

	Министерство образования и науки Астраханской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»
	Программы государственной итоговой аттестации Отделение Общественного питания

РАССМОТРЕНО

на заседании
педагогического совета
ГБПОУ АО «АТТ»
Протокол № 2
от 19.12.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ АО «АТТ»
Лаптева Е.Г.
приказом № 440
от 20.12.2023 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ
ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
2023-2024 учебный год**

Астрахань, 2023

Программа Государственной итоговой аттестации, являющаяся частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум».

Разработчик:

Францева И.Н. – заместитель директора по УПР ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

Иванча Е.В. – преподаватель ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

Программа рассмотрена и одобрена
на заседании ЦМК
Протокол № 3 от 15.12.2023 г.

Латышева Е.С.

Методического совета ГБПОУ АО «АТТ»
Протокол №3 от 18.12.2023
Старший методист

Хафизуллина И.Н.

Председатель ГЭК:
Бренд - шеф
ООО «Крем-кафе»

Лаврененко П.В.

Содержание

1.	Общие положения	4
2.	Государственная экзаменационная комиссия	5
3.	Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	6
4.	Формы государственной итоговой аттестации	6
5.	Необходимые материалы для выполнения ВКР	7
6.	Порядок проведения государственной итоговой аттестации	8
7.	Выполнение ВКР	9
8.	Проведение государственной итоговой аттестации	10
8.1	Проведение процедуры демонстрационного экзамена	10
8.2	Проведение процедуры защиты Выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)	26
9.	Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	28
	Приложение 1. Перечень тем ВКР	30
	Приложение 2 Календарный план	35
	Приложение 3 Заявка на продукты	36

1. Общие положения

1.1. Программа регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и определяет: вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации; требования к выпускной квалификационной работе, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

1.2. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

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

- приказом Минобрнауки России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

- Профессиональным стандартом 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113 н. «Об утверждении профессионального стандарта Повар»;

- Профессиональным стандартом 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Приказом Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Уставом ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум» (далее – техникум).

1.3. При разработке программы государственной итоговой аттестации определены:

- формы проведения государственной итоговой аттестации;

- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;

- сроки проведения государственной итоговой аттестации;

- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;

- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

1.4. Цель проведения государственной итоговой аттестации: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа об уровне образования и квалификации.

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;

- определение степени сформированности профессиональных и общих

компетенций;

- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

1.5. К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, освоившие компетенции при изучении теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

1.6. Программа Государственной Итоговой Аттестации (далее ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.7. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются техникумом после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии-работодателя.

Программа ГИА разработана и обсуждена на заседании цикловой методической комиссии (далее ЦМК) профессионального цикла **от 15 декабря 2023 г., протокол № 3** на методическом совете **от 18 декабря 2023 г. протокол № 3**, утверждена решением Педагогического совета **от 19 декабря 2023 г. протоколом № 2** и предназначена для студентов техникума, обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Студенты выпускного курса Техникума по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должны быть ознакомлены с программой ГИА не позднее **25 декабря 2023 года**.

1.8. Государственная итоговая аттестация выпускников проводится государственной экзаменационной комиссией.

2. Государственная экзаменационная комиссия

2.1. В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК), которая создаётся в техникуме.

2.2. ГЭК возглавляет Председатель, кандидатура которого утверждается приказом Министерства образования и науки Астраханской области.

2.3. Директор техникума, заместители директора могут быть назначены заместителем председателя ГЭК.

2.4. ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускников.

2.5. При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее соответственно - экспертная группа, эксперты).

Количество экспертов и состав экспертной группы определяются Техникумом на

основе условий, определенных в комплекте оценочной документации (далее – КОД).

2.6. Состав ГЭК утверждается приказом директора техникума.

2.7. ГЭК действует в течение одного календарного года.

2.8. График проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за неделю до начала государственной итоговой аттестации.

2.9. Для работы ГЭК предоставляются следующие документы:

– приказ директора техникума о создании государственной экзаменационной комиссии для проведения государственной итоговой аттестации выпускников;

– приказ директора техникума о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;

– приказ о закреплении тем выпускных квалификационных работ за обучающимися (с указанием руководителя и сроков выполнения);

– приказ об утверждении графика проведения государственной итоговой аттестации;

– сводная ведомость успеваемости обучающихся;

– зачетные книжки;

– протокол государственной итоговой аттестации.

2.10. Государственной экзаменационной комиссией готовится отчет об итогах государственной итоговой аттестации, в котором дается характеристика уровня и качества профессиональной подготовки выпускников. Указываются имевшие место быть недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения и совершенствованию качества подготовки специалистов.

3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

3.1. В соответствии с утвержденным рабочим учебным планом на выполнение и подготовку ВКР отводится 10 недель из них:

- преддипломная практика -4 недели;

- подготовка к ГИА – 4 недели;

На защиту ВКР отводится - 2 недели.

4. Формы государственной итоговой аттестации

4.1. Государственная итоговая аттестация выпускников техникума по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы и выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

4.2. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной деятельности.

4.3. Темы ВКР разрабатываются с учетом мнения работодателей, совместно с ведущими преподавателями ЦМК специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» или могут быть предложены студентами при условии обоснования ими целесообразности данной разработки.

Примеры тем ВКР по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» представлены в Приложениях 1.

4.4. Приказом директора техникума проводится закрепление тем выпускных квалификационных работ за обучающимися с указанием руководителя.

4.5. Выпускная квалификационная работа должна быть актуальной и практически значимой, соответствовать профессиональным и общим компетенциям, предусмотренным ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

4.6. Объем выпускной квалификационной работы должен составлять не менее 40, но не более 60 страниц печатного текста.

4.7. Задание на дипломную работу выдается студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики под роспись. Задания на дипломную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломной работы.

4.8. Руководитель дипломной работы составляет график консультаций и доводит до сведения студентов.

4.9. Выпускные квалификационные работы выполняются в строгом соответствии с требованиями, описанными в методических рекомендациях по выполнению выпускной квалификационной работе по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

4.10. Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Демонстрационный экзамен проводится по базовому и профильному уровню по КОДу 43.02.15-1-2024

4.11. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов.

4.12. Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства «Профессионалы» выпускника по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» засчитывается в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА.

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

5. Необходимые материалы для выполнения ВКР

5.1. Приказ директора техникума об утверждении тем ВКР (с указанием сроков исполнения) и назначении руководителей ВКР из числа работников отраслевых предприятий и организаций, ведущих преподавателей выпускающей ЦМК, а также нормоконтролера издается не позднее **1 апреля 2024 года** и доводится до сведения студентов под роспись.

5.2. Выдача задания на ВКР студенту должна состояться не позднее **5 апреля 2024 года** (за две недели до начала преддипломной практики) и сопровождаться консультацией со стороны руководителя ВКР, в ходе которой разъясняются задачи, структура, сроки выполнения (график выполнения ДП), объем работы, принцип разработки и оформления ВКР

5.3. Календарный план работы над ВКР, составляется дипломником и утверждается руководителем ВКР, предусматривает сроки выполнения всех отдельных частей ВКР, а также прохождение нормоконтроля, просмотра ВКР и предварительной защиты. Пример заполнения календарного плана приведен в Приложении 2.

5.4. Выпускная квалификационная работа может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа может быть использована в качестве составной части (раздела, главы) выпускной квалификационной работы.

5.5. Студент не допускается к защите дипломной работы при следующих условиях:

- несоответствие содержания пояснительной записки выданному заданию;

- отсутствие рецензии или отзыва на дипломную работу;
- при наличии неудовлетворительной оценки в рецензии.

5.6. При соблюдении всех указанных требований по допуску к защите дипломной работы заместителем директора по УПР делается отметка на титульном листе ВКР «Допущен к защите» с личной подписью и датой.

6. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

6.1. В соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса по специальности 43.02.15 объем времени на подготовку и проведение защиты выпускной квалификационной работы составляет 10 недель: с 22 апреля 2024 года по 30 июня 2024 года.

Преддипломная практика: с 22 апреля по 19 мая 2024 г.

Демонстрационный экзамен проводится в соответствие с графиком согласно Приложению 3 с 03.06 по 26.06.2024:

- профильный уровень
- базовый уровень

Подготовка выпускной квалификационной работы: с 20 мая 2024 г. по 30 июня 2024 г.

Защита дипломных работ: с 24 июня 2024 г. по 30 июня 2024 г.

6.2. К государственной итоговой аттестации допускается обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Допуск обучающихся к государственной итоговой аттестации объявляется приказом директора техникуму.

6.3. Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

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

6.5. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) членами государственной экзаменационной комиссии и секретарем.

6.6. Обучающимся, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других документально подтвержденных случаях), администрацией техникума предоставляется возможность прохождения государственной итоговой аттестации без отчисления из техникума.

6.7. Дополнительные заседания государственной экзаменационной комиссии организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

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

6.9. Для прохождения государственной итоговой аттестации обучающийся, не прошедший государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или

получивший на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

7. Выполнение ВКР

7.1. Выполнение ВКР осуществляется студентом с соблюдением сроков, установленных в календарном плане. В случае нарушения сроков выполнения одного из этапов ВКР руководитель ставит в известность заведующего отделением.

7.2. Общее руководство и контроль за ходом выполнения осуществляет заведующий отделением, преподаватели ЦМК профессионального цикла и руководитель ВКР.

7.3. Руководитель ВКР проводит консультации студентов в соответствии с разработанным графиком консультаций. Для консультирования одного студента должно быть предусмотрено не более двух часов в неделю.

7.4. ВКР, выполненная в полном объеме в соответствии с заданием, подписанная выпускником, передается руководителю ВКР для заключительного просмотра. Руководитель ставит подписи на титульном листе и на втором листе пояснительной записки.

7.5. Срок прохождения предварительного просмотра практической части ВКР, по итогам преддипломной практики и получения подписи руководителя ВКР до 1 июня 2024 года по индивидуальному графику.

7.6. Завершающим этапом выполнения ВКР является нормоконтроль. Его целью является соблюдение студентами всех требований ЕСКД, ЕСТД, ЕСТПП и ЕСПД при оформлении ВКР. Нормоконтроль проводится при 100%-ной готовности ВКР. При успешном прохождении нормоконтроля контролер ставит подписи на титульном листе и на втором листе пояснительной записки. Работы, не прошедшие нормоконтроль, к защите не допускаются.

7.7. Срок прохождения нормоконтроля до 10 июня 2024 года.

7.8. После прохождения нормоконтроля руководитель пишет отзыв, где отражает качество содержания выполненной ВКР, проводит анализ хода ее выполнения, дает характеристику работы выпускника над ДП и выставляет оценку уровня подготовленности студента к защите ВКР.

7.9. Отзыв руководителя ВКР о работе выпускника над ДП является основанием для допуска студента к рецензированию ВКР.

7.10. Срок получения студентом отзыва руководителя ВКР - до 10 июня 2024 года

7.11. Пояснительная записка ВКР вместе с заданием, письменным отзывом руководителя ВКР предъявляются студентом на просмотр дипломных проектов на заседание ЦМК с 11-13 июня 2024 года.

7.12. Решением ЦМК в соответствии с приказом директора Техникума об утверждении рецензентов ВКР студент передает выполненный ДП на рецензию.

7.13. Рецензирование выполненных ВКР осуществляется специалистами из числа работников отраслевых предприятий и организаций, а также преподавателей, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР.

7.14. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки перспективных вопросов, оригинальности и практической значимости ВКР;

- оценку ВКР.

7.15. Срок сдачи ВКР на рецензию – 11 июня 2024 года.

7.16. Срок рецензирования ВКР – три дня (до 15 июня 2024 года).

7.18. Рецензент тщательно знакомится с пояснительной запиской, ставит подписи на титульном листе, на первом листе пояснительной записки. Затем составляет обоснованную критическую рецензию, где отражает соответствие и качество содержания выполненной ВКР, проводит анализ обоснованности предлагаемых решений, указывает достоинства и недостатки ВКР, выставляет оценку по стандартной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно») и дает заключение о возможности присвоения автору ВКР квалификации «Специалист поварского и кондитерского дела».

7.19. По окончании срока рецензирования (16 июня 2024 года) студент знакомится с содержанием рецензии, забирает ВКР у рецензента и участвует в предварительной защите. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается. Во время защиты студент вправе согласиться или не согласиться с рецензией, обосновав свой выбор.

7.20. На организационном собрании студенты выпускного курса знакомятся с графиком работы ГЭК для проведения ГИА, составленным заведующим отделением, согласованный с заместителем директора техникума по учебно-методической работе и утвержденный директором техникума (за три дня до защиты ВКР).

7.21. Студенты выпускного курса сдают отзыв руководителя ВКР о работе студента над дипломным проектом и рецензию на ВКР заведующему отделением для предоставления их в ГЭК до 17 июня 2024 года.

8. Проведение государственной итоговой аттестации

8.1. Проведение процедуры демонстрационного экзамена

8.1.1. Выбор уровня проведения демонстрационного экзамена осуществляется техникумом самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы (или ее части) по специальности 43.02.15, разработанный ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» является оператором демонстрационного экзамена базового и профильного уровня по образовательной программе СПО Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17 апреля 2023 г. № 285 «Об операторе демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования».

8.1.2. На демонстрационный экзамен выносятся профессиональные задачи, которые могут отражать как один основной вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО, так и несколько основных видов деятельности.

8.1.3. Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий. 8.1.4. Особенности организации демонстрационного экзамена:

- по профильному уровню приведены в таблице 1. Паспорт комплекта оценочной документации

Таблица 1

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1.	КОД является однодневным или двухдневным	Однодневный
2.	Номер КОД	КОД 43.02.15-1-2024
4.1	Год(ы) действия КОД	2024
5.	Уровень ДЭ	Базовый Профильный
6.	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	Базовый 50
		Профильный 80
7.	Длительность выполнения экзаменационного задания	Базовый 03:00
		Профильный 03:30
8.	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	ГИА
9.	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
10.	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
11.	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	3

Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 2) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица 2.

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
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	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 продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья,

		<p>материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p>
		<p>Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		<p>Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		<p>Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
	<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>
		<p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>
		<p>Навык: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>

		потребителей, видов и форм обслуживания
	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	Умение: организовывать приготовление, 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
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 3

Таблица 3

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
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	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 продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения	●	●	●

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		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.	●	●	●
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	●	●	●
		Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	●	●	●
		Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	●	●	●

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	●	●	●
	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	●	●	●
		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	●	●	●
		Навык: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	●	●	●

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
	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	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	●	●	●
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	●	●	●
		Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	●	●	●
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: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами		●	●

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Умение: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства		●	●
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте		●	●
		Навык: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		●	●
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции		●	●
		Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		●	●
		Умение: контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;		●	●

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Умение: организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания		●	●
		Навык: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		●	●
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: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			●
		Умение: контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства			●
		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			●

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Умение: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы			●
		Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами.			●
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д;			●
		Умение: сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;			●
		Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			●

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Умение: соблюдать требования температуры подачи виду блюда			●
		Умение: контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок			●
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;			●

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

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

Техникум знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

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

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании

документов, удостоверяющих личность.

Соответствие частей модуля задания демонстрационного экзамена запланированным результатам образовательной программы представлено в таблице 4.

Таблица 4.

Запланированные результаты образовательной программы	Модуль демонстрационного экзамена
<p>Вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Модуль 1 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ДЭ БУ ГИА</p>
<p>Вид деятельности: 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>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.</p>	<p>Модуль 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>. ДЭ ПУ ГИА</p>
<p>Вид деятельности: 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>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в</p>	<p>Модуль 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>

соответствии с инструкциями и регламентами. 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.	категорий потребителей, видов и форм обслуживания ДЭ ПУ ГИА
--	---

8.1.5. Задания демонстрационного экзамена

8.1.5.1. Содержанием экзаменационного задания по профильному и базовому уровню являются работы по приготовлению и подаче блюд согласно КОДу 43.02.15-1-2024

В Подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты, или исключить лишние, он делает это в Подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В соответствии с формой заявки на продукты (Приложение 3). Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 5)

Таблица 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД	Продолжительность ДЭ
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 мин.

Модули задания представлены в Таблице № 6

Таблица 6

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Задание модуля 1: Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника. Минимум 2 гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить 1 горячий соус на выбор участника. Оформление горячего блюда на выбор участника. Температура подачи не менее 35°C. Масса блюда не менее 220 грамм Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	

холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Задание модуля 2: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: - мусс; - выпеченный элемент из теста; - декоративный элемент из изомальта или карамели; - один холодный соус. Оформление на усмотрение участника. Температура подачи десерта 1 - 14°C. Масса десерта 90 – 130 грамм. Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 3: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Задание модуля 3: Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара. 2 гарнира на выбор участника. Оформление закуски и наличие холодного соуса на выбор участника. Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г. Подача закуски: подаются на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см. Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ ПУ

Площадкой для проведения профильного уровня демонстрационного экзамена является ЦПДЭ ГБПОУ АО «АТТ».

8.1.5.2. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

Все участники демонстрационного экзамена должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице № 7.

Таблица 7

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом	2,00

		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
ИТОГО			50,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 8.

Таблица № 8

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00

2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
ИТОГО			80,00

8.1.6. Оценка экзаменационных заданий

8.1.6.1. Члены ГЭК оценивают по результатам формализованного наблюдения в период выполнения студентами практического задания выполнение общих требований охраны труда; правильность действий выпускника в нестандартных (критических) ситуациях; соблюдение требований к выполняемым трудовым действиям; умение спланировать порядок выполнения работ; правильность выбора необходимых для работ инструментов/оборудования; реализацию стандартных требований к расчету времени, необходимого для выполнения трудовых действий; четкое соблюдение графика работ.

Во время проведения формализованного наблюдения члены ГЭК не должны мешать выполнению выпускником работ, за исключением случаев нарушения требований охраны труда и иных производственных требований.

Оценка производится как в отношении работы модуля, так и в отношении процесса выполнения экзаменационной работы. Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Результаты выполнения студентами заданий демонстрационного экзамена фиксируются в индивидуальных оценочных листах, которые содержат: критерии оценки, вес каждого критерия в баллах, поля баллов по каждому критерию и подсчета итоговых результатов.

В процессе оценки выполненных работ члены комиссии (экспертной группы) заполняют в оценочных листах поля критериев в баллах или процентах выполнения работы. После завершения экзамена результаты заносятся в систему, формируется и

распечатывается сводная ведомость с указанием общего количества баллов, набранных каждым участником демонстрационного экзамена. На основании ведомости из системы оформляется протокол.

Общее количество баллов задания по всем критериям оценки составляет по базовому уровню – 50, а по. профильному уровню – 80 баллов.

При определении итоговой оценки применяется 100% - шкала и определяется порядок перевода баллов в оценки в соответствии со схемой начисления баллов, разработанной на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Полученные баллы при оценивании результатов демонстрационного экзамена переводятся в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии со следующей шкалой:

Таблица 4

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

Результатом работы экзаменационной комиссии является итоговый протокол демонстрационного экзамена, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание и перевод баллов в оценку.

Протоколы ДЭ хранятся в архиве техникума.

8.2. Проведение процедуры защиты Выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)

8.2.1. В начале заседания ГЭК председатель представляет комиссию и объявляет начало и порядок проведения ГИА.

Защита ВКР производится на **открытом заседании ГЭК**.

На защиту ВКР студента отводится до **60 минут**. Процедура ГИА включает доклад студента (**не более 10-15 минут**), вопросы членов комиссии, ответы студента на поставленные вопросы, чтение отзыва и рецензии. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК.

Решение ГЭК принимается на **закрытом заседании** большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов **голос председателя является решающим**).

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: оценка за защиту ВКР, присуждение квалификации и **особое мнение** членов комиссии. Протоколы оформляются на каждого студента индивидуально. Протоколов заседаний ГЭК хранится в архиве техникума в течение установленного срока.

По окончании каждого заседания ГИА выпускники приглашаются в аудиторию, где председателем оглашается решение ГЭК. Система оценок ГИА - **пятибалльная**.

При оценке «неудовлетворительно» студент получает **академическую справку** установленного образца. ГЭК принимает решение о возможности повторной защиты студентом той же ВКР, либо признать целесообразным закрепление за ним нового задания на ВКР и определить срок новой защиты, но **не ранее, чем через полгода**.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА, и выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом директора техникума.

Во время защиты ВКР студент может использовать:

- пояснительную записку ВКР;
- составленный ранее доклад или тезисы своего выступления.

Проверка уровня профессиональной подготовленности студента осуществляется через ответы на дополнительные вопросы по теме ВКР.

При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

- сообщение (доклад) по теме ВКР;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента ДП;
- отзыв руководителя ДП;
- выступления рецензента и руководителя ДП (по желанию).

8.2.2. Критерии оценки

При проведении ГИА (защиты ВКР) необходимо учитывать следующие критерии:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного рабочими программами дисциплин;
- уровень практических умений, продемонстрированных выпускником при выполнении ВКР;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать производственные задачи при выполнении ВКР;
- обоснованность, чёткость, лаконичность изложения сущности темы ВКР;
- гибкость и быстрота мышления при ответах на поставленные при защите ВКР вопросы.

Уровень знаний студента определяется следующими оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» - ставится при соблюдении следующих условий:

- представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР, нормоконтролера и рецензента в основных подписях всех входящих в ВКР документов;
- изложение (доклад) поставленной задачи и способов ее решения в представленной к защите ВКР дано студентом грамотно, четко и аргументировано;
- на все поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны исчерпывающие ответы. При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью;
- прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт;
- во время защиты студент демонстрирует знание проблемы, раскрывает пути решения производственных задач, имеет свои суждения по различным аспектам представленной ВКР.

Оценка «хорошо» - ставится при соблюдении следующих условий:

- представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР, нормоконтролера и рецензента в основных надписях всех входящих в ВКР документов;
- изложение (доклад) поставленной задачи и способов ее решения в представленной на защите ВКР дано студентом грамотно, четко и аргументировано;
- на все поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны ответы. При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью;
- прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт.
- возможны некоторые упрощения при ответах, однако основное содержание вопроса раскрыто полно.

Оценка «удовлетворительно» - ставится при соблюдении следующих условий:

- представленная на ИГА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием,

имеет подписи выпускника, руководителя ВКР, нормоконтролера и рецензента в основных надписях всех входящих в ВКР документов;

- доклад на тему представленной на защите ВКР не раскрывает сути поставленной задачи и не отражает способов ее решения;

- на поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны неполные, слабо аргументированные ответы;

- не даны ответы на некоторые вопросы, требующие элементарных знаний учебных дисциплин;

- отказ от ответов демонстрирует неумение студента применять теоретические знания при решении производственных задач.

Оценка «неудовлетворительно» - ставится в том случае, если:

- представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР, нормоконтролера и рецензента в основных надписях всех входящих в ВКР документов;

- доклад на тему представленной на защите ВКР не раскрывает сути поставленной задачи и не отражает способов ее решения;

- студент не понимает вопросов по тематике данной ВКР и не знает ответы на теоретические вопросы, требующие элементарных знаний учебных дисциплин.

При выставлении общей оценки за выполнение и защиту ВКР комиссия учитывает отзыв руководителя проекта о ходе работы студента над темой и оценку ВКР рецензентом.

9. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

9.1. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

9.2. Защита дипломной работы проводится публично на заседании государственной экзаменационной комиссии.

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

9.4. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

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

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

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

9.5. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних

выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

9.6. В специальные условия входят: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

9.7. Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

Министерство образования и науки Астраханской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение Астраханской области
среднего профессионального образования
«Астраханский технологический техникум»

УТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора по
УМР
_____ А.Б. Белоусова
«19» декабря 2023 г

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ЦМК преподавателей
специальных дисциплин по специальности
Поварское и кондитерское дело
_____ Е.С. Латышева
«19» декабря 2023 г

Перечень тем
выпускных квалификационных работ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд национальной русской кухни для предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
2. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд европейской кухни для предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
3. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд национальной французской кухни для предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
4. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд национальной итальянской кухни для предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
5. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд национальной немецкой кухни для предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
6. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд средиземноморской кухни для предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
7. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд азиатской кухни для предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
8. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд национальной японской кухни для предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

24. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи традиционных мясных (по выбору говядина, свинина, баранина, конина) блюд Астраханской региональной кухни для предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

25. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи традиционных блюд из птицы Астраханской региональной кухни для предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

26. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи традиционных блюд Астраханской региональной кухни с использованием сезонных овощей для предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

27. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи рыбных блюд Астраханской региональной кухни в столовой туристической базы.

28. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи для организации традиционного застолья в рамках гастрономической туристической экскурсии в казачью станицу (ремесленное подворье с.Евпраксино, или или др.).

29. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд региональной кухни в рамках туристической экскурсии в Астраханский биосферный заповедник.

30. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд традиционной кухни в рамках туристической экскурсии в культурно-исторический комплекс Сарай-Бату в с.Селитренное Астраханской области.

31. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд традиционной калмыцкой кухни для организации гастрономической туристической экскурсии в музей Курмангазы Сагырбаева в селе Алтынжар Астраханской области.

32. Разработка ассортимента, организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи блюд для шведского стола в ресторане гостиницы (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

33. Разработка ассортимента, организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи блюд для банкета «Свадьба» в ресторане (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

34. Разработка ассортимента, организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи блюд для банкета «Юбилей» в ресторане (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

35. Разработка ассортимента, организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи блюд для банкета «День рождения» в ресторане (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

36. Разработка ассортимента, организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи блюд для банкета «Детский день рождения» в кафе (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
37. Разработка ассортимента, организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи блюд в ресторане для выездного обслуживания (кейтеринга).
38. Разработка ассортимента, организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи блюд для детского праздника в кафе (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
39. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд для предприятия общественного питания (по выбору ресторана, кафе быстрого питания).
40. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд диетического меню для предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
41. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд вегетарианского меню для предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
42. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд меню «Правильное питание» для предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
43. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд постного меню Православной гимназии.
44. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд для туристической базы (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
45. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд для кафе (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
46. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд для летнего кафе (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
47. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд для детского кафе (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
48. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд для молодежного кафе (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
49. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд для кофейни (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
50. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд для кафе-кондитерской (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

51. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд для бара (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
52. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд для гриль-бара (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
53. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд для фитобара (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
54. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи блюд с использованием молока и молочных продуктов для ресторана/кафе (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
55. Организация и ведение процесса приготовления блюд с использованием кисломолочных продуктов для ресторана/кафе/столовой (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
56. Организация и ведение процесса приготовления блюд с использованием сыра для ресторана/кафе/столовой (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
57. Организация и ведение процесса приготовления блюд с использованием масла коровьего для ресторана/кафе/столовой (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
58. Организация и ведение процесса приготовления блюд с использованием корнеплодов для ресторана/кафе/столовой (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
59. Организация и ведение процесса приготовления блюд с использованием клубнеплодов для ресторана/кафе/столовой (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
60. Организация и ведение процесса приготовления блюд с использованием тыквенных овощей для ресторана/кафе/столовой (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
61. Организация и ведение процесса приготовления блюд с использованием салатно-шпинатных овощей для ресторана/кафе/столовой (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
62. Организация и ведение процесса приготовления блюд с использованием пряных овощей для ресторана/кафе/столовой (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
63. Организация и ведение процесса приготовления блюд с использованием косточковых плодов для ресторана/кафе/столовой (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
64. Организация и ведение процесса приготовления блюд с использованием семечковых плодов для ресторана/кафе/столовой (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

65. Организация и ведение процесса приготовления блюд с использованием косточковых плодов для ресторана/кафе/столовой (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

66. Организация и ведение процесса приготовления блюд с использованием субтропических и тропических плодов для ресторана/кафе/столовой (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

67. Организация и ведение процесса приготовления блюд с использованием цитрусовых для ресторана/кафе/столовой (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

68. Организация и ведение процесса приготовления блюд с использованием ягод для ресторана/кафе/столовой (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

69. Организация и ведение процесса приготовления блюд с использованием грибов для ресторана/кафе/столовой (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

70. Организация и ведение процесса приготовления блюд с использованием орехоплодных для ресторана/кафе/столовой (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

71. Организация и ведение процесса приготовления блюд с использованием зерно-мучных товаров для ресторана/кафе/столовой (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

72. Организация и ведение процесса приготовления блюд с использованием муки для ресторана/кафе/столовой (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

73. Организация и ведение процесса приготовления блюд с использованием орехоплодных для ресторана/кафе/столовой (по выбору из списка социальных партнеров техникума).

Заявка на продуктыУчастник: _____
(Ф.И.О.)

Дата _____

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество