

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»
Многопрофильный колледж

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация выпускника: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от «9» декабря 2016 г. № 1565; СМК-К-О-ПВД-3/2-15-25 Государственная итоговая аттестация по образовательным программам среднего профессионального образования – программам подготовки специалистов среднего звена.

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчик:

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Ирина Владимировна Авдюшина

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
Экономики и сферы обслуживания
Председатель Н.Н. Колесникова
Протокол № 5.1 от «11» февраля 2026 г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «18» февраля 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения	4
2 Форма, объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	8
3 Порядок подготовки к государственной итоговой аттестации.....	9
4 Порядок подготовки дипломной работы.....	14
4.1 Общие положения	14
4.2 Выбор темы дипломной работы	16
4.3 Порядок защиты дипломной работы	17
4.4 Критерии оценки дипломной работы	17
5 Программа и порядок проведения демонстрационного экзамена.....	32
5.1 Общие положения	32
5.2 Типовое задание для демонстрационного экзамена профильного уровня	37
5.3 Критерии оценки выполнения задания демонстрационного экзамена	37
6 Оценивание результатов ГИА.....	39
7 Условия реализации программы государственной итоговой аттестации	40
7.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	40
7.2 Информационно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации	40
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	41
Тематика дипломных работ по специальности	41
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	53
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	54
Лист оценки общих и профессиональных компетенций	54

1 Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело присваивается квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Программа ГИА является частью ОПОП по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02 ВД 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,

напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ВД 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

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

оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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
ВД 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1 Организовывать 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
ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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
ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
	ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
	ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ВД 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 7.1. Выполнение инструкции и задания повара по организации рабочего места
	ПК 7.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 7.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
	ПК 7.4. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломной работы.

2 Форма, объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с учебным планом специальности составляет 6 недель, которые распределяются на:

- подготовку к демонстрационному экзамену;
- проведение демонстрационного экзамена;
- подготовку дипломной работы;
- нормоконтроль дипломной работы;
- предварительную защиту дипломной работы;
- защиту дипломной работы.

3 Порядок подготовки к государственной итоговой аттестации

Процедура подготовки государственной итоговой аттестации включает следующие организационные меры:

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственный
Общие положения			
1.	Ознакомление с программой ГИА	не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА	Заведующий отделением Классный руководитель Обучающийся
2.	Прием заявлений на предоставление особых условий в процессе ГИА (для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ)	не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА	Заведующий отделением Классный руководитель
3.	Приказ о допуске к ГИА	за неделю до начала работы ГЭК	Заведующий отделением
4.	Ознакомление обучающихся с приказом о допуске к ГИА	за неделю до начала работы ГЭК	Заведующий отделением
5.	Прием заявлений на апелляцию по нарушениям в порядке ГИА	в день аттестационного мероприятия	Апелляционная комиссия
6.	Прием заявлений на апелляцию по несогласию с результатами ГИА	на следующий рабочий день после аттестационного мероприятия	Апелляционная комиссия
7.	Предоставление секретарем ГЭК в апелляционную комиссию пакета документов (в случае несогласия с результатами ГИА)	на следующий день после подачи заявления	Секретарь ГЭК
8.	Работа апелляционной комиссии	в течение 3 рабочих дней с момента подачи заявления	Председатель АК
9.	Предоставление протокола заседания апелляционной комиссии в ГЭК (в случае нарушения порядка ГИА)	на следующий день после принятия положительного решения по заявлению	Секретарь ГЭК
10.	Ознакомление обучающего с протоколом апелляционной комиссии	в течение 3 рабочих дней после заседания	Председатель АК
11.	Анкетирование выпускников и работодателей по вопросам содержания и организации ГИА	во время прохождения ГИА	Заведующий отделением
12.	Организация дополнительной процедуры ГИА для лиц, не прошедших по уважительной причине	не позднее 4 месяцев со дня подачи	Ответственные по распоряжению

		заявления	
13.	Повторное прохождение ГИА для лиц, не прошедшим ГИА по уважительной причине	не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником	Ответственные по распоряжению Обучающийся
14.	Повторное прохождение ГИА для лиц, не прошедших ГИА по неуважительной причине, и выпускников, получивших на ГИА неудовлетворительные результаты	не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые	Ответственные по распоряжению Обучающийся
Защита дипломной работы			
15.	Утверждение темы дипломной работы и закрепление обучающегося за руководителем (консультантами)	не позднее, чем за месяц до начала ГИА	Заведующий отделением руководители дипломной работы
16.	Выдача индивидуальных заданий на дипломную работу	не позднее, чем за месяц до начала ГИА	Заведующий отделением Руководители дипломной работы
17.	Утверждение графика подготовки дипломной работы (графика консультаций)	за 2 недели до начала подготовки	Начальник УМЧ Заведующий отделением
18.	Контроль за ходом выполнения дипломной работы	в течение всего времени подготовки дипломного проекта (работы)	Руководители дипломной работы
19.	Проведение процедуры нормоконтроля дипломной работы	за неделю до даты защиты	Нормоконтролер
20.	Утверждение графика защиты дипломной работы	не позднее, чем за две недели до начала защит	Заведующий отделением
21.	Составление графика предварительной дипломной работы	не позднее, чем за неделю до начала защит	Заведующий отделением
22.	Проведение предварительной защиты дипломной работы	не позднее, чем за неделю до начала защит	Заведующий отделением Руководители дипломной работы
23.	Предоставление дипломной работы на отделение	за один день до защиты	обучающиеся Руководители дипломной работы
24.	Проведение заседаний ГЭК	по утвержденному расписанию	Заведующий отделением Секретарь ГЭК
25.	Объявление результатов защиты дипломной работы	в день защиты	Председатель ГЭК
Демонстрационный экзамен			
26.	Сбор заявлений на выбор уровня	не позднее, чем	Заведующий

	демонстрационного экзамена	за 6 месяцев до начала ГИА	отделением
27.	Распределение экзаменационных групп с учетом пропускной способности площадки	за 3 месяца до проведения демонстрационного экзамена	Заведующий отделением; Классный руководитель Заведующий ОМ по СПО
28.	Регистрация обучающихся в системе Цифровая платформа	за 20 календарный день до начала демонстрационного экзамена	Обучающиеся Классный руководитель Заведующий отделением Заведующий ОМ по СПО
29.	Формирование экзаменационных групп в системе Цифровая платформа	за 20 календарный день до начала демонстрационного экзамена	Заведующий ОМ по СПО
30.	Ознакомление с планом демонстрационного экзамена, включающим в себя место расположения центра проведения экзамена, дату и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемую продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена	не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена	Заведующий отделением
31.	Участие в проверке готовности центра проведения экзамена	не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамен	Главный эксперт, экспертная группа, технический эксперт, обучающиеся
32.	Распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой и их ознакомление с рабочими местами и оборудованием, а также с графиком работы на площадке и необходимой документацией	за 1 день до даты проведения демонстрационного экзамен	Главный эксперт, экспертная группа, обучающиеся
33.	Выдача участникам задания на демонстрационный экзамен	в день проведения демонстрационного экзамен	Главный эксперт, обучающиеся
34.	Ознакомление с заданием, ответы на вопросы по заданию	в день проведения демонстрационного экзамен	Главный эксперт, обучающиеся
35.	Подписание протокола об ознакомлении участников с заданием	в день проведения демонстрацион	Главный эксперт, обучающиеся

		ного экзамен	
36.	Проведение демонстрационного экзамена	в день проведения демонстрационного экзамена	Главный эксперт, экспертная группа, обучающиеся
37.	Получение паспорта компетенций	на следующий день после окончания демонстрационного экзамена	Обучающиеся
Организация учета результатов ПА в форме ДЭ при оценке результатов ГИА в форме ДЭ			
38.	Информирование обучающихся о возможности учета результатов ПА в форме ДЭ при оценке результатов ГИА в форме ДЭ (раздаточные материалы для обучающихся (информация на сайте))	не позднее двух недель от начала учебного года	Заведующие отделениями, ОПЦ
<i>В случае если ДЭ в рамках ПА и ДЭ в рамках ГИА проводятся с использованием одного КОД</i>			
39.	Подача обучающимся заявления в ГЭК об учете результатов ПА в форме ДЭ при оценке результатов ГИА в форме ДЭ	начиная со следующего дня после проведения ДЭ ПА (не позднее 14 рабочих дней до запланированного заседания ГЭК)	Обучающиеся
40.	Проведение заседания ГЭК по заявлению обучающегося: рассмотрение заявления; запрос дополнительных материалов; установление соответствия ВД, профессиональных и общих компетенций и заданий; принятие решения об учете/отказе в учете; оформление протокола (заявление обучающегося, протокол ДЭ в рамках ПА, протокол заседания ГЭК)	не позднее чем за 20 (двадцать) календарных дней до даты проведения ДЭ	ГЭК
41.	Доведение решения ГЭК до обучающегося и ГЭ	не позднее 5 рабочих дней до начала ГИА в форме ДЭ	ГЭК
42.	Проведение ДЭ в рамках ГИА. Внесение результатов в ИСО (оценочная ведомость ПА в форме ДЭ, протокол заседания ГЭК)	день проведения ДЭ в рамках ГИА	Главный эксперт
43.	Проведение заседания ГЭК по результатам ДЭ в рамках ГИА: рассмотрение результатов ДЭ в рамках ГИА; принятие решение о выставлении оценок по итогам ГИА; оформление протокола (протокол ГЭК с результатами ДЭ в рамках ГИА)	день проведения ДЭ в рамках ГИА	ГЭК
<i>В случае если ПА и ГИА в форме ДЭ проводятся по разным КОД</i>			
44.	Подача обучающимся заявления в ГЭК об учете результатов ПА в форме ДЭ при оценке	не позднее чем за 14 рабочих	Обучающийся

	результатов ГИА в форме ДЭ	дней до запланированного заседания ГЭК	
45.	Проведение заседания ГЭК на основании заявления обучающегося: рассмотрение заявления; запрос дополнительных материалов (по необходимости); установление соответствия видов деятельности, профессиональных и общих компетенций; принятие решения об учете/отказе в учете; оформление протокола (заявление обучающегося, матрица соответствия, протокол заседания ГЭК, иные документы по запросу ГЭК)	не позднее чем за 20 (двадцать) календарных дней до даты проведения ДЭ	ГЭК
46.	Доведение решения ГЭК до обучающегося и главного эксперта (далее – ГЭ)	рекомендованный срок: не позднее 5 рабочих дней до начала ГИА в форме ДЭ	ГЭК
47.	Проведение ДЭ в рамках ГИА. Внесение результатов в информационную систему Оператора (оценочная ведомость ПА в форме ДЭ)	день проведения ДЭ ГИА	Главный эксперт
48.	Проведение заседания ГЭК по результатам ДЭ в рамках ГИА: рассмотрение результатов ДЭ в рамках ГИА; принятие решение о выставлении оценок по итогам ГИА; оформление протокола (итоговый протокол ГЭК с результатами ГИА в форме ДЭ)	день проведения ДЭ в рамках ГИА	ГЭК

4 Порядок подготовки дипломной работы

4.1 Общие положения

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Дипломный проект (работа) представляет собой законченное самостоятельное исследование, в котором решается конкретная задача, соотнесенная с содержанием программы подготовки специалистов среднего звена.

При выполнении дипломной работы, обучающийся должен показать способность, опираясь на полученные знания, умения и сформированные общие и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, аргументировать и защищать свою точку зрения.

Обучающийся, выполняющий дипломную работу должен продемонстрировать сформированность общих и профессиональных компетенций.

Ответственность за содержание дипломной работы, достоверность всех приведенных данных несет обучающийся - автор работы.

Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков, общих и профессиональных компетенций, соответствующих видам деятельности:

- ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ВД.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**
- 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.
- ВД.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
- ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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 2.8 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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.3 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
- ВД.6 **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**
- ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
- 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

4.2 Выбор темы дипломной работы

Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломной работы на основе утвержденной тематики в соответствии с приложением 1. Тема дипломной работы может быть предложена обучающимся при условии обоснования целесообразности ее разработки для практического применения.

Обязательным требованием для дипломной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Утверждение темы дипломной работы и закрепление обучающегося за руководителем (консультантами) оформляется приказом ректора.

Функции руководителя и консультантов дипломной работы

Для подготовки дипломной работы - каждому обучающемуся назначается руководитель и при необходимости, консультанты. Руководитель дипломной работы осуществляет общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных работ.

Основными функциями руководителя дипломной работы являются:

- уточнение темы дипломной работы с учетом фактического материала, собранного в ходе производственной (преддипломной) практики, определение содержания пояснительной записки и графической части дипломного проекта (работы), составление задания и графика выполнения дипломной работы;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломного проекта (работы);
- постоянный контроль за сроками и ходом выполнения дипломной работы, своевременностью и качеством написания отдельных глав и разделов работы, в том числе соответствие дипломной работы установленным требованиям к оформлению текстового и графического материалов;
- помощь в подготовке текста доклада и иллюстративного материала к защите;
- принятие решения о готовности дипломной работы к защите, что подтверждается соответствующими подписями на составных частях и титульном листе дипломной работы;
- подготовка письменного отзыва на дипломную работу. Форма отзыва определяется Инструкцией по оформлению курсового и дипломного проекта (работы) по образовательным программам среднего профессионального образования.

В обязанности консультанта входит:

- формулировка задания на выполнение соответствующего раздела дипломной работы по согласованию с руководителем дипломной работы;
- определение структуры соответствующего раздела дипломной работы;
- оказание необходимой консультационной помощи при выполнении соответствующего раздела дипломной работы;
- проверка соответствия объема и содержания раздела дипломной работы заданию;
- принятие решения о готовности раздела, что подтверждается соответствующими подписями на разделе и титульном листе дипломной работы.

Требования к дипломной работе

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы - определяются методическими указаниями по выполнению и защите дипломной работы программе подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Инструкцией по оформлению курсового и дипломного проекта (работы) по образовательным программам среднего профессионального образования.

4.3 Порядок защиты дипломной работы

Защита дипломной работы как форма государственной итоговой аттестации проводится с целью установления уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям программы подготовки специалистов среднего звена.

Выполнение и успешная защита дипломной работы должны подтвердить соответствие уровня профессиональной подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Выполненная дипломная работа, подписанный обучающимся и консультантами, проходит процедуру нормоконтроля и представляется руководителю дипломной работы не позднее, чем за неделю до даты защиты. После изучения содержания работы руководитель оформляет отзыв, при согласии на допуск дипломной работы к защите, подписывает ее и, вместе со своим письменным отзывом, представляет на утверждение заведующему отделением.

Заведующий отделением на основании наличия подписанного руководителем, консультантами по разделам дипломной работы, отзыва руководителя решает вопрос о допуске обучающегося к защите и делает об этом соответствующую запись на титульном листе дипломной работы.

Защита дипломной работы проводится на заседании государственной экзаменационной комиссии и является публичной. Обучающимся во время защиты дипломной работы запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Процедура защиты включает:

- доклад обучающегося – 10-15 минут, в течение которых обучающийся кратко освещает цель, задачи и содержание дипломной работы с обоснованием принятых решений. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами – макеты, образцы материалов, изделий и т.п.;
- чтение секретарем ГЭК отзыва на выполненную дипломную работу;
- вопросы членов комиссии и ответы обучающегося по теме дипломной работы и профилю специальности.

Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы.

4.4 Критерии оценки дипломной работы

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день защиты.

Решение об оценке принимается на закрытом заседании ГЭК по окончании процедуры защиты всех работ, намеченных на данное заседание.

Для оценки дипломной работы государственная экзаменационная комиссия руководствуется следующими критериями:

Код и наименование компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	Максимальный балл
ОК: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умение: определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	2
	Умение: использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;	2
ОК: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Умение: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	2
ОК: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умение: читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;	2
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	2
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	Умение: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	2
	Умение: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	2
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих	Умение: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать	2

блюдо, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
	Умение: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	2
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	2
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	2
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	Умение: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	2
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	2
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	2
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных	Навык: разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции,	2

кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	вида и формы обслуживания;	
	Навык: разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	2
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навык: разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	2
	Умение: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;	2
ПК6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Навык: осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	2
	Умение: взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;	2
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Умение: оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	2
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Навык: организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;	2
	Умение: составлять графики работы с учетом потребности организации питания;	2
ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Навык: обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	2
	Умение: обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;	2
ИТОГО		50,00

Оцениваемая ПК, ОК	Критерий оценивания (умения, навыки)	Описание оценки критерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: не менее 1; - шаг 0,5; не более 3	Итоговый максимальный балл подкритерия
		Конкретные оцениваемые действия или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия подкритерия в баллах			
Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	выделяет ключевые запросы и целенаправленно проводит поиск релевантной информации	0 - определяет отдельные запросы, но поиск приводит к незначительным результатам; 1 – не всегда находит нужную или эффективную информацию; 2 – определяет необходимые ключевые запросы, последовательно осуществляет эффективный поиск нужной информации, обеспечивает полноту и точность найденных сведений;	2	1	2
	использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;	применяет цифровые средства при выполнении дипломного проекта (работы)	0 – не владеет или владеет на недостаточном уровне цифровыми средствами; 1 – имеет некоторые затруднения в применении цифровых средств, не оказывающие значительное влияние на конечный результат; 2 – выбирает и эффективно использует разные цифровые инструменты и технологии для оптимизации своей профессиональной деятельности;	2	1	2
Осуществлять устную и	грамотно излагать	оформляет	0 - не соблюдает правила	2	1	2

письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	дипломную работу согласно требованиям	оформления; 1 - частично соблюдает требования к оформлению; 2 - полностью соблюдает требования к оформлению;			
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;	извлекает необходимую техническую информацию из руководств любого формата для выполнения курсового проекта	0 - не способен извлечь нужную информацию из руководства, допускает грубые ошибки при интерпретации информации; 1 - способен частично извлекать требуемую информацию, однако допускает незначительные ошибки или пропускает важные детали; 2 - свободно и точно извлекает всю необходимую техническую информацию из любых форматов руководств, уверенно применяя её в рамках курсового проекта;	2	1	2
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	расчет акта проработки на региональные, авторские полуфабрикаты	0-не владеет навыками расчета акта проработки 1- выполняет расчет акта проработки, но с ошибками 2-уверено проводит расчет акта проработки на региональные, авторские полуфабрикаты	2	1	2
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	организовывать и проводить подготовку рабочих мест,	организация рабочего места по приготовлению горячей кулинарной продукции по ходу	0-не владеет навыками организации рабочего места по приготовлению горячей кулинарной продукции по ходу технологического	2	1	2

<p>приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>технологического процесса производства</p>	<p>процесса производства 1-организует рабочее место по приготовлению горячей кулинарной продукции по ходу технологического процесса производства, но допускает ошибки 2- в полном объеме владеет навыками организации рабочего места по приготовлению горячей кулинарной продукции по ходу технологического процесса производства</p>			
	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>	<p>обеспечивает наличие сырья, продуктов, материалов на рабочем месте</p>	<p>0-не владеет навыками подбора сырья, продуктов, материалов на рабочем месте для приготовления горячих блюд 1- владеет навыками подбора сырья, продуктов, материалов на рабочем месте для приготовления горячих блюд, но не в полном объеме 2- владеет навыками подбора сырья, продуктов, материалов на рабочем месте для приготовления горячих блюд, в полном объеме</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>2</p>
<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей</p>	<p>расчет акта проработки на региональные, авторские горячие блюда и кулинарные изделия</p>	<p>0-не владеет навыками расчета акта проработки на региональные, авторские горячие блюда и кулинарные изделия 1- выполняет расчет акта проработки на региональные,</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>2</p>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>авторские горячие блюда и кулинарные изделия и , но с ошибками 2-уверено проводит расчет акта проработки на региональные, авторские горячие блюда и кулинарные изделия</p>			
	<p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>применяет различные способы приготовления горячих блюд</p>	<p>0-не владеет навыками приготовления различными способами приготовления горячих блюд 1- владеет навыками приготовления различными способами приготовления горячих блюд, но допускает ошибки 2- без ошибок владеет навыками приготовления различными способами приготовления горячих блюд</p>	2	1	2
<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в</p>	<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственн</p>	<p>организация рабочего места по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по ходу технологического</p>	<p>0-не владеет навыками организации рабочего места по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по ходу технологического процесса производства 1-организует рабочее место по</p>	2	1	2

соответствии с инструкциями и регламентами	ого инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	процесса производства	приготовлению холодной кулинарной продукции по ходу технологического процесса производства, но допускает ошибки 2- в полном объеме владеет навыками организации рабочего места по приготовлению холодной кулинарной продукции по ходу технологического процесса производства			
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	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	расчет акта проработки на региональные, авторские холодные блюда и кулинарные изделия	0-не владеет навыками расчета акта проработки для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 1- выполняет расчет акта проработки для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, но с ошибками 2-уверено проводит расчет акта проработки на региональные, авторские холодные блюда, кулинарные изделия и закуски	2	1	2
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственн	организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд по ходу технологического процесса	0-не владеет навыками организации рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, по ходу технологического процесса производства 1-организует рабочее место по приготовлению ХОЛОДНЫХ И	2	1	2

соответствии с инструкциями и регламентами	ого инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	производства	горячих сладких блюд, по ходу технологического процесса производства, но допускает ошибки 2- в полном объеме владеет навыками организации рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, по ходу технологического процесса производства			
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	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	расчет акта проработки на региональные, авторские холодные и горячие сладкие блюда	0-не владеет навыками расчета акта проработки для холодных и горячих десертов 1- выполняет расчет акта проработки для холодных и горячих десертов, но с ошибками 2-уверено проводит расчет акта для холодных и горячих десертов проработки на региональные, авторские полуфабрикаты	2	1	2
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования,	организация рабочего места по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по ходу	0-не владеет навыками организации рабочего места по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по ходу технологического процесса производства	2	1	2

<p>разнообразного ассортимента соответствия инструкциями регламентами</p>	<p>в с и</p> <p>производственный инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>технологического процесса производства</p>	<p>1-организует рабочее место по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по ходу технологического процесса производства, но допускает ошибки 2- в полном объеме владеет навыками организации рабочего места по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по ходу технологического процесса производства</p>			
<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>расчет акта проработки на региональные, авторские хлебобулочные, мучные кондитерские изделия</p>	<p>0-не владеет навыками расчета акта проработки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 1- выполняет расчет акта проработки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, но с ошибками 2-уверено проводит расчет акта проработки на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональные, авторские полуфабрикаты</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>2</p>
	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с</p>	<p>оформление технико-технологических карт региональные, авторские</p>	<p>– оформление ТК для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления 1- владеет навыками в</p>	<p>2</p>	<p>1</p>	<p>2</p>

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	оформлении ТК для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, но допускает ошибки 2- без ошибок оформляет ТК для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления			
Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	разработка меню a la carte (свободный выбор блюд), prix fixe (фиксированная цена за сет), табльдот (комплексный обед), циклическое (повторяется через время) и статическое (постоянное)	0-не владеет навыками разработки меню, ассортимента 1- владеет навыками разработки меню, но допускает не точности 2- разрабатывает меню a la carte (свободный выбор блюд), prix fixe (фиксированная цена за сет), табльдот (комплексный обед), циклическое (повторяется через время) и статическое (постоянное)	2	1	2
	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;	соблюдает регламенты и стандарты	0-не владеет навыками приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий, в соответствии с регламентами и стандартами 1- владеет навыками приготовления блюд, напитков	2	1	2

			и кондитерских изделий, в соответствии с регламентами и стандартами, но допускает ошибки 2- владеет навыками приготовления блюд, напитков и кондитерских изделий, в соответствии с регламентами и стандартами			
Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями и	составление и ведение технологической документации	0- не владеет навыками в составлении и ведении технологической документации 1- владеет навыками в составлении ведения технологической документации, но допускает ошибки 2- владеет навыками в составлении и ведении технологической документации и составляет без ошибок	2	1	2
	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями и организации питания	составление технологической документации	0- не владеет навыками в составлении технологической документации 1- владеет навыками в составлении технологической документации, но допускает ошибки 2- владеет навыками в составлении технологической документации	2	1	2
Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других	составление плана меню и договоров поставки	0- не владеет навыками составления плана меню и договоров поставки 1- владеет навыками составления плана меню и договоров поставки, но	2	1	2

	ресурсов;		допускает ошибки 2- владеет навыками составления плана меню и договоров поставки			
Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню	заполнение бракеражного журнала	0- не владеет навыками заполнения бракеражного журнала 1-допускает ошибки при заполнении бракеражного журнала 2- знает правила заполнения бракеражного журнала	2	1	2
	составлять графики работы с учетом потребности организации питания	составление графика выхода на работу	0- не владеет навыками составления графика выхода на работу 1-допускает ошибки при составлении графика выхода на работу 2- знает правила составления графика выхода на работу	2	1	2
Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	обучения, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	проводит процесс выявления разрыва между требуемыми и фактическими компетенциями сотрудника	0- не владеет навыками проведения процесса выявления разрыва между требуемыми и фактическими компетенциями сотрудника 1- владение навыками проводит процесс выявления разрыва между требуемыми и фактическими компетенциями сотрудника, но допускает ошибки 2- владение навыками проводит процесс выявления разрыва между требуемыми и	2	1	2

			фактическими компетенциями сотрудника			
	инструктирование, обучения на рабочем месте	проводит ознакомление с оборудованием, безопасными приемами работы, инструкциями	0- не владеет навыками проведения ознакомления с оборудованием, безопасными приемами работы, инструкциями 1- владение навыками проведения ознакомления с оборудованием, безопасными приемами работы, инструкциями, но допускает ошибки 2- владение навыками проведения проводит ознакомление с оборудованием, безопасными приемами работы, инструкциями	2	1	2
	обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах	применять комплекс инструментов для побуждения сотрудников работать эффективнее, качественнее и с большей отдачей	0- не владеет навыками применять комплекс инструментов для побуждения сотрудников работать эффективнее, качественнее и с большей отдачей 1- не в полном объеме владеет комплексом инструментов для побуждения сотрудников работать эффективнее, качественнее и с большей отдачей 2- в полном объеме применяет комплекс инструментов для побуждения сотрудников работать эффективнее, качественнее и с большей отдачей	2	1	2

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала, представленная в приложении 2. Лист оценки защиты дипломного проекта (работы) представлен в приложении 3.

5 Программа и порядок проведения демонстрационного экзамена

5.1 Общие положения

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен направлен на контроль освоения следующих основных видов деятельности и соответствующих им общих и профессиональных компетенций:

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
ИНВАРИАНТНАЯ ЧАСТЬ КОД 43.02.15-1-2026		
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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами Практический опыт: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Умение: составлять заявку и обеспечивать получение

		<p>продуктов горячих изделий, ассортимента потребности для блюд, закусок и производства кулинарных сложного с учетом имеющихся условий хранения</p> <p>Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>
	<p>ПК. 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</p>	<p>Практический опыт: выполнение приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умение: организовывать</p>

		<p>приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p> <p>Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>
	<p>ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Умение: составлять план действия</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления,</p>	<p>ПК. Организовывать подготовку рабочих мест,</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать подготовку</p>

<p>оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования</p> <p>Умение: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>
	<p>ПК. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умение: определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Умение: владеть техниками, контролировать применение</p>

		<p>техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий</p> <p>Умение: порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Умение: контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)</p>
<p>Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умение: рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>Умение: составлять калькуляцию стоимости готовой продукции</p>

Для проведения демонстрационного экзамена составляется расписание экзамена и консультаций.

Демонстрационный экзамен по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится на профильном уровне.

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 в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена,

требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

5.2 Типовое задание для демонстрационного экзамена профильного уровня

5.2.1 Структура типового задания

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации (КОД), варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором. Комплект оценочной документации приведен в <https://bom.firpo.ru/file/public/117860/%D0%9A%D0%9E%D0%94%2043.02.15-1-2026%20%D0%A2%D0%BE%D0%BC%201.pdf>.

Задание состоит из 3 модулей:

Модуль 1. Приготовление горячего блюда сложного ассортимента

Модуль 2. Приготовление мучного кондитерского изделия сложного ассортимента

Модуль 3. Проведение технологических расчётов

5.2.2 Оснащение рабочего места для проведения демонстрационного экзамена по типовому заданию

Материально-техническая база соответствует инфраструктурному листу КОД 43.02.15-1-2026.

5.3 Критерии оценки выполнения задания демонстрационного экзамена

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

Распределение баллов по критериям оценивания демонстрационного экзамена профильного уровня представлена в таблице.

	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	11,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп,	2,00

		бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и ассортимента кролика с сложного учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, материалов для сырья, приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	13,00
3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	25,00
Итого			75, 00

Необходимо осуществить перевод количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным присутствием главного эксперта.

Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы, представленной в приложении 2.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

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

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

Статус победителя, призера финала чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» и финала чемпионата высоких технологий по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается выпускнику в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

6 Оценивание результатов ГИА

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

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

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

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

7 Условия реализации программы государственной итоговой аттестации

7.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ГИА на этапе подготовки к государственной итоговой аттестации осуществляется в *кабинете* «Технологии кулинарного и кондитерского производства», *мастерской* «Учебная кухня ресторана».

Защита дипломной работы (в том числе предварительная) проводится в кабинете «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. ЦПДЭ располагается на территории образовательной организации. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать его проведение в соответствии с КОД.

7.2 Информационно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации

Список литературы, рекомендуемый к использованию при подготовке к государственной итоговой аттестации

Основные источники

1.Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д.А.Куликов; - 4-е издание. — М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К», 2023. — 496с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432089>

2.Гайворонский, К.Я Технологическое оборудования предприятий общественного питания и торговли : учебник/ К.Я.Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : ИНФРА – М, 2025. – 469 с. – ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=463834>

3.Мрыхина Е.Б., Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина — Москва : ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2026. - 176 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=472135>

4.Технология различных видов теста для мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. А. Кузнецова, [и др.] — Москва : Вологда: Инфра-Инженерия, 2025. — 81 с. — ISBN 978-5-9729-2629-9. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=469698>

5. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2026. — 578 с. — ISBN 978-5-406-15513-4. — URL: <https://book.ru/book/960283> (дата обращения: 18.05.2026). — Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=429583>

Периодические издания:

1.Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489<https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Интернет-ресурсы:

www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд
- www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.

**Тематика дипломных работ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

№ п/п	Наименование темы дипломной работы	Наименование профессиональных модулей, содержанию которых соответствует тема	Выполнение дипломной работы под заказ
1	Организация технологического процесса производства сложной горячей кулинарной продукции для банкета «Рождество» в ресторане на 100 мест, специализирующемся на национальной русской кухне.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
2	Организация технологического процесса производства сложных холодных закусок и выпеченных изделий в баре высшего класса на 40 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
3	Организация технологического процесса производства сложной	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	

	<p>холодной кулинарной продукции при проведении банкета (Свадьба) с частичным обслуживанием официантами в ресторане на 70 мест.</p>	<p>ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»</p> <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
4	<p>Организация технологического процесса производства сложной горячей кулинарной продукции и мучных изделий для проведения тематического мероприятия «8 Марта» в кафе на 30 мест.</p>	<p>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p> <p>ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»</p> <p>ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»</p> <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
5	<p>Организация технологического процесса производства сложной холодной кулинарной продукции в рыбном</p>	<p>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p> <p>ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления,</p>	

	ресторане на 75 мест	оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
6	Организация технологического процесса производства сложной холодной кулинарной продукции и горячих десертов в ресторане на 80 мест с восточной кухней.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ПМ.05 «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» ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
7	Организация технологического процесса производства сложной холодной кулинарной продукции в ресторане класса люкс на 100 мест	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,	

		<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»</p> <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
8	<p>Организация технологического процесса производства сложной холодной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней на 80 мест.</p>	<p>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p> <p>ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»</p> <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
9	<p>Организация технологического процесса производства сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на 110 мест с белорусской кухней.</p>	<p>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p> <p>ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»</p> <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного</p>	

		ассортимента	
10	Организация технологического процесса производства сложной горячей кулинарной продукции для проведения тематического мероприятия в кофейне на 40 мест.	<p>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p> <p>ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»</p> <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
11	Организация технологического процесса производства холодной кулинарной продукции в столовой при производственном предприятии на 200 мест.	<p>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p> <p>ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»</p> <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
12	Организация технологического процесса производства сложных холодных и горячих напитков в ресторане на 120 мест.	<p>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p> <p>ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
13	Организация технологического процесса производства горячей кулинарной продукции и напитков в Интернет-кафе 60 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ПМ.05 «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» ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
14	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции в ресторане на 80 мест при обслуживании тематического мероприятия «Новый год».	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
15	Технология производства сложных горячих блюд и мучных изделий для проведения тематического мероприятия «Пасха» в	ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

	ресторане на 70 мест.	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
16	Организация производства сложной кулинарной продукции при проведении банкета (День рождения) с частичным обслуживанием официантами в детском кафе на 60 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
17	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для бизнес-ланча в ресторане на 30 человек.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
18	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для чайного стола на 12 персон в кафе	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	

		<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»</p> <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
19	<p>Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для банкета «23 февраля» в гриль-баре на 20 мест.</p>	<p>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p> <p>По выбору студента</p>	
20	<p>Производство сложной горячей кулинарной продукции при проведении банкета «Юбилей» с частичным обслуживанием официантами в ресторане на 200 мест.</p>	<p>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p> <p>По выбору студента</p>	
21	<p>Организация технологического процесса производства холодной кулинарной продукции в столовой при санатории на 200 мест.</p>	<p>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p> <p>ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»</p> <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
22	<p>Организация технологического процесса производства горячей кулинарной продукции в кафе на 70 мест при гостинице.</p>	<p>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p> <p>ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к</p>	

		<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»</p> <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
23	<p>Технология производства сложных горячие десертов в кофейне на 50 мест.</p>	<p>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p> <p>ПМ.05 «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>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
24	<p>Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для банкета – фуршет в кафе на 40 человек.</p>	<p>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p> <p>По выбору студента</p>	
25	<p>Организация технологического процесса производства кулинарной продукции праздника «Дня студента» в кафе на 25 человек. Разработка технологической документации.</p>	<p>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p> <p>По выбору студента</p>	
26	<p>Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для банкета -</p>	<p>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p> <p>По выбору студента</p>	

	День рождения, в ресторане на 50 человек		
27	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции для банкета выпускников школы на 50 чел.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
28	Организация технологического процесса производства сложной кулинарной продукции в ресторане на 80 мест при проведении тематического мероприятия «День Победы».	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
29	Организация технологического процесса холодного и рыбного цеха в кафе на 70 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
30	Организация технологического процесса производства горячей кулинарной продукции для праздника «Масленица» в блинной на 30 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
31	Организация технологического процесса производства горячей кулинарной продукции в пельменной на 40 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	

		<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»</p> <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
32	<p>Организация технологического процесса производства кулинарной продукции в пиццерии на 40 мест.</p>	<p>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p> <p>ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»</p> <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
33	<p>Организация технологического процесса производства сложной холодной кулинарной продукции для проведения тематического мероприятия в ресторане на 60 мест.</p>	<p>ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»</p> <p>ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»</p> <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
34	<p>Организация</p>	<p>ПМ.06 «Организация и контроль</p>	

	технологического процесса производства сложной кулинарной продукции для банкета «Юбилей» в кафе на 40 мест.	текущей деятельности подчиненного персонала» По выбору студента	
35	Организация технологического процесса производства сложной холодной кулинарной продукции в ресторане при гостинице на 60 мест.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
36	Технология производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в ресторане на 60 мест с русской кухней.	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	

Универсальная шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в %)	0,00 % - 49,99 %	50,00 % - 64,99 %	65,00 % – 89,99 %	90,00 % - 100,00 %
Количество баллов, полученных при защите дипломного проекта (работы) (максимальный балл 50)	0 – 24,9	25 – 32,4	32,5 – 44,9	45 - 50
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ профильного уровня (максимальный балл 75)	0 – 37,4	37,5 – 48,6	48,7 – 67,4	67,5 - 75

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»
 Многопрофильный колледж

**Лист оценки общих и профессиональных компетенций
 по результатам защиты дипломной работы**

ФИО _____

Специальность _____
 (шифр и наименование)

Тема дипломного проекта (работы) _____

Оцениваемая ПК, ОК	Критерий оценивания (умения, навыки)	Конкретные оцениваемые действия или набор действий для оценки подкритерия	Результат выполнения конкретного действия подкритерия в баллах (0, 1, 2)	Вес подкритерия : не менее 1; - шаг 0,5; не более 3	Полученный балл (определяется как произведение колонок 4 и 5)
Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации; эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, оформлять результаты поиска;	выделяет ключевые запросы и целенаправленно проводит поиск релевантной информации		1	
	использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для решения профессиональных задач; проявлять культуру информационной безопасности при использовании информации	применяет цифровые средства при выполнении дипломного проекта (работы)			1

	но-коммуникационных технологий;				
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	оформляет курсовой проект (работу) согласно требованиям		1	
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;	извлекает необходимую техническую информацию из руководств любого формата для выполнения курсового проекта		1	
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	расчет акта проработки на региональные, авторские полуфабрикаты		2	
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	организация рабочего места по приготовлению горячей кулинарной продукции по ходу технологического процесса производства		1	

	<p>весомизмерительных приборов в соответствии и с инструкциями и регламентами;</p>				
	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>	<p>обеспечивает наличие сырья, продуктов, материалов на рабочем месте</p>		1	
<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии и с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>расчет акта проработки на региональные, авторские горячие блюда и кулинарные изделия</p>		1	
	<p>применять, комбинировать</p>	<p>применяет различные способы</p>		1	

	различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	приготовления горячих блюд			
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	организация рабочего места по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по ходу технологического процесса производства		1	
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры	расчет акта проработки на региональные, авторские холодные блюда и кулинарные изделия		1	

<p>брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>горячей кулинарной продукции в соответствии и с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>				
<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд по ходу технологического процесса производства</p>		<p>1</p>	
<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии</p>	<p>расчет акта проработки на региональные, авторские холодные и горячие сладкие блюда</p>		<p>1</p>	

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	и с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;				
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии и инструкциями и регламентами	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	организация рабочего места по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по ходу технологического процесса производства		1	
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции,	расчет акта проработки на региональные, авторские хлебобулочные, мучные кондитерские изделия		1	

учетом потребностей различных категорий потребителей	вида и формы обслуживания;				
	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	оформление – технико-технологических карт на региональные, авторские хлебобулочные, мучные кондитерские изделия		1	
Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	разработка меню a la carte (свободный выбор блюд), prix fixe (фиксированная цена за сет), табльдот (комплексный обед), циклическое (повторяется через время) и статическое (постоянное)		1	
	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации	соблюдает регламенты и стандарты		1	

	питания, отрасли;				
Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	осуществление текущего планирования деятельности и подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	составление и ведение технологической документации		1	
	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	составление технологической документации		1	
Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	составление плана меню и договоров поставки		1	
Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню	заполнение бракеражного журнала		1	
	составлять графики	составление графика		1	

	работы с учетом потребности организации питания	выхода на работу			
Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте	проводит процесс выявления разрыва между требуемыми и фактическими компетенциями сотрудника		1	
	инструктирования, обучения на рабочем месте	проводит ознакомление с оборудованием, безопасными приемами работы, инструкциями		1	
	обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах	применять комплекс инструментов для побуждения сотрудников работать эффективнее, качественнее и с большей отдачей		1	
ИТОГОВЫЙ БАЛЛ					
ОЦЕНКА					

Заведующий отделением

ИОФ / _____ /
Подпись

Руководитель дипломного проекта (работы)

ИОФ / _____ /
Подпись

Председатель ГЭК

ИОФ / _____ /
Подпись