



Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области

**«Подольский колледж имени А.В. Никулина»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГБПОУ МО

«Подольский колледж имени А.В. Никулина»

\_\_\_\_\_ А.А.Гридюшко

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рассмотрено и утверждено на заседании  
педагогического совета колледжа  
протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.**

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель ГЭК по ППССЗ 43.02.15 «Поварское и  
кондитерское дело»

ООО «ЭЙЧЭМСИ ПРОДАКШЕН»,

начальник производства

\_\_\_\_\_ П.Н.Образцов

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

**по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности:**

**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

**(форма обучения – очная)**

**Введено в действие приказом директора**

**№ \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.**

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>		<b>стр.</b>
<b>1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....</b>		2
<b>2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГИА.....</b>		3
<b>3. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТО- ГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ (В ФОРМЕ ДЕМОСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА)</b>		8
<b>4. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ.....</b>		10
<b>5. ПЕРЕВОД БАЛЛОВ ДЕМОСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА В ОЦЕНКУ.....</b>		39
<b>6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИИ.....</b>		40
<b>7. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВА- ЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ.....</b>		42
<b>8. ГРАФИК ПОДГОТОВКИ И НАПИСАНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ.....</b>		43
<b>9. ТЕМАТИКА ДИПЛОМНЫХ РАБОТ.....</b>		45
<b>10. ДОКУМЕНТЫ ВЫПУСКНИКА.....</b>		48

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее соответственно - Порядок, ГИА) устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования (далее - образовательные организации), ГИА студентов (далее - выпускники), завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих и программ подготовки специалистов среднего звена) (далее - образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

2. Обеспечение проведения ГИА осуществляется образовательной организацией.

3. Образовательные организации используют необходимые для организации образовательной деятельности средства обучения и воспитания при проведении ГИА выпускников.

4. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

– с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 (в ред. Приказов Минпросвещения России от 05.05.2022 № 311, от 19.01.2023 № 37, от 24.04.2024 № 272, от 22.12.2024 № 812);

– со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;

– с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 762 от 24.08.2022г.;

– с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565;

– с приказом Минпросвещения России от 01.09.2022 N 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

– с Положением о Государственной итоговой аттестации в ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина» и Методическими рекомендациями о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена (Распоряжение Министерства просвещения РФ от 01.2019 №Р-42);

– с оценочными материалами демонстрационного экзамена КОД 43.02.15-1-2026 Специалист по поварскому и кондитерскому делу, разработанными и утвержденными приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № 01-09-538/2025 от 29.09.2025 года.

Целью государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется и утверждается директором после ее рассмотрения и одобрения Педагогическим советом. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с работодателем.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается и доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

В программе используются следующие сокращения:

ГИА - государственная итоговая аттестация;

ГЭК - государственная экзаменационная комиссия;

ДЭ – демонстрационный экзамен

СПО - среднее профессиональное образование;

ЦПДЭ - центр проведения демонстрационного экзамена;

ЦПК - цифровой паспорт компетенций.

## **2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГИА**

### **2.1. Специальность/профессия СПО**

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

### **2.2. ФГОС СПО**

**Федеральный государственный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 №1565, зарегистрирован в Минюсте РФ 20.12.2016 № 44828.**

### **2.3. Квалификация**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

#### **2.4. Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена**

3 года 10 месяцев

#### **2.5. Исходные требования к подготовке и проведению государственной итоговой аттестации по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО	Государственная (итоговая) аттестация предусмотрена в виде выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и итогового государственного междисциплинарного экзамена в виде демонстрационного экзамена (профильный уровень), по решению образовательной организации демонстрационный экзамен может быть включен как раздел ВКР.
Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	Подготовка 4 недели проведение 2 недели
Сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации	Подготовка с «18» мая 2026 г. по «14» июня 2026г. Проведение с «15» июня 2026 г. по «28» июня 2026г.

#### **2.6. Итоговые образовательные результаты по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения **видов деятельности (ВД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

##### ***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.

***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:***

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, видов и форм обслуживания.

***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.

***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.

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.

***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 обслуживания.

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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

#### ***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.

#### ***Общие компетенции***

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

### **3. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ (В ФОРМЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА).**

#### **3.1. Формирование состава государственной экзаменационной комиссии**

Итоговая аттестация выпускников по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» осуществляется государственной экзаменационной комиссией, состав которой формируется по каждой образовательной программе СПО. При необходимости могут создаваться несколько государственных экзаменационных комиссий по одной образовательной программе.

Государственная экзаменационная комиссия создается для проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная экзаменационная комиссия руководствуется в своей деятельности, вышеописанным порядком и настоящей программой, разрабатываемой на основе федерального государственного образовательного стандарта в части требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1. ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе: педагогических работников; представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

2. При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее соответственно - экспертная группа, эксперты).

3. Состав ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

4. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

5. Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению образовательной организации органом местного самоуправления муниципального района, муниципального округа, городского округа, органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, федеральным органом исполнительной власти, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, а в случае, если функции и полномочия учредителя образовательной организации осуществляет Правительство Российской Федерации - по представлению указанной образовательной организации Министерством просвещения Российской Федерации.

6. Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

7. Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

8. Экспертная группа создается по каждой профессии, специальности среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен.

9. Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК. Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

10. К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

### **3.2. Общие требования к организации демонстрационного экзамена**

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

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.
10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.
11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.
12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.
13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.
14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

#### **4. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

##### **4.1. Применимость КОД**

<b>Вид аттестации</b>	<b>Уровень ДЭ</b>
ГИА	Профильный уровень

##### **4.2. Требование к продолжительности ДЭ**

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	профильный	Инвариантная часть	4 ч. 00 мин.

### 4.3.Содержательная структура КОД

Вид деятельности (вид профессиональ- ной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
<b>Инвариантная часть КОД</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	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Практический опыт: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

		<p>Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения</p>
		<p>Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p>
	<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

		<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>
	<p>ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Умение: составлять план действия</p>
	<p>ПК. 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</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>

<p>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</p>	<p>ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		<p>Умения: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования</p>
		<p>Умения: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>
		<p>Умения: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>
	<p>ПК: Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт: выполнение приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>Умение: определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>

		<p>Умение: владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий</p> <p>Умение: порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Умение: контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умение: рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>Умение: составлять калькуляцию стоимости готовой продукции</p>

#### 4.4. Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>11,00</b>

	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	<b>2,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>2,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>8,00</b>
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>2,00</b>
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>10,00</b>
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>2,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>13,00</b>
3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>25,00</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>75,00</b>

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 75 баллов.

#### 4.5. Образцы задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице

Модули	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания
		ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)
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	1 ч. 30 мин.
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	1 ч. 30 мин.
Модуль 3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	1 ч. 00 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		4 ч. 00 мин.

### Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

#### Модуль 1. Приготовление горячего блюда сложного ассортимента

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

#### Задание

Приготовить три 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;
- оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

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

Для приготовления блюда используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

**Необходимые приложения:**

**Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1**

**Единый список продуктов для участников**

На демонстрационном экзамене используется единый список продуктов. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке.

Продукты	Допустимое количество	Заказ
Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	
Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	
Сыр Творожный	Максимальное количество 350 гр	
Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт	
Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	
Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	
Сливочное масло 82,5%	Максимальное количество 500 гр	
Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт.	
Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	
Сметана 20% , 25%	Максимальное количество 300 мл	
Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	
Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	
Баклажан	Максимальное количество 200 гр	
Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр	
Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	
Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр	
Имбирь	Максимальное количество 50 гр	
Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	
Тыква	Максимальное количество 300 гр	
Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	
Лук порей	Максимальное количество 200 гр	
Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	
Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	
Перец сладкий болгарский	Максимальное количество 100 гр	

Перец чили	Максимальное количество 50 гр	
Чеснок	Максимальное количество 50 гр	
Томаты	Максимальное количество 300 гр	
Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	
Морковь	Максимальное количество 400 гр	
Апельсин	Максимальное количество 300 гр	
Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	
Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр	
Груша	Максимальное количество 200 гр	
Лайм	Максимальное количество 100 гр	
Лимон	Максимальное количество 200 гр	
Брокколи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Облепиха	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Смородина красная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Смородина черная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Тесто катаифи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Тесто слоёное бездрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Тесто слоёное дрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Тесто фило	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Цветная капуста	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Черника	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Ежевика	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	
Черника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	
Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	
Шпинат	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	

Горошек зеленый	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	
Клубника	Свежемороженная, Максимальное количество 200 гр	
Вишня	Свежемороженная, Максимальное количество 200 гр	
Малина	Свежемороженная, Максимальное количество 200 гр	
Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	
Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	
Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	
Пектин	Максимальное количество 20 гр	
Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	
Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	
Булгур	Максимальное количество 100 гр	
Киноа	Максимальное количество 100 гр	
Полента	Максимальное количество 100 гр	
Кус-кус	Максимальное количество 100 гр	
Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр	
Какао масло	Максимальное количество 200 гр	
Шоколад темный	Максимальное количество 200 гр	
Шоколад молочный	Максимальное количество 200 гр	
Шоколад белый	Максимальное количество 200 гр	
Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	
Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	
Мак	Максимальное количество 50 гр	
Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	
Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	
Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	
Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	
Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	
Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	
Курага	Максимальное количество 200 гр	
Чернослив	Максимальное количество 200 гр	
Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр	
Масло растительное	Максимальное количество 500 гр	
Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр	

Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр	
Оливки черные	Максимальное количество 50 гр	
Томаты в собственном соку	Максимальное количество 200 гр	
Томатная паста	Максимальное количество 50 гр	
Бекон сырокопченный	Максимальное количество 200 гр	
Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр	
Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр	
Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр	
Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	
Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	
Сахар	Максимальное количество 300 гр	
Сахарная пудра	Максимальное количество 400 гр	
Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	
Изомальт	Максимальное количество 50 гр	
Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр	
Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр	
Мука пшеничная	Максимальное количество 800 гр	
Мука миндальная	Максимальное количество 100 гр	
Крахмал картофельный	Максимальное количество 50 гр	
Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр	
Ванильный сахар	Максимальное количество 10 гр	
<b>Общий стол</b>		
Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	
Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	
Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр	
Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	
Соус соевый	Максимальное количество 100 гр	
Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	
Корица	Максимальное количество 4 гр	
Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	
Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	
Орегано	Максимальное количество 4 гр	
Куркума	Максимальное количество 4 гр	
Мускатный орех	Максимальное количество 4 гр	
Паприка	Максимальное количество 20 гр	

Сахар	Максимальное количество 100гр	
Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	
Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	
Зелень кинзы	Максимальное количество 20гр	
Ростки микрозелени	Максимальное количество 2гр	
Тимьян	Максимальное количество 10 гр	
Мята	Максимальное количество 10гр	
Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	
Горчица дижонская	Максимальное количество 10 гр	
Горчица зернистая	Максимальное количество 100гр	
Горчица	Максимальное количество 100гр	
Пищевые красители	Набор из 6 цветов	
Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ НЕ ТРЕБУЕТСЯ ЗАКАЗЫВАТЬ</b>		
Курица тушка	Потрошенная, от 1800 гр	-

**Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1**

### ЗАЯВКА НА ПРОДУКТЫ

Участник \_\_\_\_\_ Дата заявки \_\_\_\_\_  
(Фамилия Имя)

№ п/п	Наименование продукта	Единицы измерения (г, кг, шт, л)	Количество

### Модуль 2. Приготовление мучного кондитерского изделия сложного ассортимента

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

**Особенности подачи:**

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

Для приготовления пирожных используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

### **Модуль 3. Проведение технологических расчётов**

#### **Задание 1:**

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

#### **Задание 2:**

Используя представленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет пищевой (содержание белков, жиров и углеводов в блюде) и энергетической (калорийность) ценности данного блюда, оформив его в таблицу.

Для выполнения расчетов используйте:

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

#### **Задание 3:**

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

Для выполнения расчетов используйте:

1. приложение, которое будет выдано в день экзамена: рецептура блюда, форма таблицы для расчета пищевой и энергетической ценности, бланк калькуляционной карты (Прил\_3\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-МЗ);
2. калькулятор.

Необходимые приложения: Прил\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-МЗ.

Меню участника



**НОМЕР УЧАСТНИКА \_\_\_\_\_**

**МЕНЮ**

<b>Модуль 1</b> Горячее блюдо из птицы (курица)	
<b>Модуль 2</b> Пирожное бисквитное	

Приложение для участника

**ЗАДАНИЕ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
МОДУЛЬ 3**

**Вариант 1**

**Рецептура блюда «Курица фаршированная «Галантин»**

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	На 100 порций
1	Курица охлажденная	94	45	9400
2	Свинина	27	23	2700

3	Шпик	9	9	900
4	Яйца	¼ шт	10	25 шт
5	Фисташки	16	8	1600
6	Горошек зеленый консервированный	12	8	1200
7	Молоко	35	35	3500
8	Мускатный орех	0,1	0,1	10
9	Перец молотый	0,01	0,01	1
	<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>129</b>	-
	<b>Масса готовой фаршированной курицы</b>	-	<b>75</b>	-

Таблица 1 – Расчет пищевой и энергетической ценности блюда «Курица фаршированная «Галантин»

№	Наименование сырья	Масса нетто, г	Белки		Жиры		Углеводы	
			в 100 г	в блюде	в 100 г	в блюде	в 100 г	в блюде
1	Курица охлажденная 1 кат							
2	Свинина мясная							
3	Шпик							
4	Яйца куриные							
5	Фисташки							
6	Горошек зеленый консервированный							
7	Молоко 3,2%							
8	Мускатный орех							
9	Перец черный молотый							
10	<b>Итого</b>							
11	<b>Сохранность пищ.в-в в процессе тепл.обр</b>							
12	<b>Содержание пищ.в-в после тепловой обработки</b>							

Вес продукта, г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность, ккал
На 75 г готового продукта				
на 100 г готового продукта				

**Таблица 2 – Расчет стоимости блюда**

<b>Курица фаршированная «Галантин»</b> Номер блюда по сборнику рецептов, ТТК, СТП					ТТК
наименование блюда					
Вид операции			расчет стоимости блюда		
<b>КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 1</b>					Номер документа
					Дата составления
Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «__» _____ г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	ко			
1	2	3	4	5	6
1	Курица охлажденная 1кат			170-00	
2	Свинина мясная			320-00	
3	Шпик			120-00	
4	Яйца куриные			6-00	
5	Фисташки сол.жар			900-00	
6	Горошек зеленый консервированный			280-00	
7	Молоко 3,2%			170-00	
8	Мускатный орех			650-00	
9	Перец черный молотый			1200-00	
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд			X	X	
Наценка 200%, руб.коп.					
Стоимость с наценкой					
Цена продажи блюда, руб.коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм					
Заведующий производством		п о д п и с ь			
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

### Таблица калорийности продуктов питания

Таблица калорийности (энергетической ценности) и содержания белков, жиров и углеводов в 100 граммах съедобной части основных продуктов питания.

#### Хлебобулочные изделия, мука, крупы, бобовые

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	7,5-7,6	0,8-2,9	49,2-51,4	235-262
Хлеб ржаной	4,7	0,7	49,8	214
Сухари из пшеничной муки	11,2	1,4	72,4	331
Мука пшеничная из твердых сортов в/с	10,8	1,3	69,9	334
Мука пшеничная в/с	10,3	1,1	70,6	334
Макаронные изделия из муки твердых сортов в/с	11	1,3	70,5	338
Макаронные изделия из муки твердых сортов в/с, <i>вареные</i>	3,6	0,4	20	98
Макаронные изделия в/с	10,4	1,1	69,7	337
Макаронные изделия в/с, <i>вареные</i>	3,5	0,4	23,2	112
Крупа гречневая ядрица	12,6	3,3	57,1	308
Гречка <i>вареная</i>	4,1	1	18,5	100
Рис белый шлифованный	7	1	74	333
Рис белый шлифованный <i>вареный</i>	2,3	0,2	28,7	130
Рис длиннозерный нешлифованный	7,5	2	73	340
Рис нешлифованный <i>вареный</i>	2,5	0,9	23	112
Пшено	11,5	3,3	66,5	342
Пшено <i>вареное</i>	3,5	1,1	23,6	119
Крупа овсяная	12,3	6,1	59,5	342
Овсяные хлопья	12,3	6,2	61,8	352
Перловая крупа	9,3	1,1	66,9	315
Перловая крупа <i>вареная</i>	3,1	0,4	22,2	109

Ячневая крупа	10	1,3	65,4	313
Ячневая крупа <i>вареная</i>	2,3	0,3	15,7	76
Кукурузная крупа	8,3	1,2	71	328
Манная крупа	10,3	1	70,6	333
Манная каша на воде	2,5	0,2	16,8	80
Манная каша на молоке	3	3,2	15,3	98
Горох зерно	20,5	2	49,5	298
Горох целый шлифованный	22	2	57	330
Горох <i>вареный</i>	8,3	0,4	21	118
Горошек зеленый свежий	5	0,2	8,3	55
Фасоль обыкновенная красная, все виды	23,5	0,8	60	333
Фасоль красная <i>вареная</i>	8,7	0,5	22,8	127
Фасоль белая консервированная	6,7	0	6,3	119
Киноа крупа	14,1	6,1	57,2	368
Киноа <i>вареная</i>	4,4	1,9	18,5	120

#### Молочные продукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Молоко 1,5% жирности	3	1,5	4,8	45
Молоко 2,5%	2,9	2,5	4,8	54
Молоко 3,2%	2,9	3,2	4,7	60
Сливки 10%	2,7	10	4,4	119
Сливки 20%	2,5	20	4	205
Масло сладко-сливочное	0,5	82,5	49,5	
Масло крестьянское	0,8	72,5	43,5	
Творог нежирный	22	0,6	3,3	110
Творог 5%	21	5	3	145

Творог 9%	18	9	3	169
Творог 18%	15	18	2,8	236
Сметана 10%	2,7	10	3,9	119
Сметана 20%	2,5	20	3,4	206
Сметана 30%	2,3	30	3,1	293
Сыр "Адыгейский"	19,8	19,8	1,5	264
Сыр "Гауда"	25	27	2	356
Сыр "Ламбер"	23,7	30,5	-	377
Сыр "Маасдам"	23,5	26	-	350
Сыр моцарелла из цельного молока	22,2	22,3	2,2	300
Сыр "Пармезан"	37,8	27,3	3,4	415
Сыр "Российский"	23,2	29,5	-	364
Сыр рикотта из цельного молока	11,3	13	3	174
Сулугуни	20,5	22	0,4	286
Сыр "Тильзитер"	24,4	26	1,9	340
Сыр "Фета"	14,2	21,3	4	264
Сыр "Эдам"	25	27,8	1,4	357
Сыр плавленый	16,8	11,2	23,8	257
Сыр "Viola"	11	28	2	305

**Мясные продукты, птица**

<b>Продукты</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энергия, ккал</b>
Говядина 1 категории	18,6	16	-	218
Говядина 2 категории	20	9,8	-	168
Говядина, вырезка	22,2	7,1	-	158
Телятина 1 категории	19,7	2	-	97
Свинина жирная	11,7	49,3	-	491

Свинина мясная	14,3	33,3	-	357
Свинина, вырезка	19,4	7,1	-	142
Баранина 1 категории	15,6	16,3	-	209
Баранина 2 категории	19,8	9,6	-	166
Язык говяжий	16	12,1	2,2	173
Язык свиной	15,9	16	2,1	208
Печень говяжья	17,9	3,7	5,3	127
Печень свиная	18,8	3,8	4,7	109
Сердце говяжье	16	3,5	2	96
Почки говяжьи	15,2	2,8	1,9	86
Курица 1 кат.	18,2	18,4	-	238
Курица 2 кат.	21,2	8,2	-	159
Куриная грудка	23,6	1,9	-	113
Куриные окорочка	16,8	10,2	-	158
Куриная печень	19,1	6,3	0,6	136
Куриное сердце	15,8	10,3	0,8	159
Индейка	19,5	22	-	276
Индейка, грудка	23,6	1,5	-	114
Индейка, фарш	20	8	0,5	161
Кролик	21,2	11	-	183

#### Яйцепродукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Яйцо куриное	12,7	10,9	0,7	157
Белок	11,1	-	-	44
Желток	16,2	31,2	1	354
Яйцо куриное отварное	12,7	11,5	0,7	157

Яйцо куриное жареное без масла	14,6	12,6	0,8	174
Яйцо перепелиное	11,9	13,1	0,6	168
Меланж	12,7	11,5	0,7	157
Яичный порошок	46	37,3	4,5	542

#### Масла, жиры и жировые продукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Масло оливковое	-	99,8	-	898
Масло подсолнечное	-	99,9	-	899
Маргарин столовый	0,5	82,0	0,5	743
Спред	-	40	-	360
Майонез	1,4-3,1	47-72	2,6-3,9	450-665
Майонез легкий	0,3-1,4	8-30	1,9-6,5	110-300
Жир говяжий, свиной, бараний топленые	-	99,7	-	897
Жир кулинарный, кондитерский	-	99,7	-	897
Жир рыбий	-	100	-	902

#### Овощи, картофель, зелень, грибы, овощные консервы

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Артишок	1,2	0,1	6	28
Базилик	2,5	0,6	4,3	27
Базилик сушеный	23	4,1	10,1	223
Баклажаны	1,2	0,1	4,5	24
Батат (сладкий картофель)	1,6	0,05	17,1	86
Батат <i>отварной</i> без кожуры	1,4	0,14	15,2	76
Брюква	1,2	0,1	7,7	37
Горчица листовая	2,9	0,4	1,5	27

Дайкон	1,2	-	4,1	21
Имбирь, корень сырой	1,8	0,75	15,8	80
Кабачки	0,6	0,3	4,6	24
Капуста белокочанная	1,8	0,1	4,7	28
Капуста квашеная	1,8	0,1	3	23
Капуста <i>вареная</i>	1,4	0,1	4,2	24
Капуста брокколи	2,8	0,37	6,6	34
Капуста брокколи <i>вареная</i>	2,38	0,4	7,18	35
Капуста брокколи <i>замороженная, вареная</i>	3,1	0,12	5,35	28
Капуста брюссельская	3,4	0,3	8,9	43
Капуста брюссельская <i>замороженная, вареная</i>	3,6	0,4	8,3	42
Капуста кольраби	2,8	0,1	7,9	44
Капуста краснокочанная	0,8	0,2	5,1	26
Капуста пекинская	1,2	0,2	2	16
Капуста савойская	1,2	0,1	5,6	28
Капуста цветная	2,5	0,3	4,2	30
Картофель	2	0,4	16,3	77
Картофель <i>отварной</i>	2	0,4	15,8	75
Кресс-салат	2,3	0,1	0,8	11
Кукуруза сырая	3,3	1,35	16,7	86
Лук зеленый	1,3	0,1	3,2	20
Лук репчатый	1,4	0,2	8,2	41
Лук репчатый красный	1,4	0,1	9,1	42
Лук порей	2	0,2	6,3	36
Морковь	1,3	0,1	6,9	35
Морковь <i>отварная</i>	1,3	0,1	6,4	33

Огурцы грунтовые	0,8	0,1	2,5	14
Огурцы тепличные	0,7	0,1	1,9	11
Огурцы соленые	0,8	0,1	1,7	13
Патиссон	0,6	0,1	4,1	19
Перец сладкий	1,3	0,1	4,9	26
Петрушка зелень	3,7	0,4	7,6	49
Петрушка корень	1,5	0,6	10,1	51
Помидоры грунтовые	1,1	0,2	3,8	24
Помидоры тепличные	0,9	0,1	2,9	17
Помидоры черри	0,8	0,1	2,8	15
Помидоры соленые	0,5	0,1	1,6-2,1	10-11
Томатное пюре	3,6	-	11,8	
Редис	1,2	0,1	3,4	20
Редька зеленая	2	0,2	5,6	32
Редька черная	1,9	0,2	6,7	36
Репа	1,5	0,1	6,2	32
Розмарин свежий	3,3	5,9	17,6	131
Руккола	2,6	0,7	2,1	25
Салат листовой	1,5	0,2	2	16
Свекла	1,5	0,1	8,8	42
Свекла <i>отварная</i>	1,8	0,1	9,8	48
Сельдерей зелень	0,9	0,1	2,1	13
Сельдерей корень	1,3	0,3	6,5	37
Спаржа	1,9	0,1	3,1	21
Тимьян свежий	5,6	1,7	15,9	101
Топинамбур	2,1	0,1	12,8	61

Тыква	1	0,1	4,4	23
Тыква отварная	1,2	0,1	4,9	26
Укроп	2,5	0,5	6,3	40
Хрен	3,2	0,4	10,5	59
Цуккини	1,2	0,2	2,7	17
Чеснок	6,5	0,5	29,9	149
<u>Шпинат</u>	2,9	0,3	2	23
Щавель	1,5	0,3	2,9	22
Перец черный молотый	10,4	3,3	38,7	251
Тмин	19,8	14,6	11,9	333
Горчица столовая	9,9	5,3	12,7	143
Ванилин	-	-	87,6	
Мускатный орех	0,5	0,2	0,07	
<b>Грибы</b>				
Грибы белые свежие	3,7	1,7	1,1	34
Грибы белые сушеные	30,3	14,3	9	286
Вешенки свежие	2,5	0,3	6,5	3,8
Грузди свежие	1,8	0,5	0,8	16
Лисички	1,5	1	1	19
Опята	2,2	1,2	0,5	22
Подберезовики	2,1	0,8	1,2	20
Подберезовики сушеные	23,5	9,2	14,3	231
Подосиновики	3,3	0,5	1,2	22
Подосиновики сушеные	35,4	5,4	33,2	315
Сморчки	1,7	0,3	4,2	27
Сыроежки	1,7	0,7	1,5	19

Шампиньоны	4,3	1	0,1	27
------------	-----	---	-----	----

**Фрукты, ягоды, бахчевые**

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Арбуз	0,6	0,1	5,8	27
Абрикосы	0,9	0,1	9	44
Авокадо	2	14,6	8,5	160
Айва	0,6	0,5	9,6	48
Алыча	0,2	0,1	7,9	34
Ананас	0,4	0,2	11,5	52
Апельсины	0,9	0,2	8,1	43
Банан	1,5	0,5	21	96
Виноград	0,6	0,6	15,4	72
Вишня	0,8	0,2	10,6	52
Гранат	0,7	0,6	14,5	72
Грейпфрут	0,7	0,2	6,5	35
Груша	0,4	0,3	10,3	47
Дуриан	1,5	5,3	23,3	147
Дыня	0,6	0,3	7,4	35
Инжир свежий	0,7	0,2	12	54
Киви	0,8	0,4	8,1	47
Кумкват	1,9	0,9	13,4	71
Лимон	0,9	0,1	3	34
Личи	0,8	0,4	15,2	66
Манго	0,8	0,4	13,4	60
Мандарины	0,8	0,2	7,5	38
Маракуйя	2,4	0,4	13,4	68

Нектарин	1,1	0,3	9	44
Папайя	0,5	0,26	9,1	43
Персик	0,9	0,1	9,5	45
Помело	0,8	0,04	8,6	38
Слива	0,8	0,3	9,6	49
Терн	1,5	0,3	9,4	54
Фейхоа	0,7	0,4	8,8	61
Хурма	0,5	0,4	15,3	67
Черешня	1,1	0,4	10,6	52
Яблоки	0,4	0,4	9,8	47
Брусника	0,7	0,5	8,2	46
Голубика	1	0,5	6,6	39
Ежевика	1,5	0,5	4,4	34
Клубника	0,8	0,4	7,5	41
Клюква	0,5	0,2	3,7	28
Крыжовник	0,7	0,2	9,1	45
Малина	0,8	0,5	8,3	46
Морошка	0,8	0,9	7,4	40
Облепиха	1,2	5,4	5,7	82
Смородина белая	0,5	0,2	8	42
Смородина красная	0,6	0,2	7,7	43
Смородина черная	1	0,4	7,3	44
Черника	1,1	0,6	7,6	44
Шиповник свежий	1,6	0,7	22,4	109
Шиповник сухой	3,4	1,4	48,3	284

**Орехи, семена, сухофрукты**

<b>Продукты</b>	<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>	<b>Энергия, ккал</b>
Арахис	26,3	45,2	9,9	552
Арахис жареный	26	52	13,4	626
Бразильский орех	14,3	67,1	4,2	659
Грецкие орехи	16,2	60,8	11,1	656
Кедровые орехи	13,7	64,1	9,4	673
Кешью	18,5	48,5	22,5	600
Кешью жареный	17,5	42,2	30,5	572
Кокосовый орех сырой	3,3	33,5	6,2	354
Лесной орех (лещина)	13	62,6	9,3	653
Миндальный орех	18,6	53,7	13	609
Миндальный орех жареный	22,4	55,9	12,3	642
Миндальные лепестки	22	58	12	650
Орех макадамия	7,9	75,8	5,2	718
Орехи пекан	9,2	72	4,3	691
Семечки подсолнечника, ядра су- шеные	20,8	51,5	17,4	584
Семечки тыквенные, ядра сушеные	30,2	49,1	9,3	559
Семена конопли очищенные	31,6	48,7	4,7	553
Семена конопли неочищенные	20,1	32,5	14	429
Семена кунжута	19,4	48,7	12,2	565
Семена льна	18,3	42,2	1,6	534
Семена мака	17,5	47,5	14,5	556
Семена чиа	16,5	30,7	7,7	486
Фисташки сырые	20,2	45,3	16,6	560

Фисташки жареные без масла с добавлением соли	21,1	45,8	17,3	569
Фундук (лещина окультуренная)	15	61,5	9,4	651
Фундук жареный	17,8	66,1	9,4	703
Изюм	2,5	0,54	67,7	296
Изюм кишмиш	2,3	0,5	65,8	281
Инжир сушеный	3,1	0,8	57,9	257
Курага	5,2	0,3	51	232
Персик сушеный	3	0,4	57,7	254
Урюк	5	0,4	53	242
Цукаты	0,3	0,1	81,1	322
Финики	2,5	0,5	69,2	292
Чернослив (слива сушеная)	2,3	0,7	57,5	256
Яблоки сушеные	2,2	0,1	59	253

**Сахар, сладкое и кондитерские изделия**

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Сахар-песок	-	-	99,8	399
Сахар-рафинад	-	-	99,9	400
Сахар тростниковый	-	-	99,7	394
Варенье вишневое	-	-	64	256
Варенье клубничное	0,3	-	74	282
Варенье малиновое	0,6	-	70,4	270
Варенье сливовое	0,7	-	74,6	283
Варенье черничное	0,4	-	51,6	211
Варенье из черной смородины	0,6	-	72,9	282
Варенье яблочное	0,4	-	68,7	260

**Колбасные изделия, мясные консервы**

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Грудинка сырокопченая	8,9	63,3	-	605
Корейка сырокопченая	10,5	47,4	-	469
Ветчина рубленая	16,3	20,7	1,8	263

## 5. ПЕРЕВОД БАЛЛОВ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА В ОЦЕНКУ

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК. Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации. Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено. Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА. Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

При проведении оценки выполнения демонстрационного экзамена обучающимися может быть применена следующая схема перевода результатов ДЭ в пятибалльную шкалу:

Уровень ДЭ	«2»	«3»	«4»	«5»
Базовый уровень	0,00-24,99	25,00-32,49	32,50-44,99	45,00-50,00
Профильный уровень	0,00-37,49	37,50-38,69	48,70-67,49	67,50-75,00
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 49,99%	50,00% - 64,99%	70,00% - 89,99%	90,00% - 100,00%

Статус победителя, призера финала Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» и финала Чемпионата высоких технологий по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается выпускнику в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

## **6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИИ**

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

1. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации. Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

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

4. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена. При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт. По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством представления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

5. Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

6. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений: об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА; об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **7. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ**

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

2. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА; присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы); пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей; обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

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

а) для слепых: задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом; письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту; выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принад-

лежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих: обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме; г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей): письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

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

4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

## **8. ГРАФИК ПОДГОТОВКИ И НАПИСАНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

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

Дипломная работа выпускников, осваивающих образовательные программы в области искусств, предполагает различные виды подготовки, в том числе исполнение сольной программы/сольного номера, исполнение концертной программы с участием в сольных и ансамблевых/ансамблевых и хоровых номерах, дирижирование и работа с хором, участие

в спектакле или иное, в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СПО по соответствующей специальности.

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

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

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

Целесообразно начать разработку и написание дипломной работы с начала прохождения преддипломной практики, т.к. преддипломная практика, как часть образовательной программы, является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентами программы теоретического и практического обучения для накопления ими первоначального профессионального опыта, проверки готовности будущего выпускника к самостоятельной трудовой деятельности.

Также преддипломная практика одновременно используется студентом для сбора фактического материала о производственной деятельности предприятия, учреждения, организации, необходимого для написания дипломной работы.

№ п/п	Наименование вида работ	Сроки исполнения <sup>1</sup>
1.	Подбор, изучение и обработка литературы по проблематике дипломной работы	20 апреля т.г. 24 апреля т.г.
2.	Постановка задачи, составление плана и утверждение его руководителем дипломной работы	27 апреля т.г. 29 апреля т.г.
3.	Написание и представление руководителю первого раздела (обзор и постановка задачи)	30 апреля т.г. 05 мая т.г.
4.	Разработка и представление руководителю второго раздела (результаты проведенного исследования)	05 мая т.г. 19 мая т.г.
5.	Предоставление на утверждение готового чертежа по своей работе	19 мая т.г.
6.	Анализ результатов, формирование выводов и разработка предложений.	19 мая т.г.
7.	Доработка дипломной работы в соответствии с замечаниями руководителя.	02 июня т.г.
8.	Подготовка тезисов доклада для защиты дипломной работы и обсуждение их с руководителем.	05 июня т.г.

<sup>1</sup> Даты написания дипломного проекта являются условными, дипломный руководитель имеет право сам корректировать даты.

9.	Ознакомление студента-дипломника с отзывом и рецензией на дипломную работу	10 июня т.г.
10.	Подготовка к защите с учетом замечаний, сделанных в отзыве и рецензии, изготовление иллюстрированных плакатов.	11 июня т.г.
11.	Защита дипломной работы	Согласно при-казу

## 9. ТЕМАТИКА ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

1. Разработка предложений по расширению ассортимента кондитерских изделий из заварного теста на примере кондитерского цеха ООО «ЭЙЧЕМСИ ПРОДАКШЕН»
2. Разработка предложений по расширению ассортимента кондитерских изделий из миндального теста на примере кондитерского цеха «ЭЙЧЕМСИ ПРОДАКШЕН»
3. .Разработка предложений по расширению ассортимента блюд Европейской кухни для ресторана, реализующего бизнес-ланчи.
4. Разработка мероприятий по совершенствованию приготовления блюд и создание новых концепций в бургерной.
5. Разработка и внедрение сезонного меню на базе ресторана ООО «ГИПЕРГЛОБУС».
6. Совершенствование приготовления сложного горячего блюда из мяса с применением современного метода Cook&Chill
7. .Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи традиционных рыбных блюд Московской региональной кухни для предприятия общественного питания.
8. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи традиционных мясных блюд Московской региональной кухни для предприятия общественного питания.
9. Анализ и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление сложных изысканных салатов в ресторане с европейской кухней.
10. Анализ и совершенствование организации процесса приготовления, и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с русской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
11. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана оказывающего кейтеринговые услуги.
12. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления ресторана немецкой кухни
13. Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции для кофейни.
14. Разработка ассортимента, приготовление способы реализации холодных взбитых десертов в кафе.
15. Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления пюреобразных супов в ресторанной кухне

16. Разработка ассортимента и способы реализации горячих блюд столовой при колледже.
17. Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления вБлинной с использованием современных технологий и оборудования.
18. Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления горячей кулинарной продукции в рыбном ресторане
19. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса сложного приготовления гриль-бара
20. Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления стейков в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
21. Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления изделий из дрожжевого теста в ресторане русской кухни.
22. Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции для пиццерии.
23. Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации десертов с элементами бисквитного полуфабриката кофейни
24. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции для ресторана, специализирующегося на национальной кухне.
25. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции кафе общего типа с использованием современных технологий и оборудования.
26. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции ресторана при гостинице.
27. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в кафе с европейской кухней
28. Совершенствование организации процесса приготовления и технологии приготовления вторых горячих блюд, приготавливаемых в ВОКе в ресторане
29. Совершенствование организации процесса приготовления, оформления сложных фирменных блюд в ресторане с национальной кухней ( Узбекистан)
30. Совершенствование организации технологического процесса приготовления ремесленного хлеба на основе заквасок в пекарне
31. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане китайской кухни.
32. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленного мяса в ресторане с Европейской кухней
33. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для шведского стола.
34. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в специализированном кафе с использованием современных технологий и оборудования.
35. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для проведения банкетов фуршетов в ресторане.
36. Разработка и технология приготовления фирменных сложных десертов из

творожного сыра в ресторане высшего класса

37. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в пекарне.
38. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса (говядины, телятины, свинины) в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
39. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных заправочных супов в кафе общего типа с использованием современных технологий и оборудования.
40. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для вегетарианского ресторана.
41. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных холодных блюд и закусок из мяса птицы в ресторане.
42. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из морепродуктов в ресторане.
43. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации фирменных сложных холодных десертов (чизкейк) в кофейне.
44. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с японской кухней.
45. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с итальянской кухней.
46. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в ресторане.
47. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных заправочных супов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
48. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных нетрадиционных соусов в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.
49. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из картофеля и корнеплодов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
50. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из рубленого мяса в специализированном кафе.
51. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса (баранины, ягнятины) в ресторане с кавказской кухней.
52. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из сыра и с сыром в кафе с использованием современных технологий и оборудования.
53. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса кролика в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

54. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы с использованием современных технологий и оборудования.
55. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в ресторане с восточной кухней, с использованием современных технологий и оборудования.
56. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья в специализированном кафе.
57. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов в специализированном кафе.
58. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в ресторане с европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.
59. Совершенствование организации технологического процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции из круп и макаронных изделий в столовой
60. Совершенствование организации процесса приготовления и усовершенствование технологии приготовления современных десертов.

## **10. ДОКУМЕНТЫ ВЫПУСКНИКА**

Документы выпускника: диплом о среднем профессиональном образовании и Цифровой паспорт компетенций (ЦПК). Он формируется по итогам прохождения аттестации в форме демонстрационного экзамена.

Цифровой паспорт компетенций (ЦПК) – электронный документ, подтверждающий уровень владения профессиональными умениями и навыками. Документ формируется по итогам прохождения аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена (ДЭ). Результаты экзамена отражаются в ЦПК в виде набранных баллов в разрезе критериев/модулей задания.