
3.	Умение грамотно и четко представить (презентовать) работу в ходе защиты	Умение структурировать работу	1	
		Умение изложить основные этапы ее проведения	1	
		Умение раскрыть проблематику работы	1	
		Умение обосновать результаты	1	
		Владение риторикой	1	
4.	Наличие авторской позиции, изложенной в работе	Наличие обобщений	1	
		Наличие выводов в работе	1	
		Наличие авторской позиции в работе	1	
		Умение раскрыть авторскую позицию, изложенную в работе	1	
		Умение доказать авторскую позицию, изложенную в работе	1	
5.	Использование средств визуализации при защите.	Использование вербальных средств	1	
		Использование невербальных средств	1	
		Использование презентации	1	
		Использование наглядных пособий	1	
		Умение презентовать себя	1	
6.	Соблюдение регламента	Умение правильно распределять время на введение	1	
		основную часть	1	
		заключение	1	

		Умение раскрыть значимость своих предложений	1	
		Умение лаконично отвечать на вопросы	1	
7.	Степень самостоятельности, дисциплинированности, и правильность оформления	Выполнение этапов дипломной работы в соответствии с планом-графиком	1	
		Высокая степень самостоятельности	1	
		Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок	1	
		Наличие логических связей между главами и параграфами работы	1	
		Соблюдение требований к оформлению работы в соответствии с методическими рекомендациями по дипломному проектированию	1	
8.	Итого набранных баллов			

Всего (возможных) 37 баллов

32-37 баллов - отлично

27-31 баллов - хорошо

22-26 баллов – удовлетворительно

21 и менее баллов – неудовлетворительно

Оценка защиты: \_\_\_\_\_

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись)



Протоколы заседаний ГЭК прошнуровывают и опечатывают печатью в книгу, листы которых пронумерованы. Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя и всеми членами Государственной аттестационной комиссии. Книга протоколов ГЭК хранится в учебной части ОГБПОУ «Спасский политехникум».

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СПССКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**КНИГА ПРОТОКОЛОВ**  
заседаний Государственной экзаменационной комиссии

2024 год

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Спасский политехнический техникум»

**ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_\_**  
заседания Государственной экзаменационной комиссии

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г

о присвоении квалификации и выдаче дипломов государственного образца студентам, прошедшим итоговую государственную аттестацию.

**ПРИСУТСТВОВАЛИ:**

Председатель \_\_\_\_\_

Заместитель председатель \_\_\_\_\_

Члены государственной аттестационной комиссии: \_\_\_\_\_

**СЛУШАЛИ:**

Председателя ГАК по направлению подготовки \_\_\_\_\_  
(код, наименование специальности)

среднего профессионального образования о присвоении квалификации и выдаче диплома государственного образца о среднем профессиональном образовании выпускникам.

**ПОСТАНОВИЛИ:**

1. На основании протоколов ГЭК от \_\_\_\_\_ по рассмотрению  
(дата)

выпускной квалификационной работы (ВКР) выпускников, выполненной в форме дипломной работы, признать, что нижеперечисленные студенты успешно прошли все предусмотренные рабочим учебным планом по направлению подготовки \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (код, наименование специальности)

итоговые аттестационные испытания.

2. Присвоить нижеперечисленным студентам квалификацию: \_\_\_\_\_ по специальности среднего профессионального образования: \_\_\_\_\_ (код, наименование специальности)

3. Выдать дипломы государственного образца о среднем профессиональном образовании с отличием следующим обучающимся:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Оценка защиты ВКР

4. Выдать дипломы государственного образца о среднем профессиональном образовании следующим обучающимся:



№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Оценка защиты ВКР
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		

Отметить, что \_\_\_\_\_

Председатель ГЭК

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(фамилия, инициалы)

Зам. председателя ГЭК

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(фамилия, инициалы)

Члены ГЭК:

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(фамилия, инициалы)

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(фамилия, инициалы)

Секретарь ГЭК:

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(фамилия, инициалы)

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Спасский политехнический техникум»

ПРОТОКОЛ № \_\_\_\_\_

заседания Государственной экзаменационной комиссии

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Время работы ГЭК: с \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_

По защите выпускной квалификационной работы выпускника

На тему: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Специальность : \_\_\_\_\_

Группа: \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

Рецензент: \_\_\_\_\_

**ПРИСУТСТВОВАЛИ:**

Председатель ГЭК: \_\_\_\_\_

Зам. председателя ГЭК: \_\_\_\_\_

Члены ГЭК: \_\_\_\_\_

Секретарь ГЭК \_\_\_\_\_

**В ГЭК представлены следующие материалы:**

1. Ведомость о сданных экзаменах, зачетах, выполнении учебного плана, освоении ОК, ПК, основных видов ПД в соответствии с требованиями ФГОС студентом

по специальности \_\_\_\_\_

2. ВКР с приложениями на \_\_\_\_\_ стр.

3. Отзыв руководителя: задания на выпускную квалификационную работу \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ полностью/не полностью

4. Рецензия: рекомендована к защите, оценка за ВКР: \_\_\_\_\_

После сообщения о выполненной работе в течение \_\_\_\_\_ минут выпускнику были заданы следующие вопросы по защите ВКР: (Ф.И.О. задавшего вопрос, краткое изложение сути вопроса)

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

Ответы выпускника:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

**ПОСТАНОВИЛИ:**

1. Признать, что выпускник \_\_\_\_\_ выполнил выпускную квалификационную работу и защитил с оценкой \_\_\_\_\_

2. Присвоить \_\_\_\_\_ квалификацию \_\_\_\_\_

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

**ОСОБОЕ МНЕНИЕ КОМИССИИ** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Председатель ГЭК: \_\_\_\_\_

Зам. председателя ГЭК: \_\_\_\_\_

Члены ГЭК: \_\_\_\_\_

Секретарь ГЭК: \_\_\_\_\_