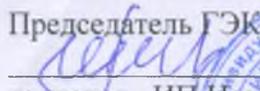


Министерство образования Пензенской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области  
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК

 Корчуганова И.В.

технолог, ИП Назаров Д.В.

« 17 » \_\_\_\_\_ 2023 г.



Утверждаю  
Директор

 И.О. Пронкина

« 17 » \_\_\_\_\_ 2023 г.



ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ  
по специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрены на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № 4 от «07» декабря 2023 г.

Председатель МЦК  Т.В. Фомина

## **1. Пояснительная записка**

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 (ред. от 17.12.2020) N 1565 (Зарегистрирован в Минюсте России 20 декабря 2016 г. N 44828).

**Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:**  
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**База приема на образовательную программу:** основное общее образование.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе нормативно-правовых документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 №762 (ред. от 20.12.2022) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 №800 (ред. от 19.01.2023) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (ред. от 17 декабря 2020 года) «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);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» от 09 марта 2022 № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023);

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» от 07 сентября 2015 № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный номер N 38940);

Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

Распоряжение Министерства просвещения РФ от 1 апреля 2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (направлены письмом Минобрнауки России от 20.07.2015 №06-846);

Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса».

## **2. Цели и задачи ГИА**

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

проверка освоенности выпускником профессиональных компетенций и его готовности к выполнению профессиональных задач;

систематизация и закрепление знаний, умений обучающихся по специальности при решении конкретных практических задач;

определение уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе;

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

**Область профессиональной деятельности выпускников:** 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Требования к результатам освоения образовательной программы:

Выпускник, освоивший основную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки), должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

Выпускник, освоивший основную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности (профессии) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, 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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Результаты освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело подтверждаются результатами промежуточной аттестации по дисциплинам, модулям, практикам в соответствии с учебным планом специальности.

**3.Формы государственной итоговой аттестации:** защита выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

**Объем часов на государственную итоговую аттестацию**

В соответствии с ФГОС объем государственной итоговой аттестации составляет 216 часов.

**Сроки ГИА:** с 18 мая 2024 по 28 июня 2024 года.

#### 4. Соответствие профессиональных компетенций ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и видов деятельности требованиям профессиональных стандартов.

<b>ФГОС СПО</b>	<b>Профессиональный стандарт, обобщенные трудовые функции (ОТФ)</b>
Специалист поварского и кондитерского дела готовится к следующим <b>видам деятельности:</b>	
<b>ВД 1</b> 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	<b>ПС «Повар 4 разряд»</b> <b>ОТФ В</b> В/01. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
<b>ВД.2</b> 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	<b>ПС «Повар 4 разряд»</b> <b>ОТФ В</b> В/01. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

<p>инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</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 2.5. 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.</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.7. 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>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.</p>	
<p>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.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p><b>ПС «Повар 4 разряд»</b>  <b>ОТФ В</b>  В/01. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе  В/02. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	
<p>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.</p> <p>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.</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>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.</p> <p>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.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p><b>ПС «Повар 4 разряд»</b> <b>ОТФ В</b> В/01. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>ПС «Кондитер 4 разряда»</b> <b>ОТФ В</b> В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p>

<p>видов и форм обслуживания.</p> <p>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</p>	
<p>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.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p><b>ПС «Повар 4 разряд»</b> <b>ОТФ В</b> В/01. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p><b>ПС «Кондитер 4 разряда»</b> <b>ОТФ В</b> В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p> <p><b>ПС «Пекарь 4 разряда»</b> <b>ОТФ В</b> В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий</p>
<p>ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение</p>	<p><b>ПС «Повар 5 разряд»</b> <b>ОТФ С</b> <b>Повар 4 разряда</b> С/01.5 Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом С/02.5 Организация работы бригады поваров С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров</p>

<p>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.</p>	<p><b>ПС «Кондитер 5 разряда»</b>  <b>ОТФ С</b>  С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом  С/02.5 Организация работы бригады кондитеров  С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров  <b>ПС «Пекарь 5 разряда»</b>  <b>ОТФ С</b>  С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря  С/02.5 Организация работы бригады пекарей  С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей</p>
---	---

## **5. Подготовка и защита выпускной квалификационной работы**

### **5.1 Выбор и утверждение темы, назначение руководителя дипломной работы**

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, которая создается Колледжем.

Состав ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

При проведении демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии Колледж создает экспертную группу (группы), которую возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК. Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

Выпускная квалификационная работа направлена на выявление системного, целостного восприятия выпускником предстоящей профессиональной деятельности и оценку уровня освоения им общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО.

Темы дипломных работ сформулированы с учетом тематики курсовых работ по специальности, рекомендаций работодателя. Каждый студент самостоятельно выбирает тему, консультируясь с ведущими преподавателями. Закрепление за студентом темы дипломной работы и назначение руководителя утверждается приказом директора колледжа.

#### **Тематика выпускных квалификационных работ**

Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд в баре.

Организация процесса приготовления и приготовление десертов в кафе общего типа

Организация процесса приготовления и приготовление сладких блюд в детском кафе.

Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд в ресторане русской кухни.

Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд в кафе с обслуживанием официантов.

Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд в столовой при колледже.

Организация процесса приготовления и приготовление первых блюд в ресторане татарской кухни.

Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд в рыбном ресторане.

Организация процесса приготовления и приготовление мучных блюд в закусочной – блинной.

Организация процесса приготовления и приготовление блюд из мяса в закусочной–шашлычной.

Организация процесса приготовления и приготовление десертов в кафе-молодежное.

Организация процесса приготовления и приготовление первых блюд в общедоступной столовой.

Организация процесса приготовления и приготовление блюд из птицы в ресторане.

Организация процесса приготовления и приготовление жареных блюд в мясном ресторане.

Организация процесса приготовления и приготовление второго горячего блюда в ресторане армянской кухни.

Организация процесса приготовления и приготовление вторых горячих блюд в столовой при ВПО.

Организация процесса приготовления и приготовление второго горячего блюда в ресторане грузинской кухни.

Организация процесса приготовления и приготовление первых блюд в ресторане при железнодорожном вокзале.

Организация процесса приготовления и приготовление холодных блюд в ресторане при аэропорте.

Организация процесса приготовления и приготовление овощных блюд в ресторане вегетарианской кухни.

Организация процесса приготовления и приготовление блюд из пасты в ресторане итальянской кухни.

Руководители дипломных работ назначаются из числа высококвалифицированных преподавателей и практических работников, имеющих достаточный научно-методический уровень и опыт руководства.

Руководитель дипломной работы обязан:

оказывать помощь студенту в составлении плана дипломной работы;

регулярно консультировать дипломника по всем возникшим вопросам;

контролировать ход написания работы;

дать отзыв на дипломную работу

Содержание выпускной квалификационной работы включает в себя теоретическую часть с анализом изученной литературы по теме ВКР и практическую часть с анализом деятельности конкретного предприятия, на материалах которого проходила производственная практика обучающегося.

## **5.2 Организация выполнения дипломных работ**

Подготовка дипломной работы начинается с составления задания по установленной форме, где указывается тема и объект исследования, определяется перечень основных видов работ, объемы разделов, календарный график выполнения и представления дипломной работы к защите. Задания составляются руководителями дипломных работ, рассматриваются на заседании методических цикловых комиссий и утверждаются заместителем директора по учебно-воспитательной работе. Задания должны быть даны студентам на позднее, чем за полтора месяца до государственной итоговой аттестации.

В период подготовки ВКР руководители дипломных работ проводят со студентами индивидуальные консультации на базе образовательного учреждения по утвержденному графику.

### **5.3 Требования к содержанию, объему и структуре ВКР**

Дипломная работа должна включать в себя следующие элементы:

1. Титульный лист
2. Задание на дипломную работу
3. Содержание
4. Введение
5. Основная часть (главы)
6. Заключение
7. Список использованных источников.
8. Приложения.

Требования к содержанию, объему и оформлению дипломных работ устанавливаются методическими рекомендациями.

### **5.4 Рецензирование и защита ВКР**

Дипломная работа в сброшюрованном или переплетенном виде представляется научному руководителю, который готовит отзыв на данную работу. В отзыве научный руководитель характеризует степень самостоятельности студента, проявленную в процессе дипломного исследования, владение методами исследования, практическую ценность авторских выводов и предложений, соответствие диплома предъявляемым требованиям, возможность допуска работы к защите и присвоения выпускнику соответствующей квалификации.

При положительном отзыве руководитель ставит подпись на титульном листе, которая означает положительную оценку работы и допуск к ее внешнему рецензированию.

Затем диплом с положительным отзывом передается студентом на внешнюю рецензию, обязательными моментами которой должны быть: позитивная часть, недостатки, общий вывод о соответствии диплома требованиям, возможность допуска к защите, присвоения квалификации и оценка по пятибалльной системе. Подпись рецензента заверяется печатью организации рецензента.

Дипломная работа с отзывом и рецензией должна быть представлена студентом для регистрации в установленные сроки.

Защита дипломной работы проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Председатель (заместитель) ГЭК объявляет фамилию, имя, отчество студента, название темы диплома, зачитывается отзыв руководителя и внешняя рецензия. Затем следует доклад дипломника продолжительностью 10-15 минут и ответы на вопросы членов комиссии. В докладе студент излагает актуальность, цель, предмет, объект исследования, основные выводы и конкретные предложения, иллюстрируя отдельные наиболее существенные моменты схемами, таблицами, графиками (4-6 листов). Вопросы задаются студенту строго по теме исследования. Ответы должны быть краткими и глубокими по содержанию. Количество вопросов не ограничивается. Затем студенту предоставляется заключительное слово для ответа на замечания экзаменационной комиссии. Продолжительность защиты - не более 45 минут на одного студента.

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками по пятибалльной системе.

### **5.5 . Критерии оценки дипломной работы**

Критериями оценки являются:

- актуальность исследования;
- правильность определения объекта и предмета исследования, целей и задач;
- степень соответствия содержания исследования поставочным целям и задачам;
- четкость структуры и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- лаконичность и ясность формулировок;
- конкретность изложения результатов исследования;
- обоснованность выводов;
- соблюдение требований к оформлению работы

### **Критерии оценок**

Оценка **«ОТЛИЧНО»** выставляется в том случае, если:

работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;

дан обязательный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;

показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;

проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;

в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;

широко представлена библиография по теме работы;

приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;

по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявляемым требованиям.

Оценка **«ХОРОШО»:**

работа актуальна, написана самостоятельно;

дан анализ уровня теоретического исследования проблемы;

основные положения работы раскрыты на достаточной теоретическом и методологическом уровне;

теоретические положения сопряжены с практикой;

представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;

практические рекомендации обоснованы;

приложения грамотно составлены и прослеживается их связь с положениями дипломной работы;

составлена библиография по теме работы;

оформление работы соответствует требованиям.

Оценка **«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»:**

имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;

исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;

нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;

в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы страховой практики;

теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный характер;

содержание приложений не способствует решению поставленных задач;

не соблюдены в полном объеме требования к оформлению.

Оценка **«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»:**

содержание работы не соответствует теме;

работа содержит существенные теоретико – методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;

оформление работы не соответствует установленным требованиям.

## **6. Демонстрационный экзамен (профильный уровень)**

### **6.1 Содержание заданий демонстрационного экзамена**

#### **Уровень - профильный**

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 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, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (оператором).

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.

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

Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются оператором с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

### Примерные задания демонстрационного экзамена

Содержание заданий демонстрационного экзамена определяется комплектом оценочной документации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### Код 43.02.15-1-2024

Демонстрационный экзамен длится 3 часа 30 минут, готовятся блюда задания, представленного ниже. Студенты могут организовать работу по своему усмотрению, но им необходимо учитывать время презентации каждого блюда, указанного в задании.

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена.

Описание модуля 1:	Горячее блюдо из говядины
<p><b>Описание:</b> 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>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.</p>
<p><b>Основные ингредиенты</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<b>Обязательные вид нарезки и тепловой обработки продукта оглашается в подготовительный день</b>	
<p><b>Специальное оборудование</b></p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.</p>
<p><b>Описание модуля 2:</b></p>	<p><b>Десерт</b></p>

<b>Описание:</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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.
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка</li> </ul>
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.
<b>Описание модуля 3:</b>	<b>Холодная закуска</b>
<b>Описание:</b> 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	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.
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего стола;</li> <li>• Используйте продукты из заказанного списка.</li> </ul>
<b>Специальное оборудование</b>	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

## 6.2 Организация процедуры демонстрационного экзамена

ДЭ 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.

ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

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

ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

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

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

Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

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

### **6.3. Методика перевода результатов демонстрационного экзамен в оценку**

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

Решения государственных экзаменационных комиссий 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.

Результаты демонстрационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена – 80 баллов, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы № 1.

Таблица № 1

Оценка ГИА	"2"	"3"	"4"	"5"
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	00,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00%- 69,99%	70,00%- 100,00%
Количество баллов	0,00 – 15, 99	16 – 31,99	32 – 55,99	56 – 80



## **7. Требования к организации проведения демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья**

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) сдают демонстрационный экзамен в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 "Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья" Закона об образовании и разделе VII Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»), определяющих порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ОВЗ и инвалидов.

При проведении демонстрационного экзамена для лиц с ОВЗ и инвалидов при необходимости надо предусмотреть возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания и организацию дополнительных перерывов, с учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся.

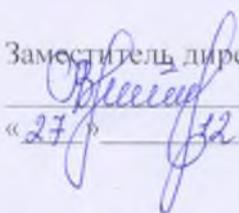
Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов.

## **8. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации**

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Порядок подачи и рассмотрения апелляций, пересдачи государственной итоговой аттестации регулируется Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом директора ГАПОУ ПО ПКСТПБ.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УВР  
 Л.В. Волкова  
«27» \_\_\_\_\_ 2023 г.