

Министерство образования Вологодской области
БПОУ ВО «Тотемский политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО
Директор ресторана
«Сияние Севера»»

Захарчук Н.В.



9 декабря
2024г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

Онуф. Г. Белозерова

9 декабря 2024г.

**Программа
государственной итоговой аттестации
выпускников по основной профессиональной
образовательной программе среднего
профессионального образования
(программе подготовки специалистов среднего
звена)
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования**

Рассмотрена на заседании
педагогического совета
протокол № 2
от «22» ноября 2024г.

Тотьма
2024

1. Пояснительная записка

1.1 Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования - программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 (с изменениями и дополнениями).

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Базовое образование при приеме на образовательную программу: основное общее образование.

Нормативной основой разработки Программы государственной итоговой аттестации являются:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями);

- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства просвещения России от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Оценочные материалы Демонстрационного экзамена (КОД 43.02.15-1-2025);

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

Демонстрационный экзамен 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.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

1.3 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.

1.4 Тематика дипломных проектов (работ) определяется Колледжем.

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

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

поддержку.

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

1.6 Программа ГИА утверждается приказом директора Колледжа после обсуждения на заседании педагогического совета, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

1.7 Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

1.8 К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

1.9 Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

1.10 Защита выпускных квалификационных работ (за исключением работ по закрытой тематике) проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава, не считая членов экспертной группы. Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

1.11 Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

1.12 Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ГИА (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание (при его наличии), без отчисления из образовательной организации.

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

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

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

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

1.14 Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается

председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве Колледжа.

1.15 Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

1.16 При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудиторию, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

1.17 Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефноточечным шрифтом 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 Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей 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;

д) 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.

1.18 Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации,

подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

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

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

2.1. Область применения программы ГИА

Программа Государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД)** специальности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
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;
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;
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;
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;
6. Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала;
7. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с ФГОС СПО:

	ВПД	Профессиональные компетенции
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

		<p>ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий</p>
2	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе</p>

		<p>авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.9 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации национальных супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
3	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канэпе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий обслуживания.</p>

		<p>ПК 3.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из овощей и грибов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
4	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного</p>
5	<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 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к</p>

		<p>реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>
6	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на</p>
7	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	<p>ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 7.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

и соответствующих ОК:

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию

Установлено федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и составляет всего - 6 недель, в том числе: выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели, защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

3. Структура и содержание государственной итоговой аттестации

3.1 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационного экзамена.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: **4 недели**

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: **2 недели**

3.2. Содержание государственной итоговой аттестации

3.2.1. Содержание выпускной квалификационной работы

Тематика выпускных квалификационных работ:

№ п/п	Тема дипломной работы
1	Организация работы рыбного цеха в ресторане на 50 посадочных мест.
2	Организация процесса приготовления и приготовление гарниров для сложных горячих блюд в кафе, с учетом видов и форм обслуживания.
3	Организация процесса приготовления и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса в кафе на 30 посадочных мест.
4	Организация работы горячего цеха в придорожном кафе на 30 посадочных мест.
5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных супов в придорожном кафе.
6	Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы в студенческой столовой
7	Организация процесса приготовления и способы реализации горячих супов в школьном питании.
8	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента региональной кухни с учетом видов и форм обслуживания в ресторане.
9	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации блюд из субпродуктов сложного ассортимента в кафе на 30 мест.
10	Организация процесса приготовления и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
11	Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов и заправок для блюд из рыбы и морепродуктов в кафе на 40 посадочных мест.
12	Организация процесса приготовления и способы реализации прозрачных супов в кафе.
13	Организация процесса приготовления и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы в кафе, с учетом видов и форм обслуживания.
14	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления сложных горячих блюд в закусочной «Пельменная».
15	Совершенствование технологии и расширение ассортимента кулинарной продукции при проведении банкета с частичным обслуживанием в кафе
16	Совершенствование технологии и расширение ассортимента вторых блюд из мяса в школьной столовой.
17	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из свинины и говядины в ресторанной кухне.
18	Совершенствование технологии и расширение ассортимента при производстве блюд из мяса для детей начальных классов в школьной столовой.
19	Организация производства кулинарной продукции мясного цеха в кафе.
20	Организация работы кафе – бара на 50 посадочных мест (с обслуживанием официантами).
21	Организация работы летнего кафе на 45 посадочных мест.
22	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции в ресторане с русской кухней с использованием современных технологий и оборудования
23	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных фирменных супов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
24	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции русская кухни периода Пушкинской эпохи.

Темы ВКР должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях предметно-цикловой комиссии по специальности «Поварское и кондитерское дело»

Структура выпускной квалификационной работы:

1. титульный лист
2. введение
3. основная часть
 - теоретическая часть
 - практическая часть
4. заключение, рекомендации по использованию полученных результатов
5. список используемых источников
6. приложения

Работа выпускника над ВКР позволяет руководителю оценить профессиональные и общие компетенции.

Демонстрационный экзамен проводится на основании оценочных материалов демонстрационного экзамена профильного уровня (КОД 43.02.15-1-2025).

Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД. Демонстрационный экзамен проводится в Центре проведения демонстрационного экзамена на базе БПОУ ВО «Тотемский политехнический колледж» по адресу: 161300, г. Тотьма, ул. Набережная Кускова, 2.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 3 часа 30 мин.

Демонстрационный экзамен проводится по модульному принципу.

Задание для демонстрационного экзамена по КОД 43.02.15-1-2025 (Приложение 1) содержит следующие модули:

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.
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
3. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке ЦПДЭ (Приложение 2). Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД. Образовательная организация обеспечивает необходимые

технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Для проведения демонстрационного экзамена площадка оснащается в соответствии с КОД 43.02.15-1-2025 (Приложение 3).

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

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

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

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

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

3.2.2 Защита выпускных квалификационных работ

Оформленная выпускная квалификационная работа, подписанная автором, включающая задание и график на выполнение выпускной квалификационной работы, представляется руководителю ВКР.

После просмотра и одобрения работы руководитель ВКР подписывает ее, и работа направляется на рецензию.

Отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу содержит следующую информацию:

- актуальность тематики работы;
- соответствие содержания работы ее теме (логика работы);
- самостоятельность в работе;
- практическая ценность выпускной квалификационной работы»
- ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения всех частей работы;
- применение современного программного обеспечения, компьютерных технологий в работе;
- качество оформления работы (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям стандартов);
- объем и качество выполнения табличного и графического материала, его соответствие теме работы и стандартам;
- объем списка использованной литературы, наличие современных изданий, оформление в соответствии с требованиями стандарта.

Отзыв печатается на стандартных листах формата А4.

В рецензии дается субъективная оценка выполненной работы и заключение соответствия требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Содержание рецензии должно давать действительные обоснования для той или иной оценки.

Рецензент должен отразить в рецензии соответствие критериям:

- актуальность тематики работы;
- соответствие содержания работы ее теме (логика работы);
- самостоятельность в работе;
- практическая ценность выпускной квалификационной работы;
- ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения всех частей работы;
- применение современного программного обеспечения, компьютерных технологий в работе;
- качество оформления работы (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям стандартов);
- объем и качество выполнения табличного и графического материала, его соответствие теме работы и стандартам;
- объем списка использованной литературы, наличие современных изданий, оформление в соответствии с требованиями стандарта.

Рецензия печатается на стандартных листах А4. Подпись рецензента заверяется печатью организации.

После рецензии не разрешается вносить в выпускную квалификационную работу никакие дополнения и изменения.

До защиты выпускной квалификационной работы обучающийся должен предоставить выпускную квалификационную работу вместе с отзывом, рецензией и другими материалами, для допуска к защите.

Решение о допуске обучающегося к ГИА принимается на педагогическом совете.

Презентация к защите выпускной квалификационной работы необходима для работы государственной аттестационной комиссии во время защиты выпускной квалификационной работы. В презентацию должны входить:

- цель, задачи, предмет, объект исследования;
- обобщенные результаты исследования;
- таблицы, схемы, графики, иллюстрирующие доклад обучающегося во время его защиты.

Важным этапом подготовки к защите выпускной квалификационной работе является подготовка презентации. Презентация - системный итог научно -исследовательской работы студента, в нее вынесены все основные результаты научно - исследовательской деятельности.

- Выполнение презентаций для защиты выпускной квалификационной работы позволяет логически выстроить материал, систематизировать его, представить к защите, приобрести опыт выступления перед аудиторией, формирует коммуникативные компетенции студентов.

- Для оптимального отбора содержания материала работы в презентации необходимо выделить ключевые понятия, теории, проблемы, которые раскрываются в презентации в виде схем, диаграмм, таблиц, с указанием авторов. На каждом слайде определяется заголовок по содержанию материала.

- Оптимальное количество слайдов, предлагаемое к защите работы – 15.
- Объем материала, представленного в одном слайде должен отражать в основном заголовок слайда.

- Для оформления слайдов презентации рекомендуется использовать простые шаблоны без анимации, соблюдать единый стиль оформления всех слайдов. Не рекомендуется на одном слайде использовать более 3 цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста. Смена слайдов устанавливается по щелчку без времени.

- Шрифт, выбираемый для презентации должен обеспечивать читаемость на экране и быть в пределах размеров - 18-72 пт, что обеспечивает презентабельность представленной информации. Шрифт на слайдах презентации должен соответствовать выбранному шаблону оформления. Не следует использовать разные шрифты в одной презентации. При копировании текста из программы Word на слайд он должен быть вставлен в текстовые рамки на слайде.

- Алгоритм выстраивания презентации соответствует логической структуре работы и отражает последовательность ее этапов. Независимо от алгоритма выстраивания презентации, следующие слайды являются обязательными.

- В содержание первого слайда выносится полное наименование образовательного учреждения, согласно уставу, тема выпускной квалификационной работы (дипломной работы), фамилия, имя, отчество студента, фамилия, имя, отчество руководителя.

- Слайд - понятийный аппарат исследования.
- Слайд – объект исследования и предмет исследования.
- Слайд - цель исследования и задачи исследования.
- Слайды с теоретическими положениями, выносимыми на защиту.
- Слайды, иллюстрирующие этапы и результаты и качественные опытно части работы.

- Последний слайд – «Спасибо за внимание».
- В презентации материал целесообразнее представлять в виде таблиц, моделей, программ.

- В практической части работы рекомендуется использовать фотографии, графики, диаграммы, таблицы, рекомендации, характеристики.

- На слайде с результатами исследования рекомендуется представлять обобщенные результаты организационного этапа по проблеме исследования.

- На слайде по результатам оценочного этапа практической части работы следует представить динамику результатов исследования по обозначенной проблеме.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает

1. представление студента членам комиссии секретарем ГЭК;
2. доклад студента с использованием наглядных материалов и компьютерной техники об основных результатах выпускной квалификационной работы (не более 10 минут);
3. вопросы членов ГЭК и присутствующих после доклада студента;
4. ответы студента на заданные вопросы;
5. выступление научного руководителя с отзывом на выпускную квалификационную работу.
6. заслушивание рецензии;
7. ответы дипломника на замечания рецензента.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

Все решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколами. В протоколах фиксируются вопросы, заданные выпускнику членами государственной экзаменационной комиссии.

Оценка результатов аттестационного испытания объявляется студентам в день государственной итоговой аттестации.

После объявления результатов государственной итоговой аттестации в обязательном порядке выпускникам задается вопрос о возможных претензиях к комиссии и при наличии таковых дается доказательный ответ.

При несогласии выпускника с результатами аттестационного испытания, ему предоставляется возможность опротестовать оценку подав апелляцию в письменной форме в апелляционную комиссию в день проведения государственной итоговой аттестации.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику образовательной организации и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

Выпускнику, имеющему не менее 75% оценок "отлично", включая оценки по государственной итоговой аттестации, остальные оценки - "хорошо", выдается диплом с отличием.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ГИА (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание (при его наличии), без отчисления из образовательной организации.

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

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

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

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии с требованиями к оцениванию, приведенными в комплекте оценочной документации по КОД 43.02.15-1-2025.

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Требования к оцениванию на демонстрационном экзамене (Приложение 4).

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы 1.

Оценка ГИА	«2» неудовлетворительно	«3» удовлетворительно	«4» хорошо	«5» отлично
------------	----------------------------	--------------------------	---------------	----------------

Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%-18,99%	19,00%-29,99%	30,00%- 69,99%	70,00%- 100,00%
--	--------------	---------------	-------------------	--------------------

Выпускные квалификационные работы студентов оцениваются по пятибалльной системе:

«5» (отлично) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер. Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе. Содержание целой работы и ее частей связано с темой. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. Содержит грамотно изложенные теоретические положения, глубокий финансовый анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, отличающуюся самостоятельностью, пониманием исследуемой проблемы, опирающуюся на практический опыт студента. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Оформление полностью соответствует предъявленным требованиям. Изучено более 20 источников. Все указанные источники использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг. Работа имеет положительный отзыв руководителя работы и положительную рецензию. При защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, ориентируется в терминологии, используемой в ВКР, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики, и т.п.) и раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы комиссии, показывает свою точку зрения, опираясь на теоретические положения. Студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть выполнена качественно и на высоком уровне.

«4» (хорошо) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер. Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема сформулирована точно. Работа содержит грамотно изложенные теоретические положения, подробный финансовый анализ, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Исследование отличается самостоятельностью, пониманием проблемы, опирается на практический опыт студента. Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок. Изучено более 10 источников. Все они использованы в работе, автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг. Работа имеет положительный отзыв руководителя работы и положительную рецензию. При защите студент показывает хорошее знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики, и т.п.) и раздаточный материал, в основном отвечает на поставленные вопросы комиссии, но иногда допускает неточности при ответах. Студент на достаточно высоком уровне овладел

методологическим аппаратом исследования. Допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.

3» (удовлетворительно) ставится за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер. Актуальность либо вообще не сформулирована, либо указана в общих чертах. Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе. Содержание и тема не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы. ВКР в целом содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями. Самостоятельные выводы отсутствуют, либо имеют формальный характер. В оформлении имеются отклонения от установленных требований. Изучено менее десяти источников. Студент слабо ориентируется в тематике используемых книг. В отзыве руководителя дипломной работы и рецензии имеются замечания по содержанию работы и методам исследования. При защите студент проявляет неуверенность, слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на поставленные вопросы, допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования, слабо ориентируется в терминологии, иллюстративный материал подготовлен не в полном объеме. Студент на низком уровне владеет методологией исследования. Практическая часть выполнена некачественно.

«2» (неудовлетворительно) ставится, когда работа не носит исследовательский характер. Актуальность исследования специально автором не обосновывается, цель и задачи сформулированы неточно и не полностью (работа не зачтена, необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием). Содержание и тема плохо согласуются между собой. Работа не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер. Работа характеризуется низким уровнем самостоятельности, отсутствием пониманием проблемы, не опирается на практический опыт студента. Студент допускает нарушения правил оформления, демонстрирует низкую культуру ссылок. Изучено менее пяти источников. Автор совсем не ориентируется в тематике и содержании используемых книг. В отзыве и рецензии имеются критические замечания. При защите студент затрудняется ответить на поставленные вопросы по теме, не ориентируется в терминологии работы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, иллюстративный материал не подготовлен. Автор обнаруживает непонимание содержательных основ исследования, неумение применять полученные знания на практике. Практическая часть не выполнена.

4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ - ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Выпускник бюджетного профессионального образовательного учреждения Вологодской области «Тотемский политехнический колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по результатам ГИА должен обладать следующими сформированными профессиональными компетенциями:

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.

ПК 1.5. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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.

ПК 2.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации национальных супов 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.

ПК 3.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из овощей и грибов 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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов для лечебного питания

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.

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.

ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **общими компетенциями:**

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Приложения

Приложение 1

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации КОД 43.02.15-1-2025, профильный уровень

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена.

Форма заявки представлена в приложении 1 к образцу задания.

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

Текст задания:

Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

-минимум два гарнира:

-один должен содержать крупу;

-второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.

-один горячий соус

-оформление блюда на усмотрение участника.

Особенности подачи:

-температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);

- масса блюда минимум 180 г.;

-3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см.;

- соус должен быть сервирован на каждой тарелке;

- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.

- Используйте продукты из списка расходных материалов.

Необходимые приложения: нет

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

Текст задания:

Приготовить 10 штук пирожного Шу с кракелином, заварным кремом и фруктово-ягодной начинкой:

- обязательный компонент кракелин;

- заварной крем на выбор участника;

- вид фруктово-ягодной начинки определяется в подготовительный день;

- декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада;

Особенности подачи:

- количество пирожных 10 шт подаются на двух тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30 - 32 см по 5 штук на каждой.
- масса одного пирожного 45 грамм (погрешность 5 грамм);
- температура подачи блюда 1-14 С;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи.
- Используйте продукты из списка расходных материалов.

Модуль № 3: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Текст задания:

Задание 1: Расчет пищевой и энергетической ценности блюд.

Используя предоставленные технологические карты (технологические карты предоставляются в подготовительный день в варианте задания) рассчитайте пищевую и энергетическую ценность заданных блюд:

- * Калорийность (ккал)
- * Содержание белков (г)
- * Содержание жиров (г)
- * Содержание углеводов (г)

Задание 2: Используя предоставленные технологические карты (технологические карты предоставляются в подготовительный день в варианте задания) рассчитайте калькуляцию блюд. Примерная стоимость сырьевого набора предоставляется в подготовительный день в варианте задания.

Необходимые приложения А: Таблицы пищевой ценности продуктов. Необходимые приложения Б: Бланк калькуляционной карты.

Необходимые приложения: Технологические карты блюд выдаются участникам ДЭ в день экзамена.

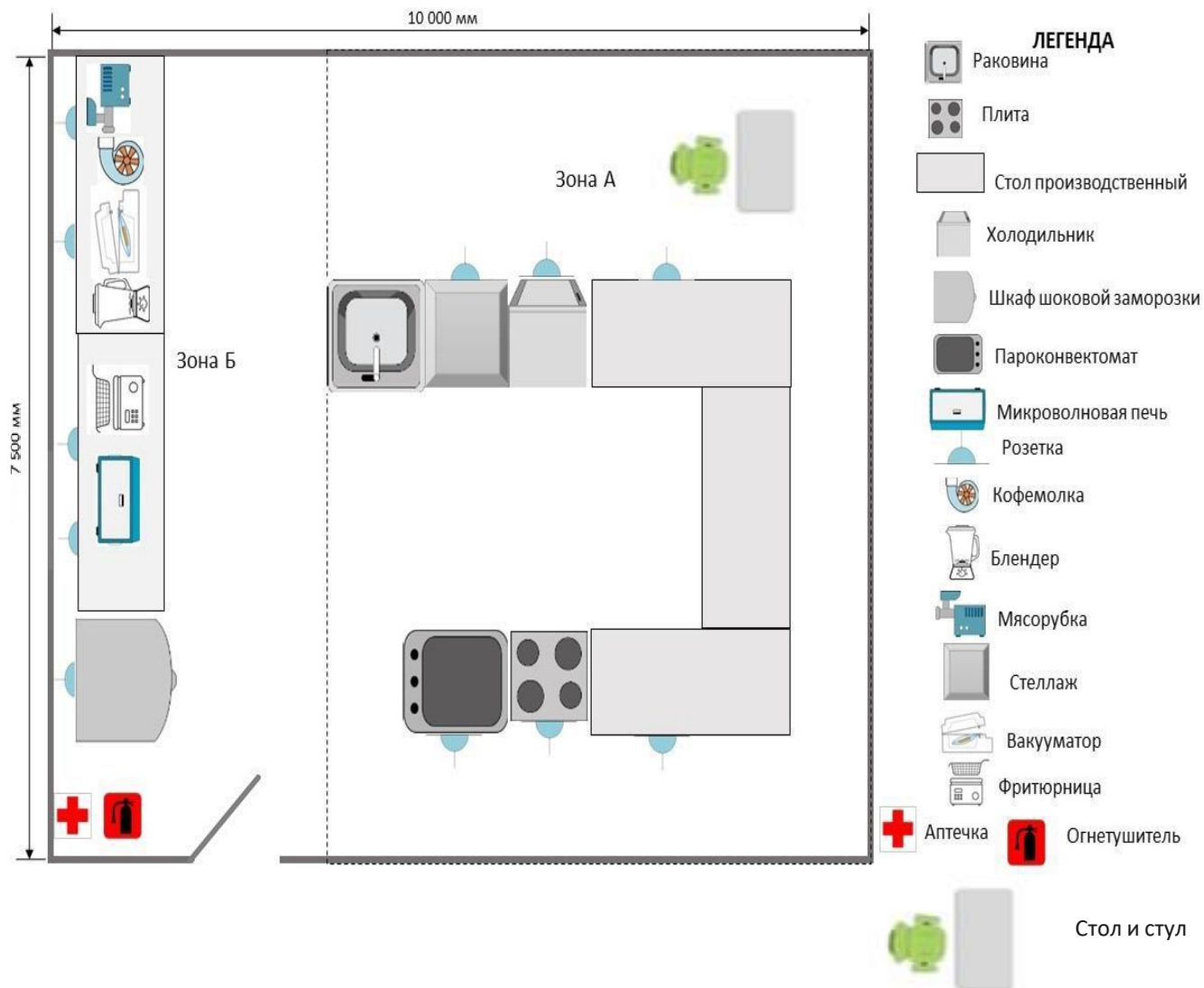
Заявка на продукты

Участник _____

Дата _____

№п/ п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

Примерный план застройки площадки для ГИА в форме ДЭ ПУ



Кол-во рабочих мест: 2		
Количество зон застройки площадки: 2		
Зоны площадки		
Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)	Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ
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	А, Б	ГИА/ДЭ ПУ
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий		ГИА/ДЭ ПУ
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		ГИА/ДЭ ПУ

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество	Единица измерения	Код зоны площадки
					ГИА ДЭ ПУ		
Перечень оборудования							
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5.	28.93.15	На 1 раб. место	1	шт	А

		GN 1/1.					
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата	28.93.15	На 1 раб. место	1	шт	A
3.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	28.21.13	На 1 раб. место	1	шт	A
4.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	28.25.13	На 1 раб. место	1	шт	A
5.	Блендер ручной погружной	Блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	28.93.17	На 1 раб. место	1	шт	A
6.	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	27.51.21	На 1 раб. место	1	шт	A
7.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На 1 раб. место	3	шт	A
8.	Стеллаж	800х500х1800 материал металл, 4 уровня	31.09.11	На 1 раб. место	1	шт	A
9.	Мойка односекционная	1000х600х850	25.99.11	На 1 раб.	1	шт	A

	столешницей	материал металл		место			
10.	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.12	На 1 раб. место	1	шт	A
11.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На 1 раб. место	1	шт	A
12.	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	28.29.31	На 1 раб. место	1	шт	A
13.	Кремер-Сифон для сливок в комплекте с баллончиками	0,25 – 1 л. Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	28.93.17	На 1 раб. место	1	шт	A
14	Офисный стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На 1 раб. место	1	шт	A
15	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	На 1 раб. место	1	шт	A
Перечень инструментов							
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм	28.93.15	На 1 раб. место	6	шт	A
2	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой (по 1 шт)	GN 1/6 176x162x65мм, GN 1/6 176x162x100мм (по 1 шт каждого)	28.93.15	На 1 раб. место	2	шт	A

	размера для одного участника)	размера на одно рабочее место)					
3	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	25.71.11	На 1 раб. место	1	шт	А
4	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	3	шт	А
5	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	А
6	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место	1	шт	А
7	Миски металлическая	Объем: 0,5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см	25.99.12	На 1 раб. место	6	шт	А
8	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л	25.99.12	На 1 раб. место	1	набор	А
9	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметр 24см	25.99.12	На 1 раб. место	3	шт	А
10	Сотейник	Объемом 0,8л	25.99.12	На 1 раб. место	3	шт	А
11	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	22.29.23	На 1 раб. место	1	набор	А
12	Термометр (шуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место	1	шт	А
13	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место	1	шт	А

14	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт	А
15	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт	А
16	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	А
17	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	шт	А
18	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	А
19	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	1	шт	А
20	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	22.19.20	На 1 раб. место	2	шт	А
21	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	6	шт	А
22	Пластиковая урна для мусора (возможно	Объемом не менее 40 литров	22.29.29	На 1 раб. место	2	шт	А
23	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	22.29.23	На 1 раб. место	2	шт	А
24	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	шт	А
25	Шенуа	Характеристики позиции на усмотрение	27.51.21	На 1 раб. место	1	шт	А

	материала	менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20x30 см		место			
11	Полотенца х/б для протирания тарелок	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	3	шт	A
12	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	20.20.14	На 1 раб. место	1	шт	A
13	Средство для мытья посуды, 500мл	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	20.41.32	На 1 раб. место	1	шт	A
14	Губка для мытья посуды	Характеристики позиции на усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт	A
15	Пакеты для мусора	60 л	22.22.11	На 1 раб. место	2	шт	A
16	Пакеты для мусора	120 л	22.22.11	На 1 раб. место	2	шт	A
17	Ручка шариковая	Ручка шариковая с синими чернилами	32.99.12	На 1 раб. место	1	шт	A
Список продуктов							
1	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	кг	A
2	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	10.51.40	На 1 участника	0,100	кг	A
3	Сыр Творожный	Максимальное	10.51.40	На 1	0,300	кг	A

		количество 300 гр		участника			
4	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	10.51.40	На 1 участника	0,200	кг	А
5	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт	01.47.21	На 1 участника	10	шт	А
6	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	10.51.11	На 1 участника	0,500	кг	А
7	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	10.51.12	На 1 участника	1000	кг	А
8	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	10.51.12	На 1 участника	1000	кг	А
9	Сметана 20,25%	Максимальное количество 300 гр	10.51.52	На 1 участника	0,300	кг	А
10	Масло сливочное 82,5%	Максимальное количество 500 гр	10.51.30	На 1 участника	0,500	кг	А
11	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт.	01.47.21	На 1 участника	20	шт	А
12	Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	А
13	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	01.13.12	На 1 участника	0,200	кг	А
14	Баклажан	Максимальное количество 200 гр	01.13.33	На 1 участника	0,200	кг	А
15	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	кг	А
16	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	01.13.90	На 1 участника	0,100	кг	А
17	Томаты	Максимальное количество 300 гр	01.13.34	На 1 участника	0,300	кг	А
18	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	01.13.34	На 1 участника	0,200	кг	А
19	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр	01.13.39	На 1 участника	0,200	кг	А

20	Имбирь	Максимальное количество 50 гр	01.13.49	На 1 участника	0,050	кг	А
21	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	01.13.51	На 1 участника	0,500	кг	А
22	Тыква	Максимальное количество 300 гр	01.13.39	На 1 участника	0,300	кг	А
23	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	01.13.49	На 1 участника	0,200	кг	А
24	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	01.13.49	На 1 участника	0,300	кг	А
25	Лук порей	Максимальное количество 200 гр	01.13.44	На 1 участника	0,200	кг	А
26	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	01.13.80	На 1 участника	0,200	кг	А
27	Перец чили	Максимальное количество 50 гр	01.13.39	На 1 участника	0,050	кг	А
28	Перец сладкий болгарский	Максимальное количество 100 гр	01.13.39	На 1 участника	0,100	кг	А
29	Чеснок	Максимальное количество 50 гр	01.13.42	На 1 участника	0,050	кг	А
30	Морковь	Максимальное количество 400 гр	01.13.41	На 1 участника	0,400	кг	А
31	Апельсин	Максимальное количество 300 гр	01.23.13	На 1 участника	0,300	кг	А
32	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	01.24.10	На 1 участника	0,200	кг	А
33	Яблоки красн	Максимальное количество 200 гр	01.24.10	На 1 участника	0,200	кг	А
34	Груша	Максимальное количество 200 гр	01.24.21	На 1 участника	0,200	кг	А
35	Лайм	Максимальное количество 100 гр	01.23.12	На 1 участника	0,100	кг	А
36	Лимон	Максимальное	01.23.12	На 1	0,200	кг	А

		количество 200 гр		участника			
37	Брокколи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	А
38	Облепиха	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
39	Смородина красная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
40	Смородина черная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
41	Тесто катаифи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А
42	Тесто слоёное бездрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А
43	Тесто слоёное дрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А
44	Тесто фило	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.72.19	На 1 участника	0,200	кг	А
45	Цветная капуста	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	01.13.13	На 1 участника	0,200	кг	А
46	Черника	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
47	Ежевика	Свежемороженая, Максимальное	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А

		количество 200 гр					
48	Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
49	Шпинат	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	10.39.11	На 1 участника	0,200	кг	А
50	Горошек зеленый	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	10.39.11	На 1 участника	0,200	кг	А
51	Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
52	Вишня	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
53	Малина	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	10.39.21	На 1 участника	0,200	кг	А
54	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	кг	А
55	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	кг	А
56	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	20.59.60	На 1 участника	0,030	кг	А
57	Пектин	Максимальное количество 20 гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	кг	А
58	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	10.61.11	На 1 участника	0,100	кг	А
59	Булгур	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
60	Киноа	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А

61	Полента	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
62	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
63	Кус-кус	Максимальное количество 100 гр	10.61.32	На 1 участника	0,100	кг	А
64	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр	10.82.13	На 1 участника	0,050	кг	А
65	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	10.82.12	На 1 участника	0,200	кг	А
66	Шоколад темный	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	кг	А
67	Шоколад молочный	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	кг	А
68	Шоколад белый	Максимальное количество 200 гр	10.82.22	На 1 участника	0,200	кг	А
69	Грецкий ор	Максимальное количество 100 гр	10.39.23	На 1 участника	0,100	кг	А
70	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	01.11.94	На 1 участника	0,050	кг	А
71	Мак	Максимальное количество 50 гр	01.11.99	На 1 участника	0,050	кг	А
72	Миндаль ор	Максимальное количество 100 гр	01.25.35	На 1 участника	0,100	кг	А
73	Орех кедровый	Максимальное количество 100 гр	01.25.39	На 1 участника	0,100	кг	А
74	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	01.25.33	На 1 участника	0,100	кг	А
75	Подсолнечник семе	Максимальное количество 50 гр	01.11.95	На 1 участника	0,050	кг	А
76	Тыквенные семе	Максимальное количество 50 гр	01.13.60	На 1 участника	0,050	кг	А
77	Изюм (черный, без	Максимальное	10.39.25	На 1	0,200	кг	А

	косточки)	количество 200 гр		участника			
78	Курага	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	кг	А
79	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	10.39.25	На 1 участника	0,200	кг	А
80	Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр	10.41.23	На 1 участника	0,300	кг	А
81	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр	10.41.54	На 1 участника	0,500	кг	А
82	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр	10.84.11	На 1 участника	0,050	кг	А
83	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	кг	А
84	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр	01.26.11	На 1 участника	0,050	кг	А
85	Томаты в собственном	Максимальное количество 200 гр	10.39.18	На 1 участника	0,200	кг	А
86	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр	10.39.17	На 1 участника	0,050	кг	А
87	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	кг	А
88	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр	10.89.19	На 1 участника	0,030	кг	А
89	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр	10.89.19	На 1 участника	0,020	кг	Б
90	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	10.62.13	На 1 участника	0,300	кг	Б
91	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	10.89.13	На 1 участника	0,020	кг	Б
92	Сахар	Максимальное количество 300 гр	10.81.12	На 1 участника	0,300	кг	Б
93	Сахарная пудра	Максимальное количество 400 гр	10.81.12	На 1 участника	0,400	кг	Б

94	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	01.49.21	На 1 участника	0,100	кг	Б
95	Изомальт	Максимальное количество 50 гр	10.86.10	На 1 участника	0,050	кг	Б
96	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр	10.72.11	На 1 участника	0,200	кг	Б
97	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр	10.71.11	На 1 участника	0,200	кг	Б
98	Мука пшеничная	Максимальное количество 800 гр	10.61.21	На 1 участника	0,800	кг	Б
99	Мука миндальная	Максимальное количество 100 гр	10.61.23	На 1 участника	0,100	кг	Б
100	Крахмал картофельный	Максимальное количество 50 гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	кг	Б
101	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр	10.62.11	На 1 участника	0,050	кг	Б
102	Курица тушка	Максимальное количество 1800 гр	10.12.10	На 1 участника	1800	кг	Б
103	Бекон сырокопченный	Максимальное количество 200 гр	10.12.10	На 1 участника	0,200	кг	А
104	Ванильный сахар	0,100	10.12.10	На 1 участника	0,010	кг	А
Общий стол							
1	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	10.84.30	На 1 участника	0,050	кг	Б
2	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	10.84.30	На 1 участника	0,050	кг	Б
3	Сахар	Максимальное	10.81.12	На 1	0,100	кг	Б

	коричневый	количество 100 гр		участника			
4	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	10.89.19	На 1 участника	0,010	кг	Б
5	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр	10.84.12	На 1 участника	0,100	кг	Б
6	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	кг	Б
7	Сахар	Максимальное количество 100 гр	10.81.12	На 1 участника	0,100	кг	Б
8	Корица	Максимальное количество 4 гр	10.61.24	На 1 участника	0,004	кг	Б
9	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	кг	Б
10	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	10.84.23	На 1 участника	0,004	кг	Б
11	Орегано	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	Б
12	Куркума	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	Б
13	Мускатный орех	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	Б
14	Паприка	Максимальное количество 4 гр	10.84.12	На 1 участника	0,004	кг	Б
15	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	кг	Б
16	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	кг	Б
17	Зелень кинзы	Максимальное количество 20гр	01.13.19	На 1 участника	0,020	кг	Б
18	Ростки микрозелени	Максимальное количество 2гр	10.39.13	На 1 участника	0,002	кг	Б
19	Тимьян	Максимальное количество 10 гр	10.84.12	На 1 участника	0,010	кг	Б

20	Горчица дижонская	Максимальное количество 10гр	10.84.12	На 1 участника	0,010	кг	Б
21	Мята	Максимальное количество 10гр	01.13.19	На 1 участника	0,010	кг	Б
22	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	10.89.15	На 1 участника	0,020	кг	Б
23	Горчица зернистая	Максимальное количество 100 гр	10.84.12	На 1 участника	0,100	кг	Б
24	Горчица	Максимальное количество 100 гр	10.89.15	На 1 участника	0,100	кг	Б
25	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	10.41.54	На 1 участника	6	л	Б
26	Пищевые красители	Набор из 6 цветов	20.12.21	На 1 участника	1	шт	Б
27	Паприка	Максимальное количество 20гр	10.84.12	На 1 участника	0,020	шт	Б
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	22.19.72	На 1 раб. место	2	шт	А
2	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон, пара	14.12.30	На 1 раб.	1	шт	А
3	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	14.12.30	На 1 участника	1	шт	А

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ^б	Баллы
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	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00
		Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	2,00
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	8,00
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных	2,00

		кондитерских изделий	
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
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	30,00
		Итого:	80,00

