

Государственное профессиональное образовательное
учреждение Ярославской области
Ярославский технолого-экономический колледж

Рассмотрено
на заседании педагогического
совета колледжа

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ЯО

Протокол
№ 3 от 12.11.2025



технолого-

Н.В. Костерина

2025 г.

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности
43.02.15«Поварское и кондитерское дело»
на 2025 – 2026 учебный год**

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников (далее Программа) является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа ГИА разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 (в ред. Приказов Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747, от 03.07.2024 N 464)

- Приказа Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями)».
- Приказа Министерства просвещения РФ от 05.05.2022 № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"».
- Приказа от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказа Министерства просвещения РФ от 24 апреля 2024 № 272 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"».
- Распоряжение Министерства просвещения РФ от 1 апреля 2019 года N Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» требованиям федерального государственного образовательного стандарта по программам подготовки специалистов среднего звена и запросам работодателей.

1.2. Государственная итоговая аттестации является частью оценки качества освоения основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих освоение данной образовательной программы в колледже.

1.3. К итоговым аттестационным испытаниям допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.4. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

2. Условия проведения государственной итоговой аттестации

2.1. Вид государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Колледже является защита дипломной работы и выполнение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД 43.02.15-1-2026 «Поварское и кондитерское дело».

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы.

Темы дипломных работ определяются Колледжем. Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования:

ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»;

ПМ 02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»;

ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»;

ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков с сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»;

ПМ 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»;

ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

2.1.1. Общая информация для демонстрационного экзамена специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» размещена на официальном сайте (<https://de.firpo.ru/>).

2.1.2. Темы выпускных квалификационных работ (далее ВКР) определяются колледжем. Студенту предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

2.1.3. Для подготовки ВКР студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

2.1.4. Закрепление за студентами тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом колледжа.

2.2. Объем времени на подготовку и проведение

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» объем времени на подготовку и проведение Демонстрационного Экзамена и защиты дипломной работы составляет 6 недель (с 17.05.2026 по 28.06.2026 г.).

2.3. Сроки проведения аттестационного испытания

Сроки проведения аттестационного испытания с 01.06.2026 г. по 05.06.2026 г. очное отделение, согласно графику проведения ГИА, расписание которых составляется за месяц до официальной защиты. Дата предзащиты устанавливаются преподавателем – руководителем дипломных работ.

Сроки проведения демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» определяются колледжем в соответствии с приказом МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ № 05-2999 от 01.11.2025 «О формировании графика демонстрационных экзаменов в 2026 году».

3. Выбор темы дипломных работ

3.1 Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями методического объединения совместно со специалистами профильных предприятий или организаций, и рассматриваются соответствующим методическим объединением.

Темы дипломной работы должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики. Тема должна быть актуальной и иметь научно – практическую направленность. Количество предложенных тем не должно быть меньше числа студентов выпускаемой группы, утвержденного заместителем директора по учебной работе.

(Приложение А).

Студентам предоставляется право выбора темы дипломной работы. Выбор темы осуществляется исходя из интереса к проблеме, возможности получения фактических данных, а также наличия специальной научной литературы.

Студент не позднее чем за две недели до выхода на преддипломную практику обязан выбрать тему дипломной работы.

В течение недели с момента выбора темы учебной частью колледжа формируется приказ о закреплении тем и руководителей.

3.2. Общая информация по проведению демонстрационного экзамена размещена на официальном сайте ФГБОУ ДПО ИРПО в разделе «Демонстрационный экзамен», <https://bom.firpo.ru/Public/5805> КОД 43.02.15-1-2026 Специалист по поварскому и кондитерскому делу

.

4. Руководство подготовкой и защитой ВКР

4.1 Основными функциями руководителя ВКР являются:

разработка индивидуальных заданий;

консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;

оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы; контроль хода выполнения дипломной работы;

подготовка письменного отзыва на дипломную работу.

Студент в течение одной недели после утверждения темы и руководителя дипломной работы обязан обратиться к руководителю для получения задания на дипломную работу.

Руководитель в течение одной недели после обращения студента выдает ему индивидуальное задание на выполнение дипломной работы.

Задания на дипломную работу даются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

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 работы.

Руководитель контролирует выполнение студентом нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению дипломной работы.

Руководитель в срок до пяти рабочих дней с момента предоставления студентом итогового варианта дипломной работы (в переплете с вшитыми сопроводительными документами) подписывает ее вместе с заданием и своим письменным заключением. В заключении должны быть отражены рекомендации к допуску / не допуску к защите дипломной работы в ГЭК.

3.1 Основными функциями руководителя/ консультанта демонстрационного экзамена являются:

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения модулей;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы.

Задания для выполнения демонстрационного экзамена студенту выдаются в день сдачи экзамена, информация является секретной, общая информация представлена в Приложении Б, и на официальном сайте ФГБОУ ДПО ИРПО, КОД 43.02.15-1-2026 «Поварское и кондитерское дело» URL: <https://bom.firpo.ru/Public/2650> .

5. Рецензирование дипломных работ

Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломной работы заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;

- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценку дипломной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с заключением руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает дипломную работу в государственную экзаменационную комиссию.

6. Защита дипломных работ

6.1 Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломной работы заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценку дипломной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с заключением руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает дипломную работу в государственную экзаменационную

комиссию.

6.2 Демонстрационный экзамен по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» проводится в соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 22 июня 2023 г. № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена», оценочными материалами КОД 43.02.16-1-2026 Специалист по туризму и гостеприимству (Туроператорские и турагентские услуги: Гостиничные услуги), инструкции по технике безопасности разработанной в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020г № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

6.3 Председателем ГЭК и членами ГЭК на Демонстрационном экзамене являются независимые эксперты получившие, свидетельство эксперта на право проведения Демонстрационного экзамена.

При проведении демонстрационного экзамена ГЭК выполняет следующие функции: соблюдает Регламент, оценивает задания; фиксируют баллы в ведомостях оценок и в системе ЦСО (Цифровая система оценивания).

6.4 Результатом демонстрационного экзамена является количество баллов, переводимое затем в оценку. Перевод оценки осуществляется на основе таблицы, утвержденной учебным заведением.

Таблица 1 – Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную.

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
	0,00%-49,99%	50,00%-64,99%	65,00%-89,99%	90,00%-100,00%

7. Проведение демонстрационного экзамена по специальности «Поварское и кондитерское дело»

Демонстрационный экзамен (профильный уровень) включает в себя выполнение трех модулей.

Продолжительность: 3 часа.

Максимальный балл: 75.

Особое значение при проведении демонстрационного экзамена является секретность исходных данных задания, которые предъявляются участникам непосредственно перед началом модуля.

Таблица 2 – Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ в рамках ГИА.

№ п/п	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁷	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	11,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,00

		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	13,00
3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	25,00
	ИТОГО		75,00

8. Принятие решений ГЭК

8.1 Критерии оценки дипломной работы

Оценка "ОТЛИЧНО" выставляется в том случае, если:

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно;
- обстоятельно проработана нормативная база, регламентирующая соответствующие процессы; с учетом последних изменений в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
- материал изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с практикой;
- даны представляющие практический интерес рекомендации, вытекающие из анализа проблемы (ситуации);
- в работе проведен количественный и качественный анализ проблемы, который 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 предъявленным требованиям.

Оценка "ХОРОШО":

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- основные положения работы раскрыты при использовании актуальной нормативной документации;

- теоретические положения сопряжены с практикой;
- представлены качественные и количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломной работы;
- составлена библиография по теме работы.

Оценка "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО":

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы нормативные документы, научная литература, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

Оценка "НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО":

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;
- работа содержит существенные теоретические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений:

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседания государственной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на дипломную работу и определить срок повторной защиты.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы, выдается справка установленного образца. Справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии, после успешной защиты студентом дипломной работы.

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.

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

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

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

8.Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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).

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

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

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

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях

порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные Колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите дипломной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве Колледжа.

Программа рассмотрена на заседании МО туризм и гостеприимство

Протокол № 4 от « 05 » ноября 2025 г.

М.И. Доманова

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Перечень рекомендуемых тем выпускных квалификационных работ

по специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1. Разработка ассортимента холодных десертов с использованием современных способов приготовления.
2. Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента фаршированных блюд из птицы.
3. Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента блюд из макаронных изделий итальянской кухни.
4. Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента соусов французской кухни.
5. Организация технологического процесса приготовления и приготовление супов французской кухни.
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд японской кухни из рыбы и морепродуктов.
7. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных вторых горячих блюд из говядины.
8. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд китайской кухни.
9. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов с использованием различных вариантов оформления и декорирования.
10. Организация технологического процесса приготовления и приготовления сложных горячих блюд паназиатской кухни.
11. Организация технологического процесса приготовления и приготовления сложных горячих блюд грузинской кухни.
12. Организация технологического процесса приготовления и приготовления сложных горячих блюд с использованием вина.
13. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы и кролика для сложных блюд.
14. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса и мясных продуктов в ресторане кавказской кухни.
15. Организация технологического процесса приготовления и приготовления супов русской кухни.
16. Организация технологического процесса приготовления сложных вторых блюд из рыбы.
17. Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из нерыбных продуктов моря.
18. Организация технологического процесса приготовления сложных салатов.
19. Организация технологического процесса приготовления супов-пюре и супов-кремов.
20. Совершенствование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих жаренных блюд из мяса свинины в современной

кухне

21. Технология приготовления и дизайн сложных горячих блюд из мяса свинины, говядины и бааранины в современной кухне
22. Организация технологического процесса приготовления и приготовления сложных вторых горячих блюд из телятины.
23. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из фаршированной рыбы.
24. Организация технологического процесса приготовления и приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.
25. Организация технологического процесса приготовления и приготовления сложных холодных блюд из мяса и птицы.
26. Организация технологического процесса приготовления и приготовления сложных холодных блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
27. Формирование ассортимента сложных жареных блюд из птицы с решением вопросов совершенствования организации технологического процесса.
28. Формирование ассортимента, совершенствование технологии приготовления сложных блюд и соусов из сыра в европейской кухне.
29. Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента изделий из бисквитного теста.
30. Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента изделий из песочного теста.
31. Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента изделий пирогов из дрожжевого теста.
32. Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента изделий холодных десертов из творога и сыра.
33. Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента изделий горячих блюд для бизнес- ланчей.
34. Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента изделий муссовых тортов.
35. Организация работы ресторана с европейской кухней (1 класс).
36. Организация работы ресторана (1 класс).
37. Организация работы ресторана при гостинице (1 класс).
38. Организация работы кафе (самообслуживание)
39. Организация работы кафе (самообслуживание официантами).
40. Организация работы кафе (с комбинированной формой обслуживания).
41. Организация работы кафе -пицерии.
42. Организация работы ресторана специализирующегося на национальной кухне (1 класс).
43. Организации работы студенческой столовой при учебном заведении.
44. Организация работы предприятий быстрого питания.
45. Организация работы детского кафе на 40 мест.

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть) Модуль 1.
Приготовление горячего блюда сложного ассортимента

Участникам демонстрационного экзамена необходимо оформить заявку на продукты и сдать ее техническому эксперту ЦПДЭ за одну неделю до начала экзамена.

Задание

Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

- минимум два гарнира: один содержит крупу, второй овощ (вид нарезки и способ тепловой обработки определяется в подготовительный день);
- один горячий соус на курином бульоне;
- оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 грамм;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное время подачи, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления блюда используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения: Прил_2_ОЗ_КОД
43.02.15-1-2026-М1.doc

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюда в рамках промежуточной аттестации осуществляется через 1 час 30 минут.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Модуль 2. Приготовление мучного кондитерского изделия сложного ассортимента

Приготовить и подать 6 штук пирожных на основе бисквитного полуфабриката с кремом на основе творожного сыра и фруктово-ягодной прослойкой (вид фруктово-ягодной прослойки определяется в подготовительный день) и декоративным элементом из изомальта или карамели или шоколада.

Особенности подачи:

- количество пирожных 6 штук подаются на двух тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см по 3 штуки на каждой;
- масса одного пирожного 50-80 грамм (погрешность +/- 2 грамма);
- температура подачи 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления пирожных используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил_1_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_2_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюд первого модуля осуществляется через 2 часа 30 минут, подача блюд второго модуля осуществляется через 3 часа.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Модуль 3. Проведение технологических расчётов

Задание 1:

Разработать меню, согласно ассортимента кулинарной продукции заданий Модулей №1 и №2. При выполнении задания прописать все элементы блюд. Меню предоставить главному эксперту в день экзамена. Форма меню в Приложении (Прил_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М3).

Задание 2:

Используя представленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет пищевой (содержание белков, жиров и углеводов в блюде)

и энергетической (калорийность) ценности данного блюда, оформив его в таблицу.

Для выполнения расчетов используйте:

1. таблицы Пищевой и энергетической ценности продуктов питания (Прил_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М3);
2. калькулятор;
3. для определения сохранности пищевых веществ после тепловой обработки учитывайте усредненные потери при тепловой обработки для белков - 6%, для жиров - 12%, для углеводов - 9%;
4. округление числовых значений в расчетах БЖУ - до сотых (0,00), при определении калорийности - до целого числа.

Задание 3:

Используя предоставленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет стоимости блюда и оформите калькуляционную карту. Примерная стоимость сырьевого набора и величина наценки предоставляется в варианте задания.

Для выполнения расчетов используйте:

1. приложение, которое будет выдано в день экзамена: рецептура блюда, форма таблицы для расчета пищевой и энергетической ценности, бланк калькуляционной карты (Прил_3_ОЗ_КОД 43.02.15-1-2026-М3);
2. калькулятор.

Приложение В

Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Дата проведения: «_____» июня 2026 г.

ФИО студента _____

Курс _____ Группа _____

Модуль	Критерий	Оценка (баллы) 0-5
Защита ВКР	Использование профессиональных инструментов/методик/подходов	
	Последовательность и логичность изложения	
	Продуктивность использования времени	
	Соответствие эталону заполнения	
	Четкость и логичность изложения	
	Обоснованность и оригинальность	
	Качество устной презентации	
	Ответы на вопросы комиссии	
	Нормоконтроль	
	Рецензия	
	Отзыв руководителя	

Член комиссии по защите ВКР _____ (_____)

подпись

расшифровка подписи

Председатель МО

М.И.Доманова

Приложение Г

Общие результаты подготовки выпускников по специальности 43.02.15
 «Поварское и кондитерское дело»

№- п/п	Показатели	всего		<u>Форма обучения</u>	
		Кол-	%	ОЧНАЯ	%
1	2	3	4	5	6
1	Окончили ОУ				
2	Количество дипломов с отличием				
3	Количество дипломов с оценками «хорошо»				
4	Количество выданных академических справок				

Председатель МО

М.И.Доманова