

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

основная профессиональная образовательная программа

среднего профессионального образования –
программа подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

с. Дивное 2024 г.

1. Общие положения

1.1 Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы.

1.2 Целью ГИА является установление соответствия результатов освоения выпускниками колледжа образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3 К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Форма ГИА

2.1 ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена (далее – ДЭ) и защиты дипломного проекта (работы) для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена по профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

2.3 ДЭ проводится по двум уровням:

ДЭ базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

ДЭ профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений, а также квалификационных требований, заявленных 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 (далее - организации-партнеры).

ДЭ базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

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

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

2.6 Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

2.7 Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

3. Объем времени проведение ГИА

3.1 В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на ГИА предусмотрено – 6 недель.

4. Сроки подготовки и проведения ГИА

4.1 Ознакомление с программой ГИА – не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

4.2 Закрепление за студентами тем и руководителей дипломного проекта (работы) – до 01.02.2024.

4.3 Выдача студентам индивидуальных заданий на выполнение дипломного проекта (работы) – до 18.03.2024.

4.4 Составление графика выполнения студентами разделов дипломного проекта (работы) – до 18.03.2024.

4.5 Составление графика консультаций руководителей дипломного проекта (работы) по вопросам консультирования и выполнения – до 18.03.2024.

4.6 Консультирование студентов по выполнению дипломного проекта (работы) включая нормоконтроль в соответствии с графиком.

4.7 Сдача ДЭ и защита дипломного проекта (работы) проводится с 17.05.2024 по 27.06.2024

4.8 Подготовка дипломного проекта (работы) осуществляется с 18 мая по 14 июня, в т.ч.:

- подготовка отзыва на дипломный проект (работу) руководителем – до 12.06.2024;
- рецензирование дипломного проекта (работы) – до 13.06.2024;
- ознакомление студента с рецензией на дипломный проект (работу) – до 14.06.2024.

4.9 График ГИА согласовывается с председателем государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК) и утверждается приказом директором колледжа.

4.10 Место расположения центра проведения ДЭ, дата и время начала проведения ДЭ, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении ДЭ определяются планом проведения ДЭ, утверждаемым ГЭК совместно с колледжем *не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения ДЭ.*

4.11 Колледж знакомит с планом проведения ДЭ выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена *в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения ДЭ.*

5. Порядок проведения ДЭ

5.1 ДЭ проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных колледжем в Программу ГИА.

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

5.3 Колледж обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5.4 ДЭ проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

5.5 ЦПДЭ располагаться на территории колледжа.

5.6 Выпускники проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

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

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

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

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

5.11 В день проведения ДЭ в ЦПДЭ присутствуют:

а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован ЦПДЭ;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) главный эксперт;

д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);

е) выпускники;

ж) технический эксперт;

з) представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к ЦПДЭ (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));

к) организаторы, назначенные колледжем из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению ДЭ.

5.12 В случае отсутствия в день проведения ДЭ в ЦПДЭ лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении ДЭ принимается главным экспертом, о чём главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения ДЭ.

5.13 Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность

5.14 В день проведения ДЭ в ЦПДЭ могут присутствовать:

- а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);
- б) представители оператора (по согласованию с колледжем);
- в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);
- г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с колледжем).

5.15 Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в ЦПДЭ в день проведения ДЭ на основании документов, удостоверяющих личность.

5.16 Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения ДЭ и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

5.17 Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий ДЭ самостоятельно.

5.18 Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

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

5.20 Выпускники вправе:

- 1) пользоваться оборудованием ЦПДЭ, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания ДЭ;
- 2) получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования ЦПДЭ
- 3) получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

5.21 Выпускники обязаны:

- 1) во время проведения ДЭ не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- 2) во время проведения ДЭ использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;
- 3) во время проведения ДЭ не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в ЦПДЭ, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения ДЭ за пределами ЦПДЭ.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

5.22 В соответствии с планом проведения ДЭ главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий ДЭ.

5.23 После ознакомления с заданиями ДЭ выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

5.24 После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению ДЭ, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале ДЭ.

5.25 Время начала ДЭ фиксируется в протоколе проведения ДЭ, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

5.26 После объявления главным экспертом начала ДЭ выпускники приступают к выполнению заданий ДЭ.

5.27 ДЭ проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению ДЭ, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

5.28 ЦПДЭ могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения ДЭ.

5.29 Видеоматериалы о проведении ДЭ в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения ДЭ.

5.30 Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания ДЭ подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения ДЭ.

5.31 В случае удаления из ЦПДЭ выпускника, лица, привлеченного к проведению ДЭ, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ДЭ выпускника, удаленного из ЦПДЭ, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

5.32 Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания ДЭ каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

5.33 После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий ДЭ.

5.34 Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

5.35 Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

5.36 Результаты выполнения выпускниками заданий ДЭ подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания ДЭ.

5.37 По решению ГЭК результаты ДЭ, проведённого при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме ДЭ.

6. Порядок проведения защиты дипломного проекта (работы)

6.1 Тематика дипломных проектов (работ) определяется колледжем. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

6.2 Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

6.3 Темы дипломного проекта (работы) разрабатываются преподавателями дисциплин профессионального цикла, междисциплинарных курсов совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и рассматриваются профильной предметно - цикловой комиссией (далее – ПЦК).

6.4 Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

6.5 Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора колледжа.

6.6 Тематика дипломного проекта (работы) по специальности представлена в Приложении 1.

6.6.1 Тематика дипломного проекта (работы) должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость в прикладной отрасли, отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

6.6.2 В отдельных случаях допускается выполнение дипломного проекта (работы) группой студентов, при этом, индивидуальные задания выдаются каждому.

6.7 Необходимые материалы для выполнения дипломного проекта (работы)

6.7.1 Индивидуальное задание, разработанное руководителем дипломного проекта (работы) по утвержденной теме, где в соответствующих разделах консультантами формулируются конкретные требования к этой части применительно к общей тематике дипломного проекта (работы). Задания на дипломный проект (работу) рассматриваются и утверждаются на заседании профильного ПЦК, подписываются руководителем и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе колледжа.

6.7.2 Руководитель и консультанты составных частей дипломного проекта (работы) проводят консультации студентов в соответствии с разработанным и утвержденным графиком консультаций. На консультации для каждого студента должно быть предусмотрено не более двух часов в неделю.

6.7.3 По завершению студентами выполнения дипломного проекта (работы) руководитель проверяет качество работы, в том числе соблюдение всех требований ЕСКД, ЕСТД при оформлении ВКР, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю руководителю директора по учебно – производственной работе

6.8 Организация и выполнение дипломного проекта (работы).

6.8.1 Закрепление тем дипломного проекта (работы) за студентом с указанием руководителя оформляется приказом директора на основании заявления студента об утверждении темы дипломного проекта (работы). К каждому руководителю может быть прикреплено не более 8 студентов.

6.8.2 Для подготовки дипломного проекта (работы) студенту, при необходимости, назначаются консультанты по отдельным частям дипломного проекта (работы) (экономическая, графическая, исследовательская, экспериментальная, опытная и т.п. части). Закрепление консультантов оформляется приказом директора.

6.8.3 Руководителем дипломного проекта (работы) могут быть преподаватели дисциплин, междисциплинарных курсов профессионального цикла, а также специалисты предприятий, организаций или их объединений, имеющие высшее образование, соответствующее профилю подготовки выпускников.

6.8.4 Выполненный дипломный проект (работа) передается руководителю дипломного проекта (работы) для подготовки письменного отзыва.

6.8.5 Дипломный проект (работу) рецензируют специалисты, которые назначаются приказом директора. Внесение изменений в работу после получения рецензии не допускается.

7. Необходимые материалы для проведения ГИА

7.1 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

7.2 Программа ГИА.

7.3 Дипломный проект (работа) студента с письменным отзывом руководителя и рецензией.

7.4 Приказ директора о составе ГЭК и апелляционной комиссии.

7.5 Приказ о закреплении тем и руководителей дипломный проект (работа).

7.6 Приказ директора о допуске к ГИА студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, успешно завершивших обучение по программе подготовки специалистов среднего звена (по результатам промежуточной аттестации и прохождением всех видов учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом)

7.7 Протокол заседания ГЭК.

7.8 Протокол проведения ДЭ.

7.9 Сведения об успеваемости студентов по дисциплинам и профессиональным модулям (сводная ведомость), а также об имеющихся достижениях по профилю специальности (грамоты, сертификаты, свидетельства др.), полученные при освоении ОПОП (портфолио).

8. Организация и проведение ГИА

8.1 Для проведения ГИА создается ГЭК численностью не менее 5 человек. В состав ГЭК входят:

- председатель ГЭК;
- заместитель председателя ГЭК;
- члены комиссии из педагогических работников колледжа и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.
- ответственный секретарь ГЭК (без права голоса).

8.2 Защита дипломного проекта (работы) проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

8.3 На защиту дипломного проекта (работы) студенту отводится до 20 минут. Процедура включает в себя доклад студента (не более 7-10 минут), вопросы членов комиссии, ответы студента на поставленные вопросы, чтение рецензии и отзыва на ВКР. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломного проекта (работы), если он присутствует на заседании ГЭК.

8.4 Во время защиты дипломной работы (проекта) студент может использовать:

- выполненную графическую часть ВКР;
- пояснительную записку ВКР;
- составленный ранее доклад или тезисы своего выступления;

– доклад, оформленный в виде презентации, выполненной в приложении Microsoft Office PowerPoint.

8.5 Решение ГЭК принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя.

8.6 Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем.

8.7 Результаты защиты ВКР объявляются студентам в тот же день после оформления в установленном порядке протокола.

9. Оценивание результатов ГИА

9.1 При определении оценки за ГИА учитываются результаты ДЭ и защиты дипломной работы (проекта).

9.2 Результаты проведения ДЭ оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

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

9.4 Полученного количества баллов переводится в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществлен на основе таблицы N 1.

Оценка ГИА	Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	Демонстрационный экзамен базовый КОД 43.02.15-1-2024 (кол-во баллов)
"неудовлетворительно"	0,00% - 19,99%	0-9,99
"удовлетворительно"	20,00% - 39,99%	10-19,99
"хорошо"	40,00% - 69,99%	20-34,99
"отлично"	70,00% - 100,00%	35-50

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

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

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

9.8 Оригинал протокола проведения ДЭ передается на хранение в колледж в составе архивных документов.

9.9 При определении оценки при защите дипломной работы (проекта) учитываются:

- сообщение (доклад) по теме дипломной работы (проекта);
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя дипломной работы (проекта);

– выступление руководителя дипломной работы (проекта) (по желанию).

9.10 Критерии оценивания дипломной работы (проекта):

№ п/п	Критерии оценивания		Уровни оценки			
			«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
1	2	3	4	5	6	7
1.	Актуальность темы	четко сформулирована, обоснована, опирается на современные исследования предметной области	+			
		обоснована, опирается на современные исследования предметной области		+		
		сформулирована неточно			+	
		не обоснована				+
2.	Степень применения в работе знаний общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, включенных в программу ГИА	высокая	+			
		выше средней		+		
		средняя			+	
		низкая				+
3.	Содержание работы	соответствует теме	+			
		имеет неточности в формулировании названий разделов		+		
		имеет неточности в формулировании названий разделов и глав			+	
		не раскрывает тему				+
4.	Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения всех частей работы	текста всех частей работы, логическая связь темы, цели, задач выводов и предложений	+			
		текста всех частей работы с незначительными нарушениями в его последовательности и обоснованности		+		

		текста всех частей работы с нарушениями в его последовательности и обоснованности (не более 5), не искажающими смысл излагаемого материала			+	
		текста всех частей работы отсутствует				+
5.	Качество оформления работы	соответствует требованиям	+			
		имеются отдельные ошибки		+		
		имеется много ошибок			+	
		не соответствует требованиям				+
6.	Практическая значимость, оригинальность и новизна полученных результатов, научных и технологических решений	внедрены в практику, оригинальны и содержат инновации	+			
		внедрены в практику, являются оригинальными		+		
		разработки заимствованы из литературы и не адаптированы к конкретным условиям			+	
		отсутствуют				+

9.11 Критерии защиты дипломной работы (проекта):

9.11.1 «отлично»:

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

9.11.2 «хорошо»:

- представленная на ГИА дипломная работа (проект) выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя дипломной работы (проекта);
- изложение (доклад) поставленной задачи и способ ее решения в представленной к защите дипломной работы (проекта) дано студентом грамотно, четко и аргументировано;

- на все поставленные по тематике дипломной работы (проекта) вопросы даны ответы. При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт;
- возможны некоторые упущения при ответах, однако основное содержание вопроса раскрыто полно.

9.11.3 «удовлетворительно»:

- представленная на ГИА дипломная работа (проект) выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя дипломной работы (проекта);
- изложение (доклад) не раскрывает в представленной к защите ВКР поставленной задачи и способов ее решения;
- на поставленные по тематике дипломной работы (проекта) вопросы даны неполные ответы либо слабо аргументированы;
- не даны ответы на некоторые вопросы, требующие основных знаний учебных дисциплин/междисциплинарных курсов;
- отказ от ответов демонстрирует неумение студента применять теоретические знания при решении производственных задач.

9.11.4 «неудовлетворительно»:

- представленная на ГИА дипломная работа (проект) выполнена в соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя дипломной работы (проекта);
- изложение (доклад) не раскрывает в представленной к защите дипломной работе (проекте) поставленной задачи и способов ее решения;
- студент не понимает вопросы, поставленные по тематике данной дипломной работы (проекта) и не знает ответы на вопросы, требующие элементарных знаний учебных дисциплин/междисциплинарных курсов.

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

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

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

9.15 Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

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

9.17 Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

9.18 Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

9.19 Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

10. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

10.1 По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

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

10.3 Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

10.4 Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

10.6 Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

10.7 Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

10.8 Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

10.9 На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

10.10 При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

10.11 По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

10.12 Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

10.13 С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

10.14 Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

10.15 Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

10.16 При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

10.17 В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

10.18 В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

10.19 В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

10.20 В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

10.21 В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее

выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

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

10.23 Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

10.24 Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

10.25 Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

11. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

11.1 Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

11.2 При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограничений возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

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

11.3 Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

в) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии, справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

Выпускники не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА подают в колледж письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии.

12. Материально-техническая база:

Кабинет. Технологического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский 1шт, компьютерное кресло 1шт., 13 столов ученических, 26 стульев ученических, доска – 1шт.);

информационно-коммуникативные средства (ноутбук – 1шт.); экранно-звуковые пособия (интерактивная доска – 1шт., проектор – 1шт.)

Стенды:

- Творческие работы студентов;
- Оборудование предприятий общественного питания;
- Правила подачи первых блюд;
- Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок;
- Инновации в ресторации;
- Чемпионаты, конкурсы, мастер-классы

Бактерицидный рециркулятор «МЕГИДЕЗ»-1шт.

Лаборатория Учебная кухня ресторан, Лаборатория Учебный кондитерский цех

Столы ученические – 12 шт;

Стул ученический – 24 шт;

Стол учительский – 1 шт;

Книжный стеллаж – 2 шт;

Стенды учебные (настенные) – 5 шт;

Доска ученическая – 1 шт;

Компьютер – 1шт;

Миксер – 1 шт;

Мясорубка Moulinex hv2 1300- 1 шт;

Блендер HBB608-CE, стакан 1,25 л. 2 скорости- 1шт;

Вакуумный упаковщик ProCook PC-Vk 1080- 1 шт;

Весы порционные SW-5 0/04-5кг. платформа 241*192 мм- 1 шт;

Весы электронные порционные CASSW-5-1 шт;

Водонагреватель аккумуляторный Термекс RZL-100 вер VS- 1 шт;

Миксер планетарный GASTROMIXB 5 ECO- 1 шт;

Мойка- 2 шт;

Пароконвектомат ПКА 6-1/3П, без гастроемкостей- 1 шт;

Печь микроволновая SAMSUNG ME83KRW-1-1 шт;

Плита 4 конфорочная 900 CEP ПКЭ-4КВ 840/850/860ШЭ- 1 шт;

Программа ГИА ПОП СПО ППСЗ, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
Подставка под пароконвектомат ПК-8-02
под мини-пароконвектомат ПКА -1шт;
Стол пристенный СПП 15*6 оцинк 1150x600x870
Стол производственный 4 х секционный
Стол производственный островной СПО (пс)-6-6
Стол СПБ (пс) – 8-6(н)
Холодильник «Indesit В 18»-1 шт;
Холодильник -1 шт;
Бактерицидный рециркулятор «МЕГИДЕЗ»-1шт.

**Темы дипломных проектов ГИА 2024-2025 уч. г.
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд ресторана французской кухни на 60 мест.
2. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления ресторана итальянской кухни на 80 мест.
3. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд и закусок из рыбы сложного приготовления ресторана на 50 мест.
4. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного приготовления ресторана русской кухни на 60 мест.
5. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления ресторана русской кухни на 120 мест.
6. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы сложного приготовления кафе на 40 мест.
7. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления из мяса ресторана первого класса на 60 мест.
8. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления ресторана грузинской кухни на 65 мест.
9. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из филе птицы сложного приготовления ресторана при гостинице на 80 мест.
10. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд из птицы сложного приготовления кафе на 45 мест.
11. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей и грибов сложного приготовления в ресторане на 60 мест.
12. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации замороженных десертов сложного приготовления в кафе на 40 мест.

Программа ГИА ПОП СПО ППСЗ, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

13. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих десертов сложного приготовления в кафе на 50 мест.
14. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации протертых супов сложного приготовления в ресторане на 75 мест.
15. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления семейного кафе на 40 мест.
16. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного приготовления кафе французской кухни на 45 мест.
17. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации сложных заправочных супов в кафе на 50 мест.
18. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы сложного приготовления ресторана европейской кухни на 60 мест.
19. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих соусов для ресторана на 40 мест.
20. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления ресторана немецкой кухни на 50 мест.
21. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных взбитых десертов кафе на 30 мест.
22. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса сложного приготовления гриль-бара на 40 мест.
23. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд и закусок кафе быстрого питания на 30 мест.
24. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления кафе европейской кухни на 50 мест.
25. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных десертов в кафе на 40 мест.
26. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из кролика и дичи сложного приготовления в ресторане на 60 мест.
27. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд) на 60 мест.
28. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд столовой при промышленном предприятии на 50 мест.
29. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд столовой при колледже на 50 мест.
30. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд кафе в торговом комплексе на 35 мест.

31. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд столовой при администрации города на 30 мест.
32. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд кафе в торговом комплексе на 50 мест.
33. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд столовой при администрации города на 30 мест.
34. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации национальных супов сложного приготовления в кафе на 40 мест.
35. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд кулинарного цеха при супермаркете.
36. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных десертов сложного приготовления детского кафе на 40 мест
37. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации кондитерских изделий сложного приготовления кофейни на 20 мест.
38. Разработка ассортимента, приготовление мучных хлебобулочных изделий в пекарне с возможностью потребления в торговом зале.
39. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации кондитерских изделий кондитерского цеха средней мощности.
40. Разработка ассортимента десертов, приготовление и организация детского праздника в кафе по случаю Дня рождения на 15 человек.
41. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд из овощей сложного приготовления ресторана европейской кухни на 90 мест.
42. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации взбитых десертов в ресторане на 150 мест.
43. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации десертов с элементами бисквитного полуфабриката кофейни на 35 мест.
44. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме в ресторане на 70 мест.
45. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из тушеного мяса и субпродуктов в кафе на 40 мест.
46. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса диких животных в кафе «Охотничье» на 80 мес.
47. Разработка ассортимента, приготовления и способы оформления горячих блюд для детского питания в ресторане на 70 мест.
48. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд из морепродуктов в ресторане на 180 мест.

49. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации сложных холодных соусов в ресторане на 80 мест.
50. Разработка ассортимента, и организация работы блинной на 20 посадочных мест.
51. Разработка ассортимента, приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса для свадебного банкета на 50 человек.
52. Разработка ассортимента, приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбного водного сырья в рыбном ресторане на 80 мест.
53. Разработка ассортимента, приготовление канапе. Легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета на 60 человек.
54. Разработка ассортимента, приготовление сложных горячих блюд из морепродуктов в ресторане на 55 мест.
55. Разработка ассортимента, приготовления сложных горячих блюд из тушеной птицы и дичи в кафе на 45 мест.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА (далее – ДЭ)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	Наименование квалификации (наименование направленности)
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый (далее БУ)
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15-1-2024

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА

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

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

Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.
2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №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».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом.

Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;
- наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

- необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;
- при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;
- в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

- Использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
 - производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу;
 - проверять остроту лезвия рукой;
 - оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
 - опираться на мусат при правке ножа.
- Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

Образцы задания

Модуль 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ДЭ БУ)

Задание модуля 1

Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника.

Минимум 2 гарнира:

- один должен содержать крупу;
- второй должен содержать овощ.

Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.

Приготовить 1 горячий соус на выбор участника.

Оформление горячего блюда на выбор участника.

Температура подачи не менее 35°С.

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.

Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ДЭ БУ)

Задание модуля 2

Приготовить 3 порции десерта на тарелке.

Обязательные компоненты десерта:

- мусс;
- выпеченный элемент из теста;
- декоративный элемент из изомальта или карамели;
- один холодный соус.

Оформление на усмотрение участника.

Температура подачи десерта 1 - 14°С.

Масса десерта 90 – 130 грамм.

Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см.

Используйте продукты из списка расходных материалов.