



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник колледжа  
С.М. Карпович

## **ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**МО-43 02 15-ГИА.ПР**

|                |      |
|----------------|------|
| ВЕРСИЯ         | V.4  |
| ГОД РАЗРАБОТКИ | 2022 |
| ГОД ОБНОВЛЕНИЯ | 2025 |

КАЛИНИНГРАД

|                    |                                               |             |         |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|---------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |         |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |         |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 2/26 |

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....                                             | 3  |
| 2.ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА.....          | 8  |
| 3.ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ)..... | 9  |
| 4 СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ГИА.....                                     | 10 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....                                                  | 22 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....                                                  | 26 |

|                    |                                               |             |         |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|---------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |         |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |         |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 3/26 |

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело присваивается квалификация: специалист поварского и кондитерского дела.

Программа ГИА является частью ППССЗ по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

|                    |                                               |             |         |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|---------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |         |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |         |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 4/26 |

**Таблица 1**

**Виды деятельности**

| <b>Код и наименование<br/>вида деятельности (ВД)</b>                                                                                                                                                                                         | <b>Код и наименование<br/>профессионального модуля (ПМ),<br/>в рамках которого осваивается ВД</b>                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>                                                                                                                                                                                                                                     | <b>2</b>                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>В соответствии с ФГОС</b>                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                               |
| ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                              | ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                              |
| ВД 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 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  |
| ВД 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 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 |
| ВД 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 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      |
| ВД 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 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 |
| ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                     | ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонал                                                                                                                                                                      |
| ВД 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих                                                                                                                                                       | ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих                                                                                                                                                       |

**Таблица 2**

**Перечень результатов, демонстрируемых выпускником**

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

|                    |                                               |             |         |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|---------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |         |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |         |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 5/26 |

| Оцениваемые виды деятельности                                                                                                                                                                                                               | Профессиональные компетенции                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                             | ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                             | ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                             | ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                                                                                             | ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                             |
| ВД 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 | ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                             | ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                             | ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                             | ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
|                                                                                                                                                                                                                                             | ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                             |
|                                                                                                                                                                                                                                             | ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                        |
|                                                                                                                                                                                                                                             | ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                 |
|                                                                                                                                                                                                                                             | ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей                                                              |

|                    |                                               |             |         |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|---------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |         |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |         |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 6/26 |

| Оцениваемые виды деятельности                                                                                                                                                                                                                | Профессиональные компетенции                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 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 | ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                       |
|                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
|                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания    |
|                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания           |
| ВД 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.     | ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                              |
|                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                               |
|                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного                                                                                                                             |

|                    |                                               |             |         |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|---------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |         |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |         |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 7/26 |

| Оцениваемые виды деятельности                                                                                                                                                                                                                | Профессиональные компетенции                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                              | ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                |
|                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВД 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 | ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами      |
|                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм    |
|                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания      |
|                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                |
|                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей                       |
| ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                     | ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.                                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                              | ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                            |

|                    |                                               |             |         |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|---------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |         |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |         |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 8/26 |

| Оцениваемые виды деятельности                                                          | Профессиональные компетенции                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                            |
|                                                                                        | ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте                  |
|                                                                                        | ПК 7.1 Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий              |
|                                                                                        | ПК 7.2 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд                 |
|                                                                                        | ПК 7.3 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов.                                                         |
|                                                                                        | ПК 7.4 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов.                                    |
|                                                                                        | ПК 7.5 Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий |
|                                                                                        | ПК 7.6 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий                                         |
|                                                                                        | ПК 7.7 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных                                   |
|                                                                                        | ПК 7.8 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных                                     |
|                                                                                        | ПК 7.9 Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты                                                             |

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена базового уровня и защиты дипломного проекта (работы).

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

|                    |                                               |             |         |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|---------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |         |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |         |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 9/26 |

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

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

### **3 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ)**

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

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.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

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

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

|                    |                                               |             |          |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |          |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |          |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 10/26 |

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

## 4 СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ГИА

### 4.1 Основные положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Программа ГИА разработана на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800, Порядка организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников колледжа, утвержденного начальником КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ» от 03.03.2023 г.

### 4.2 Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения видов деятельности (ВД).

Целью государственной итоговой аттестации является подтверждение освоения выпускником общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК) установленных ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

| Код                                 | Наименование результата обучения по специальности                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>профессиональные компетенции</b> |                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>ВД 1</b>                         | <b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>                                                                                             |
| ПК 1.1.                             | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами                                                                                        |
| ПК 1.2                              | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи                                                                                                                    |
| ПК 1.3                              | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                                                          |
| ПК 1.4                              | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                 |
| <b>ВД 2</b>                         | <b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b> |
| ПК 2.1.                             | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                                       |
| ПК 2.2                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                    |

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

|                    |                                               |             |          |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |          |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |          |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 11/26 |

| Код                                 | Наименование результата обучения по специальности                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>профессиональные компетенции</b> |                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ПК 2.3                              | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента                                                                                                                                                              |
| ПК 2.4                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                             |
| ПК 2.6                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                        |
| ПК 2.7                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                 |
| ПК 2.8                              | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей                                                              |
| <b>ВД 3</b>                         | <b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>            |
| ПК 3.1.                             | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами                                                                        |
| ПК 3.2                              | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                       |
| ПК 3.3                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                              |
| ПК 3.4                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                             |
| ПК 3.5                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                       |
| ПК 3.6                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                          |
| ПК 3.7                              | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                 |
| <b>ВД 4</b>                         | <b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>                 |
| ПК 4.1.                             | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами                                                               |
| ПК 4.2                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                    |
| ПК 4.3                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                     |
| ПК 4.4                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                    |
| ПК 4.5                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                     |
| ПК 4.6                              | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                      |

|                    |                                               |             |          |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |          |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |          |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 12/26 |

| Код                                 | Наименование результата обучения по специальности                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>профессиональные компетенции</b> |                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>ВД 5</b>                         | <b>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</b> |
| ПК 5.1.                             | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                                 |
| ПК 5.2                              | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                                                                                                                 |
| ПК 5.3                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм                              |
| ПК 5.4                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                |
| ПК 5.5                              | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                          |
| ПК 5.6                              | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей                                                 |
| <b>ВД 6</b>                         | <b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>                                                                                                                                                                     |
| ПК 6.1.                             | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                              |
| ПК 6.2                              | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.                                                                                                         |
| ПК 6.3                              | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                      |
| ПК 6.4                              | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                               |
| ПК 6.5                              | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте                                                                                                                     |
| <b>ВД 7</b>                         | <b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>                                                                                                                                                       |
| ПК 7.1                              | Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий                                                                                                                 |
| ПК 7.2                              | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд                                                                                                                    |
| ПК 7.3                              | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов.                                                                                                                                                            |
| ПК 7.4                              | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов.                                                                                                                                       |
| ПК 7.5                              | Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий                                                                                                    |
| ПК 7.6                              | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий                                                                                                                                            |
| ПК 7.7                              | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных                                                                                                                                      |
| ПК 7.8                              | Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных                                                                                                                                        |
| ПК 7.9                              | Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты                                                                                                                                                                |
| <b>Общие компетенции</b>            |                                                                                                                                                                                                                                               |
| ОК 01                               | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                                                                                                            |
| ОК 02                               | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                                                                         |
| ОК 03                               | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                                                                                                                                               |
| ОК 04                               | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                                                                           |
| ОК 05                               | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.                                                                                                             |
| ОК 06                               | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.                                                        |
| ОК 07                               | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                                                                                |
| ОК 09                               | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности                                                                                                                                                                        |
| ОК 10                               | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                                                                                                                                                          |
| ОК 11                               | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                                                                                                                         |

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

|                    |                                               |             |          |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |          |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |          |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 13/26 |

4.3 Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации.

4.3.1 Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

4.3.2 Объем времени на подготовку и проведение ГИА

Подготовка - 4 недели.

Проведение защиты - 2 недели.

4.3.3 Срок проведения

Подготовка - 18.05.2026 г. по 13.06.2026 г.

Проведение демонстрационного экзамена (ДЭ) и защита дипломных работ – с 15.06.2026 по 27.06.2026 г.

4.3.4 Необходимые аттестационные материалы:

- Экзаменационные материалы включают практические (ситуационные) задания демонстрационного экзамена, обеспечивающие проверку соответствия профессиональных умений выпускников требованиям ФГОС специальности.

- Документация для конкретного предприятия (организации), согласно заданию на дипломный проект (работу).

- Материалы дипломного проекта (работы).

- Техническая документация и нормативные документы по основным видам профессиональной деятельности по специальности согласно заданию на дипломный проект (работу), доступ к современным профессиональным базам знаний и информационным ресурсам сети Интернет.

- Методические пособия по выполнению дипломного проекта (работы), другие учебные пособия, учебная литература по специальности, справочные материалы.

1.6 Необходимое оборудование

- технологическое оборудование (холодильное, тепловое, механическое, вспомогательное;

- посуда, инвентарь, расходные материалы.

- мультимедийная техника;

4.4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

Защита дипломной проекта (работы) обеспечивает аттестацию выпускников по профессиональным модулям ПМ.01 -ПМ.07; ДЭ, т.е. решение практических (ситуационных) заданий, обеспечивает проверку соответствия профессиональных

|                    |                                               |             |          |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |          |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |          |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 14/26 |

умений требованиям ФГОС СПО по специальности по профессиональным модулям ПМ.01- ПМ. 07;

4.4.1 Условия подготовки и процедура проведения защиты дипломной проекта (работы) подробно освещены в пунктах Порядка организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников колледжа.

4.4.2 На заседание экзаменационной комиссии предоставляются следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности подготовки и дополнительные требования колледжа (компетентностная модель выпускника колледжа);
- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации;
- сводная ведомость формирования компетенций и сведения об успеваемости выпускников;
- зачетные книжки выпускников;
- книга протоколов заседаний экзаменационной комиссии.

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

4.4.4 Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад выпускника (не более 10 - 15 минут), зачитывание отзыва и рецензии, вопросов членов комиссии, ответы выпускника.

4.4.5 Тематика дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, указанных в индивидуальном задании.

Для конкретного задания разрабатываются этапы выполнения его.

4.4.6 Организация и проведение демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится на аккредитованных специализированных площадках, которые оснащены:

- компьютерной техникой;
- справочными и нормативными документами;
- технологическим оборудованием и инвентарем.

4.4.7 Требования к структуре дипломного проекта (работы)

Дипломный проект (работа) включает пояснительную записку на 30 ... 35 листах формата А4, графические документы, взаимно дополняющие друг друга.

Последовательность комплектования пояснительной записки:

титульный лист;

|                    |                                               |             |          |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |          |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |          |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 15/26 |

задание на дипломный проект (работу);

заглавный лист (при необходимости и его продолжение);

листы записки в порядке ее выполнения (в соответствии с содержанием на заглавном листе и заданием на дипломный проект (работу);

выводы и предложения;

список использованных источников.

Содержание пояснительной записки зависит от разрабатываемой темы работы.

#### 4.4.8 Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения обучающимися и выпускниками практических задач профессиональной деятельности, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере или выполнять работу по конкретным профессиям или специальностям в соответствии с ФГОС и профессиональными стандартами «техник» по специальности Водные биоресурсы и аквакультура.

Регламент проведения демонстрационного экзамена определен Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена (приложение к приказу ФГБОУ ДПО ИРПО» от 22.06.2023 № П – 291).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, представляющий собой комплекс оценочных документов, одним из требований которого является задание определенного уровня.

Демонстрационный экзамен проводится в два дня:

1-ый день - подготовительный этап, в котором Экспертной группой производится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования.

В указанный день осуществляется распределение рабочих мест выпускников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех выпускников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ), а также знакомство с площадкой для выпускников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под роспись за день до проведения экзамена. В случае отсутствия выпускника на инструктаже по ОТ и ТБ, он не допускается к ДЭ.

Выпускники знакомятся с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие им покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о

|                    |                                               |             |          |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |          |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |          |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 16/26 |

пункте и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.

2-ой день - проведение демонстрационного задания, в котором выпускники, без опоздания прибывают на специализированную площадку. В случае опоздания к началу выполнения заданий по уважительной причине, обучающийся допускается, но время на выполнение заданий не добавляется.

Каждому выпускнику предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию, а также разъяснения правил поведения во время ДЭ.

Экзаменационные задания выдаются выпускникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. Если задание состоит из модулей, то члены Экспертной группы обязаны выдавать участникам задание перед началом каждого модуля или действовать согласно техническому описанию. Минимальное время, отводимое в данном случае (модульная работа) на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.

К выполнению экзаменационных заданий выпускники приступают после указания Главного эксперта.

В ходе проведения экзамена участникам ДЭ запрещаются контакты с другими участниками ДЭ или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

Трудоемкость выполнения заданий составляет 3 часа 00 минут.

Членами Экспертной группы оцениваются задания в баллах и переносятся в рукописную оценочную ведомость, а затем на цифровую платформу по мере осуществления процедуры оценки. После выставления оценок и/или баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках на цифровой платформе блокируется.

Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через цифровую платформу.

Перечень типового задания для проведения демонстрационного задания по специальности представляется в приложении 2 настоящей программы.

#### 4.5 Критерии оценки уровня подготовки выпускников

|                    |                                               |             |          |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |          |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |          |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 17/26 |

4.5.1 При определении окончательной оценки по защите дипломного проекта (работы) учитываются:

- обоснованность освоенных показателей оценки результата общих и профессиональных компетенций у выпускника (по содержанию дипломного проекта (работы) в соответствии с дипломным заданием по заданному профессиональному модулю), четкость и краткость изложения содержания материала дипломной работы и его представления выпускником на защите;

- отзыв руководителя дипломной работы выпускника;
- оценка рецензента о качестве дипломного проекта (работы);
- ответы выпускника на вопросы членов экзаменационной комиссии.

По представленным в экзаменационную комиссию портфолио выпускника, содержащего документы, подтверждающие освоение выпускником компетенций по каждому из основных видов деятельности, а также отзыва руководителя дипломного проекта (работы) и рецензии на ее качество члены экзаменационной комиссии, используя инструментарий, могут дать свою оценку уровню развитости потенциала той или иной продемонстрированной выпускником компетенции, сравнить результат с содержащимся в портфолио и сделать соответствующие выводы.

4.5.2. Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом.

Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется КОД.

Минимальное количество экспертов определено - 3 человека (без учета главного эксперта, технического эксперта.)

При определении окончательной оценки по итогам проведения демонстрационного экзамена члены Экспертной группы по каждому участнику, с учетом выполнения каждым участником конкретного задания по модулю выставляют баллы в бланки и формы, которые формируются через цифровую платформу.

Итоговый протокол Экспертной комиссии служит документом для перевода начисленных баллов в оценку студента по ГИА и заносится в протокол экзаменационной комиссии.

Для выбранного КОД 43.02.15-1-2026 базового уровня установлено максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки, равное 50.

Формирование итогового документа о результатах выполнения экзаменационных заданий по каждому участнику выполняется автоматизировано с использованием цифровой платформы. Посредством указанных сервисов осуществляется автоматизированная обработка внесенных оценок и/или баллов, синхронизация с персональными данными, содержащимися в личных профилях

|                    |                                               |             |          |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |          |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |          |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 18/26 |

участников, и формируется электронный файл по каждому участнику, прошедшему ДЭ в виде таблицы с указанием результатов экзаменационных заданий в разрезе выполненных модулей. Формы электронного файла и таблицы разрабатываются и утверждаются ВСП.

Участник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле Информационной системы оценивания.

#### 4.6 Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

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

4.6.2 Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию калининградского морского рыбопромышленного колледжа «КМРК». Состав и работа апелляционной комиссии регламентируется Положением о порядке формирования и деятельности апелляционной комиссии в ФГБОУ ВО «КГТУ» «Калининградский морской рыбопромышленный колледж» при проведении ГИА выпускника государственного средне-профессионального образовательного учреждения «Калининградский морской рыбопромышленный колледж»

|                    |                                               |             |          |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |          |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |          |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 19/26 |

### Уровни и показатели уровней выполнения и защиты дипломного проекта (работы)

| Разделы работы                                                  | Критерии уровней                                                          | Уровни и показатели уровней подготовки и защиты работы - оценка                                                                             |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                           |                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 |                                                                           | высокий - 5                                                                                                                                 | повышенный - 4                                                                                                                                          | пороговый - 3                                                                                                                             | не соответствует подготовке - 2                                                                                   |
| 1 Признаки уровня содержания и оформлению пояснительной записки |                                                                           |                                                                                                                                             |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                           |                                                                                                                   |
| Введение                                                        | Актуальность проблемы и темы дипломного проекта (работы)                  | Точно определена проблема и ее практическая значимость                                                                                      | Определена практическая значимость                                                                                                                      | Актуальность проблемы и практическая значимость не распределены                                                                           | Не сформулирована актуальность проблемы – темы                                                                    |
|                                                                 | Использование целей и задач работы                                        | Цели и задачи работы корректно использованы                                                                                                 | Цели и задачи согласованы между собой                                                                                                                   | Цели и задачи не корректно использованы                                                                                                   | Цели и задачи работы не соответствуют выбранной теме                                                              |
| Требования к структурно-содержательной целостности работы       | Соответствие структурно-содержательной целостности работы целям и задачам | Соответствует                                                                                                                               | Имеется несоразмерность частей работы                                                                                                                   | Структурно-содержательная целостность работы не соответствует целям и задачам                                                             | Структурно-содержательная целостность работы не соответствует целям и задачам. Части работы не соразмерны         |
| Теоретическая часть работы                                      | Представление теоретической части работы                                  | 1) анализ источников проведен;<br>2) выделены теоретические подходы к решению проблемы;<br>3) позиция автора работы определена и обоснована | 1) анализ источников проведен;<br>2) выделены теоретические подходы к решению проблемы;<br>3) позиция автора работы определена                          | 1) анализ источников носит описательный характер;<br>2) основные работы по проблеме изучены;<br>3) отсутствует собственная позиция автора | 1) отсутствует анализ источников;<br>2) большая часть основных источников не изучена, а представлено конспективно |
| Практическая часть работы                                       | Построение практической части работы                                      | Практическая часть работы выстроена с опорой на теоретические положения:<br>- выделены достоинства и недостатки;                            | Практическая часть работы в целом построена с опорой на теоретические положения:<br>- выделены достоинства и недостатки                                 | Практическая часть работы выстроена с частичной опорой на теоретические положения:                                                        | Практическая часть работы не имеет работы на теоретические положения                                              |
| Заключение                                                      | Содержание выводов работы                                                 | Выводы работы логичны, обоснованы;<br>соответствуют целям и задачам;<br>указаны возможности внедрения результатов работы                    | Выводы работы в основном обоснованы;<br>соответствуют целям и задачам;<br>не определены возможности внедрения и дальнейшей перспективы работы над темой | Имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность;<br>цели и задачи работы реализованы лишь частично              | Выводы в основном не обоснованы;<br>цели и задачи работы не реализованы                                           |

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

|                    |                                               |             |          |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |          |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |          |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 20/26 |

Продолжение

| Разделы работы                                                              | Критерии уровней                                    | Уровни и показатели уровней подготовки и защиты работы - оценка                                                                |                                                                                                                                                  |                                                                                    |                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                             |                                                     | высокий - 5                                                                                                                    | повышенный - 4                                                                                                                                   | пороговый - 3                                                                      | не соответствует подготовке - 2                                                                                   |
| Пояснительная записка работы                                                | Соответствие требованиям стандартов и объема работы | Текст, ссылки, рисунки, таблицы оформлены в соответствии с установленными требованиями стандартов. Выдержан общий объем работы | Имеются незначительные нарушения в оформлении. Теоретическая часть работы превышает практическую по объему. Работа превышает рекомендуемый объем | Имеются существенные нарушения в оформлении. Работа меньше рекомендуемого объема   | Имеются грамматические ошибки, существенные нарушения в оформлении. Работа не соответствует требованиям по объему |
| 2 Признаки уровня выполнения содержания и оформления графических документов |                                                     |                                                                                                                                |                                                                                                                                                  |                                                                                    |                                                                                                                   |
| Графические документы                                                       | Соответствие требованиям стандартов                 | Оформлены в соответствии с требованиями стандартов                                                                             | Имеются незначительные нарушения в оформлении                                                                                                    | Имеются существенные нарушения в оформлении                                        | Имеются графические ошибки, существенные нарушения в оформлении                                                   |
| 3 Признаки уровня выступления выпускника в ходе защиты работы               |                                                     |                                                                                                                                |                                                                                                                                                  |                                                                                    |                                                                                                                   |
| Доклад выпускника                                                           | Краткое и обстоятельное изложение содержания работы | Содержание работы выстроено логично, последовательно и полностью. Выпускник демонстрирует убежденность при раскрытии темы      | Содержание работы выстроено логично, последовательно и полностью.                                                                                | Нарушена логика выступления, содержание работы представлено не полностью           | Нарушена логика выступления, содержание работы представлено фрагментарно                                          |
| Ответы выпускника на замечания рецензента и членов экзаменационной комиссии | Содержательность, краткость и полнота ответов       | Полнота, точность, аргументированность ответов, подкрепленных примерами из работы, учебных дисциплин и практики                | Ответы на вопросы не достаточно полные, выпускник затрудняется привести пример из работы и других источников                                     | Ответы на вопросы не полные, не аргументированные, примеры из работы не приводятся | Затруднения в ответах на вопросы                                                                                  |

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

|                    |                                               |             |          |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |          |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |          |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 21/26 |

Продолжение

| Разделы работы                                                    | Критерии уровней                     | Уровни и показатели уровней подготовки и защиты работы - оценка |                                                                                                     |                                                                                          |                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                   |                                      | высокий - 5                                                     | повышенный - 4                                                                                      | пороговый - 3                                                                            | не соответствует подготовке - 2                                                          |
| 4 Признаки уровня организации в период выполнения и защиты работы |                                      |                                                                 |                                                                                                     |                                                                                          |                                                                                          |
| Самоорганизация выпускника                                        | Соблюдение графика выполнения работы | Самостоятельность выполнения работы                             | График выполнения работы в основном соблюдался. Работа выполнялась в сотрудничестве с руководителем | График выполнения работы соблюдался частично                                             | График выполнения работы соблюдался частично или не выполнялся полностью                 |
|                                                                   | Наглядность представления работы     | Использование наглядных средств и их содержательное оформление  | Использование наглядных средств, требования к содержанию наглядных средств нарушено                 | Использование наглядных средств, требования к содержанию наглядных средств нарушено явно | Использование наглядных средств, требования к содержанию наглядных средств нарушено явно |

|                    |                                               |             |          |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |          |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |          |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 22/26 |

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ (РАБОТ)

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в ресторане английской кухни на 80 посадочных мест
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в кафе-пекарня на 42 посадочных места
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в детском кафе на 35 посадочных мест
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в кафе польской кухни на 75 посадочных мест
5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в ресторане узбекской кухни на 65 посадочных мест
6. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в кафе-клуб на 76 посадочных мест
7. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в кафе офисном на 35 посадочных мест
8. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в ресторане французской кухни на 55 посадочных мест
9. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в ресторане испанской кухни на 54 посадочных мест
10. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

|                    |                                               |             |          |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |          |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |          |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 23/26 |

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в ресторане русской кухни на 55 посадочных мест

11. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в ресторане грузинской кухни на 90 посадочных мест

12. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в ресторане украинской кухни 1 класса на 42 посадочных места

13. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в кафе при вокзале на 45 посадочных мест

14. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в кафе европейской кухни на 60 посадочных мест

15. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в ресторане европейской кухни на 80 посадочных мест

16. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в ресторане итальянской кухни 85 посадочных мест

17. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в кафе диетическом на 69 посадочных мест

18. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в ресторане корейской кухни на 100 посадочных мест

19. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в кафе белорусской кухни на 64 посадочных места

20. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в кафе молодежное на 30 посадочных мест

21. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

|                    |                                               |             |          |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |          |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |          |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 24/26 |

реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в ресторане канадской кухни на 48 посадочных мест

22. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента молодежном кафе на 45 посадочных мест

23. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в арткафе на 55 посадочных мест

24. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в кафе при вокзале на 70 посадочных мест

25. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в рыбном ресторане на 60 посадочных мест

26. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в столовой при высшем учебном заведении на 70 посадочных мест

27. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в кафе при спортивном стадионе на 60 посадочных мест

28. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в ресторане немецкой кухни на 70 посадочных мест

## ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТИПОВЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЭ БУ

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

Приготовить три порций 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);

|                    |                                               |             |          |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |          |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |          |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 25/26 |

- 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.

Модуль 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

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)

|                    |                                               |             |          |
|--------------------|-----------------------------------------------|-------------|----------|
| МО-43 02 15-ГИА.ПР | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»                    |             |          |
|                    | ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ |             |          |
|                    | Год начала подготовки: 2022                   | Версия: V.4 | С. 26/26 |

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

1. Выбор компетенции для экзамена, комплекта оценочной документации.
2. Разработка локальных документов, регламентирующих проведение экзамена (приказ, положение, план).
3. Формирование рабочих групп для организации и проведения экзамена.
4. Формирование графика проведения тренировочных занятий в центре проведения экзамена.
5. Проведение организационного собрания с обучающимися.
6. Формирование экспертной группы, составление плана обучения по программе «Эксперт демонстрационного экзамена».
7. Сбор заявок, согласий на обработку персональных данных.
8. Формирование заявок на кандидатуру главного эксперта и на состав экспертной комиссии.
9. Проведение самообследования площадки на получение статуса центра проведения экзамена.
10. Разработка и согласование с главным экспертом плана проведения экзамена.