



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.2
ГОД РАЗРАБОТКИ	2024
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2025

КАЛИНИНГРАД

МО-43 02 15-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.2	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: 2024	Версия: V.2	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: 2024	Версия: V.2	С. 4/26

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
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

МО-43 02 15-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.2	С. 5/26

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

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 рецептов 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

МО-43 02 15-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.2	С. 6/26

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
	ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
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

МО-43 02 15-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.2	С. 7/26

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
	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
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

МО-43 02 15-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.2	С. 8/26

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
	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
ВД 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	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,

МО-43 02 15-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.2	С. 9/26

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).

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.

МО-43 02 15-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.2	С. 10/26

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

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
профессиональные компетенции	
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

*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: 2024	Версия: V.2	С. 11/26

Код	Наименование результата обучения по специальности
профессиональные компетенции	
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
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

МО-43 02 15-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.2	С. 12/26

Код	Наименование результата обучения по специальности
профессиональные компетенции	
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 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
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 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ВД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
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
Общие компетенции	
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

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: 2024	Версия: V.2	С. 13/26

Код	Наименование результата обучения по специальности
профессиональные компетенции	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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 - 18.05.2028 г. по 14.06.2028 г.

Проведение демонстрационного экзамена (ДЭ) и защита дипломных работ – с 15.06.2028 г. по 27.06.2028 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

МО-43 02 15-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.2	С. 14/26

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 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)

МО-43 02 15-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.2	С. 15/26

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

Последовательность комплектования пояснительной записки:

титульный лист;

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 так же 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.

МО-43 02 15-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.2	С. 16/26

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 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.

МО-43 02 15-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.2	С. 17/26

Перечень типового задания для проведения демонстрационного задания по специальности представляется в приложении 1 настоящей программы.

4.5 Критерии оценки уровня подготовки выпускников

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 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

МО-43 02 15-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.2	С. 18/26

использованием цифровой платформы. Посредством указанных сервисов осуществляется автоматизированная обработка внесенных оценок и/или баллов, синхронизация с персональными данными, содержащимися в личных профилях 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: 2024	Версия: V.2	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; 2) выделены теоретические подходы к решению проблемы; 3) позиция автора работы определена и обоснована	1) анализ источников проведен; 2) выделены теоретические подходы к решению проблемы; 3) позиция автора работы определена	1) анализ источников носит описательный характер; 2) основные работы по проблеме изучены; 3) отсутствует собственная позиция автора	1) отсутствует анализ источников; 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: - выделены достоинства и недостатки;	Практическая часть работы в целом построена с опорой на теоретические положения: - 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; соответствуют целям и задачам; указаны возможности внедрения результатов работы	Выводы работы в основном обоснованы; соответствуют целям и задачам; не определены возможности внедрения и дальнейшей перспективы работы над темой	Имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность; цели и задачи работы реализованы лишь частично	Выводы в основном не обоснованы; 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: 2024	Версия: V.2	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: 2024	Версия: V.2	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: 2024	Версия: V.2	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: 2024	Версия: V.2	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: 2024	Версия: V.2	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);
- один горячий соус на курином бульоне;

МО-43 02 15-ГИА.ПР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
	ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ		
	Год начала подготовки: 2024	Версия: V.2	С. 25/26

- 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: 2024	Версия: V.2	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.