



Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

Рассмотрена на заседании
педагогического совета
Протокол № 2
от « 15 » 11 2024 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ Ярославского
торгово-экономического
колледжа


Н.В. Костерина
« 15 » 11 2024 г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»
на 2024 – 2025 учебный год**

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации подготовки выпускников (далее – Программа) является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) 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 РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565;

Приказ Минобрнауки России № 968 от 16.08.2013 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74, от 17.11.2017 № 1138);

Приказ Минобрнауки России № 464 от 30.07.2013 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России № 291 от 18.04.2013 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основании: Устава ГПОУ ЯО Ярославского торгово-экономического колледжа;

Положения о Порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ГПОУ ЯО Ярославского торгово-экономического колледжа;

Положения о дипломной работе выпускников ГПОУ ЯО Ярославского торгово-экономического колледжа, требований ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. 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 среднего профессионального образования и работодателей.

1.3. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной 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.

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

1.5. 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

2.1.1. Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в колледже является защита выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена по компетенции Поварское 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.

Темы дипломных работ определяются колледжем. Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложение своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом 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 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».

2.1.2. Общая информация для демонстрационного экзамена по компетенции «поварское дело» размещена на официальном сайте (<https://de.firpo.ru/>). Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы.

2.1.3. 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. При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

2.1.4. Для подготовки дипломной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

2.1.5. 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 рабочим учебным планом специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» объем времени на подготовку и проведение защиты дипломной работы составляет 6 недель (с 17.05.2025 по 28.06.2025 г.).

2.3. Сроки проведения аттестационного испытания

Сроки проведения аттестационного испытания с 01.06. 2025 г. по 28.08.2025 г. – очное отделение, согласно графику проведения ГИА, расписание которых составляется за месяц до официальной защиты. Дата предзащиты устанавливается преподавателем – руководителем дипломных работ.

Для проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» выделяется три дня, сроки утверждаются Министерством образования ЯО.

3. Выбор темы дипломных работ

3.1 Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями цикловой комиссией совместно со специалистами профильных предприятий или организаций, и рассматриваются соответствующей цикловой комиссией.

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 1).

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 тематика демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» утверждена регламентирующими документами ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» и не подлежит изменению, размещается на официальном сайте <https://de.firpo.ru/> и сайте ГПОУ ЯО ЯТЭК –

раздел демонстрационный экзамен.

4. Руководство подготовкой и защитой дипломной работы

4.1. Основными функциями руководителя дипломной работы 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.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов. На консультации для каждого студента должно быть предусмотрено два часа в неделю.

Студент в течение 1 недели после утверждения темы и руководителя дипломной работы обязан обратиться к руководителю для получения задания на дипломную работу.

Руководитель в течение 1 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.

4.2. основными функциями руководителя/консультанта демонстрационного экзамена являются:

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

Каждому руководителю/консультанту может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов. На консультации для каждого студента должно быть предусмотрено 2 часа в неделю.

Задания для выполнения демонстрационного экзамена студенту выдается в

день сдачи данного экзамена, информация является секретной, общая информация предоставлена в Приложении 2, и на официальном сайте ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» <https://de.firpo.ru/>.

Основные положения, описание соревновательных дней размещены на официальном сайте ГПОУ ЯО ЯТЭК- раздел Демонстрационный экзамен.

5. Рецензирование дипломных работ

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

5.2. Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора техникума из числа работников предприятий, организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ.

5.3. 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.

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

5.5. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

5.6. 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 аттестационную комиссию.

6. Защита дипломных работ

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

На защиту дипломной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10 - 15 минут), чтение заключения и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.
- степень самостоятельности изложения проблемы;
- глубина и всесторонность исследования темы;
- творческий подход к решению поставленных вопросов;
- широта охвата специальной литературы;
- использование материалов прессы, законодательства, бухгалтерской практики и других источников;
- логичность изложения материала;
- грамотность, ясность и доступность изложения студентом своих мыслей, соблюдение правил оформления дипломной работы;
- содержание и форма защиты;
- мнение руководителя и рецензента;
- оформление дипломной работы.

Результаты защиты дипломных работ определяется оценками:

- «отлично»;
- «хорошо»;
- «удовлетворительно»;
- «неудовлетворительно»,

которые заносятся в протоколы заседания ГЭК и объявляются в день защиты дипломной работы.

6.2. Демонстрационный экзамен по компетенции «Поварское дело» проводится в три дня в соответствии с регламентом, оценочными материалами для демонстрационного экзамена, утвержденными ФГБОУ ДПО «Институтом развития профессионального образования».

Председателем ГЭК и членом ГЭК на Демонстрационном экзамене должны быть независимые эксперты получившие, свидетельство эксперта на право проведения Демонстрационного экзамена.

При проведении демонстрационного экзамена ГЭК выполняет следующие функции: соблюдает Регламент, оценивает задания, фиксирует баллы в ведомостях оценок и в системе.

7. Проведение демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»

7.1. Демонстрационный экзамен по компетенции «Поварское дело» включает в себя выполнение двух модулей.

Особое значение при проведении демонстрационного экзамена по

компетенции «Поварское дело» является секретность исходных данных задания, которые предъявляются участникам непосредственно перед началом брифинга по модулю.

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, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
- дан обстоятельный 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;
- теоретические положения органично сопряжены с практикой;
- даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
- 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 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 на достаточном теоретическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с практикой;
- представлены 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 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 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 заседаний 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 аттестационная 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.

8.2. Критерии перевода демонстрационного экзамена в оценки.

В качестве максимального балла от которого будет отсчитываться экзаменационная оценка используется сумма максимального балла по модулям ДЭ Комплекта оценочной документации (КОД 1.1).

(таблица методики перевода ДЭ в экзаменационную оценку)

№ п.п	Уровень задания (№ КОДа)	Максимальный балл, %	«2»	«3»	«4»	«5»
1	(КОД 1.1)	47, 100%	0,00% - 19,99%	20,00% 0 39,99%	40,00 – 69,99%	70,00% - 100%
Оценка				9,4 – 18,7	18,8-32,8	32,9-47

9. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

9.1. 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).

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

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

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

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

9.6. 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.

9.7. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

9.8. 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.

9.9. 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.

9.10. 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.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии.

9.11. 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.

9.12. 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.

9.13. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

Программа рассмотрена на заседании ПЦК

Протокол № 4 от «20» ноября 2024 г.

Приложение 1
УТВЕРЖДАЮ
Зам. Директора по УР
И.А. Балабанова
«15» 11 2024 г

**Темы 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 приготовление сложных горячих блюд паназийской кухни.
11. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд грузинской кухни.
12. Организация технологического процесса приготовления и приготовление 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 приготовление супов русской кухни.

16. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных вторых горячих блюд из рыбы.
17. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из нерыбных продуктов моря.
18. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных салатов.
19. Организация технологического процесса приготовления и приготовление супов-шюре 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 баранины в современной кухне
22. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных вторых горячих блюд из телятины.
23. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из фаршированной рыбы.
24. Организация технологического процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.
25. Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса и птицы.
26. Организация технологического процесса приготовления и приготовление 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 холодных десертов из творога и сыра.
33. Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента горячих блюд для бизнес-ланчей.
34. Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента 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 (с обслуживанием официантами).
40. Организация работы кафе (с комбинированной формой обслуживания).
41. Организация работы кафе-пиццерии.
42. Организация работы ресторана специализирующегося на национальной кухне (1 класс).
43. Организация работы студенческой столовой при учебном заведении.
44. Организация работы предприятий быстрого питания.
45. Организация работы детского кафе на 40 мест.

**Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту
оценочной документации**

<p style="text-align: center;">Модуль 1:</p> <p style="text-align: center;">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>Задание модуля 1:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Приготовить холодную закуску из птицы.2. Обязательно наличие сложного гарнира и соуса.3. Допускается наличие декора на усмотрение участника.4. Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.5. Масса одной порции 70-110 г.6. Температура основного компонента блюда 10-140С.
<p style="text-align: center;">Модуль 2:</p> <p style="text-align: center;">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>Задание модуля 2:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Приготовить горячее блюдо из птицы.2. Обязательно наличие сложного гарнира и соуса.3. Допускаются дополнительные гарниры на усмотрение участника.4. Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.5. Масса одной порции 180-250 г.6. Температура основного компонента блюда минимум 65 0С.

**Результаты защиты дипломной работы
по специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»**

№ п/п	Показатели	всего	
		Кол-во	%
1	2	3	4
1	Окончили ОУ		
2	Допущены к защите		
3	Принято в защите		
4	Защищено		
5	Получили оценки:		
	- отлично		
	- хорошо		
	- удовлетворительно		
	- неудовлетворительно		
6	Средний балл		

Председатель ПЦК

Н.Ю. Кручинина

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

№ п/п	Показатели	всего		Форма обучения	
		Кол- во	%	очная	
				Кол-во	%
1	2	3	4	5	6
1	Окончили ОУ				
2	Количество дипломов с отличием				
3	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»				
4	Количество выданных академических справок				

Председатель ГЭК

Н.Ю. Кручинина