Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Салаватский индустриальный колледж

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК

_____ В.В. Маков

24.10.2025

М.П.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

_____ А.С. Михайлов

«25» октября 2025 г.

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации

выпускников специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025

1 Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.08.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приложением №1 к приказу ФГБОУ ДПО от 22.06.2023 г. №П-291 «Методика организации и проведения демонстрационного экзамена»;
- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – ФГОС СПО), утверждённым приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 03.07.2024)

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы. Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объёме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план).

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) выпускников проводится государственной экзаменационной комиссией в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

Выпускная квалификационная работа (далее ВКР) способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

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

Комплект оценочной документации (далее КОД) для сдачи демонстрационного экзамена выбирается на заседании цикловой методической комиссии из банка оценочных материалов,

расположенного на сайте https://bom.firpo.ru/Public. Банк оценочных материалов - информационная система оператора демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования, предназначенная для размещения в общем доступе разработанных комплектов оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- виды государственной итоговой аттестации;

- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;

- сроки проведения государственной итоговой аттестации (включая этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации);

- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;

- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника;

- требования к материально-техническому, информационному и кадровому обеспечению проведения государственной итоговой аттестации;

- порядок подачи апелляций;

- итоговые документы государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется цикловой методической комиссией и утверждается руководителем образовательной организации после её обсуждения на заседании педагогического совета с обязательным участием работодателей.

Объем времени на подготовку, процедура и сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с ФГОС СПО и учебным планом по специальности 08.02.04 Водоснабжение и водоотведение.

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

2.1 Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа ГИА является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения видов профессиональной деятельности:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов дляблюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- 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;

- 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;

- 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;

- 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 и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

В процессе ГИА осуществляется экспертиза сформированности у выпускников общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК).

Общие компетенции, включающие в себя способность выпускника:

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

ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Профессиональные компетенции, включающие в себя способность выпускника:

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 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 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.

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 числе авторских, брендовых, региональных 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 рецептур 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.

Выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по одной из квалификаций.

2.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, ФГОС СПО. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.3 Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, включающей:

- дипломная работа;
- демонстрационный экзамен.

2.4 Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию

Объем времени и сроки проведения каждой формы ГИА указываются в соответствии с учебными планами и графиком учебного процесса на текущий учебный год и составляют всего - 6 недель, в том числе:

- подготовка ДП и защита - 5 недель;
- подготовка и проведение демонстрационного экзамена – 1 неделя.

3 Структура и содержание ГИА

3.1 Содержание государственной итоговой аттестации

3.1.1 Подготовка и защита ВКР

Тематика ВКР должна отвечать следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

По решению цикловой методической комиссии строительно-технологических дисциплин (протокол №2 от 30.09.2025) принято проведение ГИА в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломного проекта и демонстрационного экзамена базового уровня по КОД 43.02.15-1-2026.

Перечень тем дипломных работ (далее ДР) рассматривается на заседании цикловой методической комиссии и утверждается приказом директора колледжа. Темы ДР должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Обучающимся предоставляется право выбора темы ДР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Примерные темы дипломных работ приведены в приложении А. Перечень тем может быть расширен различными исходными данными (в зависимости от сырья и способа холодной и тепловой обработки и др.).

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента, которые выдаются обучающимся не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Законченная дипломная состоит из пояснительной записки.

Пояснительная записка должна быть краткой, в пределах 40-45 страниц печатного текста. Пояснительная записка должна содержать литературный обзор по рассматриваемой теме, теоретический и расчетный разделы, приложения технологической документации, выводы, список использованных источников. Все разделы пояснительной записки должны быть взаимоувязаны, и содержать материалы применительно к конкретной теме дипломной работы.

При защите каждый студент должен сделать доклад и защитить выполненную им работу. Решение Государственной экзаменационной комиссии, по результатам защиты дипломной работы, принимается индивидуально для каждого студента.

Для оказания помощи студентам при выполнении дипломной работы приказом директора колледжа назначаются руководители дипломных работ из числа преподавателей профессионального цикла и специалистов, работающих по профилю специальности. Кроме основного руководителя дипломной работы, директором колледжа может быть назначен старший консультант, который организует выполнение дипломных работ, регулярно проверяет

ход выполнения, осуществляет методический инструктаж руководителей, решает организационные вопросы защиты дипломных работ.

Руководителем дипломной работы составляется график выполнения дипломной работы с указанием сроков окончания отдельных этапов работы, который утверждаются заведующим отделением. На основании этих графиков составляется расписание защиты дипломных работ, утверждаемое приказом директора колледжа.

По окончании работы руководитель подписывает пояснительную записку и графическую часть, пишет отзыв с оценкой дипломной работы по пятибалльной системе.

Согласно распоряжению, цикловая методическая комиссия строительно-технологических дисциплин организует предварительную защиту дипломных работ. На предварительную защиту студент представляет подписанный руководителем дипломную работу и отзыв руководителя.

Требования к ВКР доводятся до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения ВКР и критериями оценки результатов защиты не менее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Объем учебной нагрузки по данному виду работы и количество обучающихся, закрепленное за одним преподавателем, определяются локальными нормативными актами образовательной организации в соответствии со штатным расписанием и требованиями к кадровому обеспечению сопровождения ГИА.

Состав ГЭК утверждается приказом директора колледжа. ГЭК действует в течение одного календарного года.

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, обладающих навыками и опытом в сфере, соответствующей деятельности, к которой готовятся выпускники. В состав ГЭК входит также экспертная группа.

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

Председатель ГЭК утверждается Министерством просвещения Республики Башкортостан по представлению колледжа.

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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК или делегирует полномочия должностным лицам колледжа, имеющим квалификацию по профилю специальности.

Основные функции ГЭК:

- комплексная оценка уровня освоения теоретических знаний и практических умений обучающихся, компетенций выпускника;

- оценка соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям ФГОС СПО;

- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче соответствующего документа об образовании и квалификации;

- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников.

При защите дипломного проекта перед Государственной экзаменационной комиссией на доклад обучающемуся отводится не более 10 - 15 минут. По окончании доклада зачитываются отзыв руководителя дипломного проекта и рецензия. Члены Государственной экзаменационной комиссии в процессе вопросно-ответной беседы должны установить уровень освоения основной профессиональной образовательной программы обучающимся.

Перечень вопросов для подготовки студентов-выпускников к выполнению и защите дипломного проекта приведён в приложении Б.

Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. Результаты защиты ВКР объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК. Присуждение квалификации осуществляется на заключительном заседании ГЭК и фиксируется в протоколе.

Результаты защиты дипломного проекта определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК. Заседание Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе записываются: оценка за выполнение демонстрационного экзамена, оценка за выполнение и защиту дипломного проекта, вопросы, задаваемые обучающемуся на защите выпускной квалификационной работы, присвоение квалификации и особые мнения.

Критерии оценки дипломных проектов:

- **«Отлично»** выставляется за выпускную квалификационную работу, материалы которой изложены грамотно, логически последовательно с соответствующими выводами, научно обоснованы, имеются элементы новизны и отсутствуют ошибки. В отзывах руководителя и рецензента отсутствуют значимые замечания.

При защите студент-выпускник показывает глубокое знание темы; свободно оперирует

результатами работы, во время доклада грамотно использует таблицы, схемы и презентацию; чётко и правильно отвечает на поставленные вопросы.

- **«Хорошо»** выставляется за выпускную квалификационную работу, материалы которой изложены грамотно, логически последовательно с соответствующими выводами, научно обоснованы, отсутствуют ошибки. Отзывы руководителя и рецензента положительные.

При защите студент-выпускник показывает знание темы; свободно оперирует результатами работы, во время доклада грамотно использует таблицы, схемы и презентацию; без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

- **«Удовлетворительно»** выставляется в случаях, если:

- в выпускной квалификационной работе просматривается непоследовательность в изложении материала или допущены ошибки, но отзывы руководителя и рецензента, в целом, положительные.

- при защите студент-выпускник проявляет неуверенность; не всегда даёт аргументированные ответы на поставленные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется в случаях, если:

- в выпускной квалификационной работе просматривается непоследовательность в изложении материала; допущены ошибки, в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные замечания.

- при защите студент-выпускник не знает темы, не может ответить на поставленные вопросы или при ответах допускает грубые ошибки.

При спорной ситуации учитывается успеваемость студента в процессе обучения.

Обучающийся, не прошедший защиту ВКР или получивший оценку «неудовлетворительно», может повторно выйти на защиту не ранее чем через шесть месяцев. Для повторного выхода на защиту ВКР обучающийся, не прошедший защиту по неуважительной причине или получивший неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледж на период времени, предусмотренный календарным учебным графиком для прохождения ГИА.

Обучающимся, не проходившим защиту ВКР по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ее повторно без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания ГЭК организуются в сроки, установленные приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Повторное прохождение защиты ВКР для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Лучшие ВКР могут быть рекомендованы ГЭК к реализации их на базе социальных партнеров колледжа.

По окончании защит ВКР ГЭК представляет отчет, в котором приводится анализ хода и результатов защит ВКР, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки

выпускников, количество дипломов с отличием, указывается степень сформированности и развития общих и профессиональных компетенций, личностных и профессионально важных качеств выпускников и выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей. Кроме того, указываются имевшие место недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в программы подготовки специалистов среднего звена по совершенствованию качества подготовки выпускников. Отчет о работе ГЭК обсуждается на педагогическом совете.

Результаты защит ВКР отражаются в отчете о результатах самообследования.

3.1.2 Подготовка и проведение демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Для проведения демонстрационного экзамена как процедуры ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования, образовательная организация/учредитель образовательной организации направляет соответствующую заявку региональному оператору.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД, представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ.

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" на сайте https://bom.firpo.ru/Public не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

Процедура выполнения заданий экзамена и их оценки осуществляется на площадках, аккредитованных в качестве центров проведения демонстрационного экзамена (далее ЦПДЭ). За каждым ЦПДЭ закрепляется Главный эксперт.

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.

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

Экзамен проводится в соответствии с Планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. План содержит информацию:

- о дате и времени проведения экзамена для каждой экзаменационной группы,
- о расписании сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп,
- о планируемой продолжительности проведения демонстрационного экзамена,
- о технических перерывах в проведении демонстрационного экзамена.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно. Не допускается участие в оценивании экспертов, принимавших участие в подготовке экзаменуемых обучающихся и выпускников, или представляющих с экзаменуемыми одну образовательную организацию.

Главный эксперт и члены Экспертной группы при проведении демонстрационного экзамена включаются в состав ГЭК.

На период проведения демонстрационного экзамена ЦПДЭ назначается Технический эксперт, назначаемый организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственным за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности. Технический эксперт не участвует в оценке выполнения заданий экзамена, не является членом Экспертной группы и не регистрируется в системе eSim.

В обязательном порядке за сутки до начала экзамена проводится Подготовительный день (С-1). Главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта. По результатам проверки ЦПДЭ заполняется протокол соответствующей формы (см. «Методику организации и проведения демонстрационного экзамена»).

Техническим экспертом проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности для участников и членов Экспертной группы под личную подпись в протоколе соответствующей формы (см. «Методику организации и проведения демонстрационного экзамена»). Итоги жеребьевки и ознакомления с рабочими местами фиксируются в протоколе соответствующей формы (см. «Методику организации и проведения демонстрационного экзамена»). Участники должны ознакомиться с планом проведения демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

В Подготовительный день не позднее 08.00 в личном кабинете в системе eSim Главный эксперт получает вариант задания для проведения демонстрационного экзамена в конкретной экзаменационной группе и организует ознакомление сдающих с заданием.

При проведении демонстрационного экзамена Главным экспертом выдаются экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, а также разъясняются правила поведения во время демонстрационного экзамена. По завершении процедуры ознакомления с заданием участники подписывают протокол соответствующей формы (см. «Методику организации и проведения демонстрационного экзамена»). К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями для демонстрационного экзамена базового уровня по КОД 43.02.15-1-2026. 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.

Перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» осуществляется членами ГЭК в соответствии с оценочными материалами для демонстрационного экзамена базового уровня по КОД 43.02.15-1-2026, приведён в таблице 1.

Таблица 1 – Таблица перевода баллов в оценку

Оценка ГИА	«неудовлет-ворительно»	«удовлет-ворительно»	«хорошо»	«отлично»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в %)	0,00% - 49,99%	50,00% - 64,99%	65,00% - 89,99%	90,00% - 100,00%

Результаты экзамена, выраженные в баллах, обрабатываются в электронной системе eSim и заносятся в цифровой паспорт компетенций (далее ЦПК) – электронный документ, формируемый в личном профиле каждого участника в системе eSim. ЦПК подтверждает уровень владения профессиональными умениями и навыками по итогам прохождения аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена (ДЭ).

4 Условия реализации программы ГИА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для подготовки к ГИА обучающиеся в установленном порядке используют учебно-методические и иные ресурсы колледжа, учреждений, организаций и предприятий, на базе которых проходит их производственная практика и проводится демонстрационный экзамен.

При выполнении ВКР для преподавателей – руководителей ВКР и консультантов должно быть обеспечено помещение, в котором присутствуют:

- рабочее место для консультанта - преподавателя;
- компьютер, принтер;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по ВКР;
- комплект учебно-методической документации;
- доступ к ресурсам сети Интернет.

Для защиты ВКР должен быть отведен специально подготовленный кабинет, в котором присутствуют:

- рабочее место для членов ГЭК;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;

- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Проведение демонстрационного экзамена осуществляется только на площадках, аккредитованных в качестве центров проведения экзамена согласно требованиям КОД 43.02.15-1-2026 для базового уровня ДЭ.

4.2 Информационно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации

При проведении ГИА необходимо обеспечить доступ к информационному сопровождению, в обязательном порядке включающему:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.08.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приложение №1 к приказу ФГБОУ ДПО от 22.06.2023 г. №П-291 «Методика организации и проведения демонстрационного экзамена»;
- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – ФГОС СПО), утверждённым приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 03.07.2024)
- положение об организации выполнения и защиты ВКР образовательной организации;
- программу ГИА;
- методические рекомендации по выполнению ВКР;
- методические рекомендации по подготовке к демонстрационному экзамену;
- комплект оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена;
- приказ об утверждении председателей ГЭК;
- приказ о создании ГЭК;
- приказ об утверждении тем ВКР;
- зачетные книжки;
- сводную ведомость успеваемости за период обучения;
- протоколы заседаний ГЭК;
- итоговый протокол проведения демонстрационного экзамена;
- литературу по специальности, ГОСТы, справочники и т.п.

4.3 Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

Педагогические работники колледжа и специалисты предприятий, организаций, привлекаемые к руководству дипломными проектами должны иметь высшее образование по профилю специальности. Специалисты предприятий и организаций, привлекаемые в качестве экспертов демонстрационного экзамена, должны иметь профильное профессиональное образование (высшее или среднее), опыт работы в сфере, соответствующей специальности

среднего профессионального образования или укрупненной группы специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен, и актуальные знания в оцениваемой области.

5 Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам ГИА выпускник имеет право подать письменное апелляционное заявление о нарушении установленного порядка проведения ГИА и/или несогласии с результатами ГИА (далее – апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями/законными представителями несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Порядок работы апелляционной комиссии определяется локальными нормативными актами образовательной организации. По результатам рассмотрения апелляции апелляционная комиссия принимает одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию.

Протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Протокол решения апелляционной комиссии присоединяется к протоколам ГЭК при сдаче в архив.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

6 Оценка результатов ГИА

Оценка результатов ГИА (защиты дипломного проекта; демонстрационного экзамена в соответствии с таблицей 1) определяется в ходе заседаний ГЭК оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Критерии оценивания определяются в соответствии с локальными нормативными актами колледжа.

7 Итоговые документы ГИА

По завершении проведения ГИА должны быть оформлены и переданы на хранение в соответствии с установленным порядком:

- протоколы заседаний ГЭК по защите ВКР;
- протоколы заседаний ГЭК о присуждении квалификации и выдаче документа об образовании и квалификации;
- отчет о работе ГЭК;
- итоговый протокол проведения демонстрационного экзамена;
- протоколы о рассмотрении апелляции.

Рассмотрено на заседании	Согласовано
педагогического совета	Заместитель директора по УР
протокол № 2	_____ А.В. Путенихина
от «23» октября 2025 г.	«___» _____ 2025

Рассмотрено на заседании
цикловой методической комиссии
строительно-технологических дисциплин
протокол № 2
от «30» сентября 2025 г.

Приложение А

Примерные темы дипломных работ

1. Разработка рецептуры и технологии приготовления сложного горячего блюда из овощей
2. Разработка рецептуры и технологии приготовления сложного горячего блюда из рыбы
3. Разработка рецептуры и технологии приготовления сложного горячего блюда из нерыбного водного сырья
4. Разработка рецептуры и технологии приготовления сложного горячего блюда из говядины
5. Разработка рецептуры и технологии приготовления сложного горячего блюда из свинины
6. Разработка рецептуры и технологии приготовления сложного горячего блюда из баранины
7. Разработка рецептуры и технологии приготовления сложного горячего блюда из субпродуктов
8. Разработка рецептуры и технологии приготовления сложного горячего блюда из птицы
9. Разработка рецептуры и технологии приготовления сложного горячего блюда из кролика
10. Разработка рецептуры и технологии приготовления сложного горячего блюда из муки

Приложение Б

В процессе подготовки дипломного проекта студент-выпускник должен быть готовым отвечать на вопросы по следующим направлениям:

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

1. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов
2. Технология приготовления котлетной массы из рыбы.
3. Порционные полуфабрикаты из мяса говядины
4. Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса
5. Кнельная масса из мяса
6. Органолептические показатели качества мяса
7. Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов
8. Порционные полуфабрикаты из рыбы

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

1. Классификация супов
2. Организация рабочего места по приготовлению первых блюд
3. Рассольники. Особенности, ассортимент. Технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения.
4. Солянки. Особенности, ассортимент. Технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения.
5. Щи. Особенности, ассортимент. Технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения.
6. Борщи. Особенности, ассортимент. Технология приготовления, требования к качеству, сроки хранения.
7. Блюда из отварной рыбы (основным способом и в отваре). Гарниры, соусы. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
8. Блюда из припущенной рыбы. Гарниры, соусы. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
9. Блюда из жареной рыбы. Гарниры, соусы. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
10. Блюда из рыбы, жареной во фритюре. Гарниры, соусы. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
11. Блюда из тушеной рыбы. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
12. Блюда из запеченной рыбы. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
13. Блюда из рыбной котлетной массы Гарниры, соусы. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.

14. Организация рабочего места по приготовлению соусов и гарниров

15. Организация рабочего места по приготовлению горячих рыбных и мясных блюд

16. Блюда и гарниры из жареного картофеля (отварного и сырого). Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.

17. Блюда и гарниры из жареных овощей. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.

18. Блюда и гарниры из тушеных овощей. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.

19. Блюда из запеченных овощей. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.

20. Блюда из запеченных фаршированных овощей. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.

21. Блюда из запеченных овощей. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.

22. Классификация соусов

23. Соус красный основной и его производные

24. Соус белый основной на мясном бульоне и его производные

25. Блюда из мяса жареного мелкими кусками. Гарниры. Соусы. Требования к качеству, сроки хранения.

26. Блюда из жареного мяса порционными кусками. Гарниры. Соусы. Требования к качеству, сроки хранения.

27. Степени прожарки стейка

28. Блюда из тушеного мяса. Гарниры. Требования к качеству, сроки хранения.

29. Блюда из котлетной массы. Гарниры. Соусы. Требования к качеству, сроки хранения.

30. Блюда из мяса натурального, рубленного. Гарниры. Соусы. Требования к качеству, сроки хранения.

31. Блюда из тушеной сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству, сроки хранения.

32. Блюда из жареной сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству, сроки хранения.

33. Блюда из рубленой сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству, сроки хранения

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

1. Организация рабочего места при приготовлении салатов и закусок

2. Организация рабочего места при приготовлении холодных блюд

3. Особенности приготовлении, классификация холодных блюд и закусок

4. Бутерброды открытые, закрытые, комбинированные

5. Ассортимент банкетных закусок: канапе, тарталетки, волнованы

6. Салаты из свежих овощей

7. Салаты из вареных овощей.

8. Салаты-коктейли

9. Соус майонез

10. Заправки для салатов на растительном масле

11. Рыба заливная

12. Рыба фаршированная

13. Рыба под маринадом

14. Язык заливной

15. Курица фаршированная (галантин)

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Организация рабочего места при приготовлении сложных холодных и горячих десертов

2. Парфе и мороженое. Оформление, декорирование и отпуск. Требования к качеству, сроки хранения.

3. Муссы. Оформление, декорирование и отпуск. Требования к качеству, сроки хранения.

4. Гурьевская каша. Оформление, декорирование и отпуск. Требования к качеству, сроки хранения.

5. Желе. Оформление, декорирование и отпуск. Требования к качеству, сроки хранения.

6. Самбук. Оформление, декорирование и отпуск. Требования к качеству, сроки хранения.

7. Чизкейк. Оформление, декорирование и отпуск. Требования к качеству, сроки хранения.

8. Суфле. Оформление, декорирование и отпуск. Требования к качеству, сроки хранения.

9. Пудинги. Оформление, декорирование и отпуск. Требования к качеству, сроки хранения.

10. Шоколадно-фруктовые фондю. Оформление, декорирование и отпуск. Требования к качеству, сроки хранения.

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Классификация тортов и пирожных

2. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе.

3. Организация производства мучного цеха.

4. Технология приготовления дрожжевого опарного теста.

5. Технология приготовления дрожжевого опарного теста

6. Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий

7. Технология приготовления песочного полуфабриката. Ассортимент

8. Технология приготовления пряничного полуфабриката Ассортимент

9. Технология приготовления воздушного полуфабриката

10. Характеристика и классификация бисквитного полуфабриката
11. Заварные пирожные
12. Бисквитные пирожные