



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»**

РАССМОТРЕНО

на Педагогическом совете
Протокол № 2
от «30» октября 2025г.

УТВЕРЖДЕНО

Директором ГАПОУ МО «Профессиональный
колледж «Московия»
Приказ №1236-УД от 30 октября 2025 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 04E8E5034B6DD81FF94FF7AC0302F71F
Владелец: Гречаников Андрей Сергеевич
Действителен: с 31.01.2025 до 26.04.2026

СОГЛАСОВАНО

Генеральным директором
ООО «АТЛАС ПАРК ОТЕЛЬ»
А.Н. Васюта
«30» октября 2025 г

ПРОГРАММА

**государственной итоговой аттестации выпускников
ГАПОУ МО «Профессиональный колледж «Московия»
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Форма обучения - очная

Квалификация – Специалист по
поварскому и кондитерскому делу

Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования – 3 года
10 месяцев

**г. о. Домодедово
2025г.**

Рассмотрена на заседании ПЦК преподавателей дисциплин (модулей) УГС
43.00.00 Сервис и туризм (43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 43.01.09
Повар, кондитер)

Протокол № 2 от «30» октября 2025 года

Председатель предметно-цикловой комиссии



/Апполова Н.Л./

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
II. ФОРМЫ ГИА	5
III. ПОДГОТОВКА К ПРОВЕДЕНИЮ ГИА	7
IV. ПРОВЕДЕНИЕ ГИА	187
V. ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА	287
VI. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ	310
VII. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	354
VIII. ПОРЯДОК ВЫДАЧИ ДОКУМЕНТОВ О СРЕДНЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ И ОТЧИСЛЕНИЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ КОЛЛЕДЖА В СВЯЗИ С ПОЛУЧЕНИЕМ ОБРАЗОВАНИЯ.....	387
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	Ошибка! Закладка не определена. 0
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	443
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	854
ПРИЛОЖЕНИЕ 4	865
ПРИЛОЖЕНИЕ 5	876
ПРИЛОЖЕНИЕ 6	887
ПРИЛОЖЕНИЕ 7	890
ПРИЛОЖЕНИЕ 8	910
ПРИЛОЖЕНИЕ 9	921
ПРИЛОЖЕНИЕ 10	932
ПРИЛОЖЕНИЕ 11	943
ПРИЛОЖЕНИЕ 12	954
ПРИЛОЖЕНИЕ 13	976

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящая Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) разработана в соответствии с нормативными правовыми документами и локальными актами:

- Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ;

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 года №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Минпросвещения России от 14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» в части государственных требований к содержанию и уровню подготовки выпускников по соответствующей специальности, и оценке качества освоения образовательной программы;

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ МО «Профессиональный колледж «Московия»;

- Уставом ГАПОУ МО «Профессиональный колледж «Московия».

1.2 Обеспечение проведения ГИА осуществляется ГАПОУ МО «Профессиональный колледж «Московия», далее Колледж.

1.3 Колледж использует необходимые для организации

образовательной деятельности средства обучения и воспитания при проведении ГИА выпускников.

1.4 Цель ГИА заключается в определении результатов освоения выпускниками образовательной программы среднего профессионального образования соответствующую требованиям ФГОС СПО и имеющую государственную аккредитацию.

1.5 Результатом освоения образовательной программы является освоение выпускником общих, профессиональных компетенций и личностных результатов при изучении учебных дисциплин, профессиональных модулей и практической подготовки по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

1.6 Лица, осваивающие образовательную программу среднего профессионального образования в форме самообразования вправе пройти экстерном государственную итоговую аттестацию в колледже, по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам среднего профессионального образования, в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ МО «Профессиональный колледж «Московия».

II. ФОРМЫ ГИА

2.1 ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена.

2.2 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.

2.3 Демонстрационный экзамен проводится по профильному уровню на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений стандартов Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы», а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

2.4 Сроки проведения демонстрационного экзамена устанавливаются Колледжем в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

2.6 Тематика дипломных работ определяется Колледжем (Приложение 1). Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

2.7 Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель. Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей осуществляется приказом директора Колледжа.

2.8 В обязанности руководителя дипломной работы входят:

- разработка задания на подготовку дипломной работы;
- разработка совместно с обучающимися плана дипломной работы;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения дипломной работы;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения дипломной работы в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование выпускника) в подготовке презентации и доклада для защиты дипломной работы;
- предоставление письменного отзыва на дипломную работу.

2.9 Защита дипломных работ проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

2.10 Сроки выполнения и защиты дипломных работ:

- выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня;
- защита дипломной работы с 15 июня по 28 июня.

III. ПОДГОТОВКА К ПРОВЕДЕНИЮ ГИА

3.1 В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК), создаваемой Колледжем по каждой укрупненной группе профессий, специальностей среднего профессионального образования либо по усмотрению образовательной организации по отдельным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

3.2 ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;
- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- экспертов организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена, обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии, специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее - эксперты).

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

3.4 Состав ГЭК утверждается приказом директора Колледжа и

действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

3.5 ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению Колледжа Министерством образования Московской области.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, организаций – партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

3.6 Директор Колледжа является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в Колледже нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

3.7 При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов (далее - экспертная группа).

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

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

3.9 Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее - оценочные материалы), разрабатываемых организацией, определяемой ему организацией (далее - оператор).

3.10 Комплект оценочной документации (Приложение 2) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности (охране труда), а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

3.11 Комплекты оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня разрабатываются экспертами организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена (далее – оператор) с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет») не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

3.12 Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту дипломной работы. Обязательное требование – соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или несколькими профессиональным модулям.

3.13 Выполнение и защита дипломной работы является завершающим этапом обучения и необходимым условием присуждения квалификации –

«Специалист по поварскому и кондитерскому делу» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.14 Дипломная работа, являясь этапом образовательного процесса, преследует цели пополнения, закрепления и развития знаний и умений, приобретенных на предшествующих этапах обучения. Работа над дипломной работой предполагает высокую степень самостоятельности выпускника, предоставляет возможности для самореализации и творческого самовыражения.

3.15 Формирование и развитие этих качеств личности, созидательного, инновационного типа мышления и составляет основу современной концепции образования. Ориентируясь на достижение общих целей образования, следует учитывать те основные требования и показатели, по которым производится оценка выполнения и защиты дипломной работы и уровня профессиональной подготовленности выпускников:

- 1) умение четко формулировать рассматриваемую задачу, определять ее актуальность и значимость, структурировать решаемую задачу;
- 2) обоснованно выбирать и корректно использовать наиболее эффективные методы решения задач;
- 3) уметь генерировать и анализировать альтернативные варианты и принимать оптимальные решения с учетом множественности критериев, влияющих факторов и характера информации;
- 4) использовать в работе современные информационные технологии, средства компьютерной техники и их программное обеспечение;
- 5) уметь осуществлять поиск научно-технической информации и работать со специальной литературой;
- 6) грамотно, с использованием специальной терминологии и лексики, четко, в логической последовательности излагать содержание выполненных разработок.

3.16 В дипломной работе должны содержаться следующие структурные части в порядке их следования:

- отзыв руководителя (вкладывается)

- титульный лист, оформленный в соответствии с установленными требованиями (Приложение 3);
- индивидуальное задание на выполнение дипломной работы (Приложение 4);
- календарный план-задание по выполнению дипломной работы (Приложение 5);
- содержание;
- введение;
- основная часть дипломной работы (разделы и подразделы);
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения (при наличии);
- перечень условных обозначений, специальных терминов и сокращений (желательно, но не обязательно).

3.17 Индивидуальное задание для каждого выпускника разрабатывается в соответствии с утвержденной темой. Задание на дипломную работу подписывается руководителем дипломной работы и студентом.

Индивидуальное задание на дипломную работу выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

3.18 Содержание включает введение, наименование всех разделов и подразделов, пунктов (если они имеют наименование), выводы после раздела, заключение, список использованных источников и наименования приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы.

3.19 Во введении обосновывается актуальность выбранной темы; формулируются цель и задачи дипломной работы, объект и предмет исследования; дается характеристика информационной базы; дается обзор источников и соответствующей отечественной и зарубежной литературы с анализом авторских концепций по исследуемой проблеме; дается краткая

характеристика структуры дипломной работы.

3.20 Содержание включает введение, наименование всех разделов и подразделов, пунктов (если они имеют наименование), выводы после раздела, заключение, список использованных источников и наименования приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы.

3.21 Дипломная работа, представляет теоретическое исследование и описывает историю развития проблемы исследования, раскрыть понятие и сущность изучаемого явления, уточняются формулировки и рассматриваются существующие методические подходы к анализу данной проблемы и др.

3.22 Основная часть дипломной работы должна содержать, как правило, два раздела. Основная часть дипломной работы включает разделы в соответствии с логической структурой изложения. Название раздела не должно дублировать название темы. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть раздела.

Первый раздел посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета дипломной работы. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме дипломной работы. В этом разделе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики, историко-сравнительный либо системный анализ предмета исследования.

Во втором разделе представляется практическая часть, в которой представлена разработкой технико-технологических карт, плана-меню, содержит таблицы с калькуляционными картами блюд и пр. расчеты.

Второй раздел посвящается анализу практического материала по теме диплома, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этом разделе содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;
- разработку технико-технологических карт на блюдо; разработку плана-меню; разработку накладной на отпуск товара и расчет калькуляционной карты блюда;

- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;

- описание способов решения выявленных проблем.

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

3.23 Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании дипломной работы, составленный в следующем порядке:

- Законодательные акты Российской Федерации;

- Научная литература и материалы периодической печати.

Литература на языках, в основе которых лежит латиница, располагается в алфавитном порядке. Литература на языках, в основе которых лежит кириллица, располагается в алфавитном порядке.

- Практические материалы;

- Интернет – ресурсы.

3.24 Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т. п. Целесообразно располагать в Приложениях:

- графики, диаграммы;

- таблицы большого формата;

- статистические данные;

- фотографии, графический материал;

- технические документы и/или их фрагменты и т.д.

3.25 Дипломная работа должна представлять собой самостоятельное законченное исследование на заданную тему, написанное лично автором под руководством дипломного руководителя, свидетельствующее об умении автора работать с источниками, обобщать и анализировать фактический

материал, используя теоретические знания, полученные при освоении профессиональной образовательной программы.

Работа должна свидетельствовать о способности автора к систематизации, закреплению и расширению полученных во время учебы теоретических знаний по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям, применению этих знаний при решении разрабатываемых в дипломной работе вопросов и проблем.

3.26 Требования к дипломной работе:

Общий объем дипломной работы должен составлять не менее 40 страниц машинописного текста. Текст дипломной работы должен быть выполнен в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм). Текст следует печатать через 1,5 интервала (шрифт Times New Roman, размер шрифта – 14 пт.), соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм; правое – 15 мм; верхнее – 20 мм; нижнее – 20 мм.

Все листы дипломной работы должны быть пронумерованы арабскими цифрами. Титульный лист, индивидуальное задание для выполнения дипломной работы, календарный план – график выполнения дипломной работы и содержание включают в общую нумерацию работы, но номера страниц на них не ставят. Нумерация страниц производится последовательно, начиная с пятой страницы (Введение), номера страниц проставляются внизу страницы с форматированием по центру.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Каждый раздел начинается с новой страницы, подразделы располагаются друг за другом. Заголовки разделов оформляют симметрично тексту, заголовки подразделов с абзаца. Заголовки разделов печатаются большими буквами, заголовки подразделов - строчными буквами, заголовки не подчеркиваются, в конце точки не ставятся. Заголовки разделов нумеруются римскими цифрами, а подразделы нумеруются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

Для наглядности в дипломную работу включаются таблицы и графики. Графики выполняются четко в строгом соответствии с

требованиями деловой документации.

Излагать материал в дипломной работе следует четко, ясно, от третьего лица, применяя принятую научную терминологию, избегая повторений и общеизвестных положений, имеющих в учебниках и учебных пособиях.

После заключения, начиная с новой страницы, необходимо поместить список использованных источников. В список включаются все источники по теме, с которыми выпускник ознакомился при написании работы.

Приложения помещают после списка использованных источников в порядке их упоминания в тексте. Каждое приложение следует начинать с нового листа, в правом верхнем углу которого пишется слово «Приложение» и номер, обозначенный арабской цифрой (без знака №). В левом нижнем углу можно указывать, на основании каких источников составлено приложение. Объем приложений не ограничивается.

3.27 Дипломный руководитель составляет отзыв на дипломную работу (Приложение 6). В отзыве руководителя на дипломную работу указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение выпускника к выполнению дипломной работы, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения выпускника, продемонстрированные им при выполнении дипломной работы, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска дипломной работы к защите.

После получения отзыва на дипломную работу изменения в ее содержание выпускник может вносить только по согласованию с дипломным руководителем.

3.28 По завершении обучающимся подготовки дипломной работы руководитель проверяет качество работы. После согласования окончательного варианта дипломной работы с дипломным руководителем,

работу, аккуратно напечатанную, брошюруют и переплетают в жесткий переплет.

Сброшюрованная работа подписывается выпускником, дипломным руководителем и вместе с подписанным письменным отзывом предоставляют в учебную часть структурного подразделения.

IV. ПРОВЕДЕНИЕ ГИА

4.1 Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации.

4.2 Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена. Колледж обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

4.3 Центр проведения демонстрационного экзамена располагается на территории Колледжа. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

4.4 Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с Колледжем не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена.

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

4.5 Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

4.6 Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

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

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

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

4.9 Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

4.10 В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы; в) члены экспертной группы;
- г) главный эксперт;
- д) представители организаций-партнеров (по согласованию с

Колледжем);е) выпускники;

ж) технический эксперт;

з) представитель Колледжа, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));

к) организаторы, назначенные Колледжем из числа педагогических работников, оказывающее содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

4.11 В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с Колледжем);

в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с Колледжем).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

4.12 Лица, указанные в пунктах 4.10 и 4.11 настоящей Программы ГИА, обязаны:

- соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;
- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;
- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

4.13 Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка проведения демонстрационного экзамена (далее - Порядок).

4.14 Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

4.15 Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена и обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

4.16 При привлечении медицинского работника организация, на базе которой организован центр проведения экзамена, обязана организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

4.17 Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

4.18 Представитель Колледжа располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

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

4.20 Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам

безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, а также иное оборудование и

- материалы, запрещенные на площадке в соответствии с Приложением 2;

- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена. Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

4.21 Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

4.22 В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с модулями заданий.

4.23 После ознакомления с модулями заданий демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

4.24 После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного

экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

4.25 Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

4.26 Центр проведения экзамена может быть оборудован средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

4.27 Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

4.28 Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

4.29 В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

4.30 Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

4.31 После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

4.32 Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

4.33 Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации издания демонстрационного экзамена.

4.34 По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

4.35 За 14 дней до первого дня защиты дипломной работы проводится предзащита. Выпускник знакомит членов комиссии по предзащите с подготовленной дипломной работой, отвечает на вопросы в ходе обсуждения.

Дипломная работа с отзывами дипломного руководителя за 10 дней до защиты должна быть сдана в учебную часть структурного подразделения.

4.36 Защита дипломной работы проводится на открытом заседании ГЭК, состав которой утвержден приказом директора по представлению заместителя директора по учебной работе. На заседании ГЭК могут присутствовать все желающие, но задавать вопросы имеют право только члены ГЭК. Вопросы задаются после окончания доклада.

Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, включает следующие этапы:

- сообщение выпускника об основном содержании работы (7-10 минут);
- ответы выпускника на вопросы членов комиссии;
- оглашение отзыва руководителя дипломной работы.

4.37 Подготовка к защите дипломной работы представляет собой важную и ответственную работу. Важно не только написать высококачественную работу, но и уметь квалифицированно ее защитить. Оценка руководителя может быть снижена из-за плохой защиты.

Секретарь ГЭК осуществляет допуск студентов в помещение защиты дипломной работы в строгом соответствии со списком допущенных к защите, одновременно проводя идентификацию личности по зачетной книжке. Количество человек, одновременно присутствующих в помещении защиты дипломных работ, определяется комиссией. Секретарь собирает дипломные работы и сопроводительные документы у студентов в соответствии со списком допущенных к защите, информирует студентов о составе ГЭК, продолжительности защиты для каждого студента, а также о правилах поведения на защите и системе оценки уровня знаний.

Секретарь ГЭК объявляет начало защиты каждой дипломной работы, называя ФИО студента и тему дипломной работы. Студент должен представиться и объявить тему дипломной работы. После представления студент начинает свое выступление в соответствии с регламентом.

4.38 На защиту дипломной работы отводится до 10 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10 минут), чтение отзыва руководителя, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

4.39 Во время доклада целесообразно пользоваться современными мультимедийными системами и устройствами (презентация).

4.40 Вопросы, задаваемые студенту на защите дипломной работы,

могут относиться как к теме дипломной работы, так и к связанным с ней областям исследования, поэтому перед защитой целесообразно восстановить в памяти разделы курса, которые имеют прямое отношение к теме дипломной работы. Дипломнику разрешается пользоваться текстом дипломной работы. По докладу и ответам на вопросы ГЭК судит о широте кругозора дипломника, его эрудиции, умении публично выступать и аргументировано отстаивать свою точку зрения при ответах на вопросы.

Комиссия предоставляет заключительное слово студенту.

После завершения работы ГЭК с выпускником он должен оставаться на территории образовательной организации до времени объявления результатов.

V. ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА

5.1 Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

5.2 Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 75-бальной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

5.3 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.

5.4 Статус победителя, призера Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы» выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве, оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

5.5 В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается

ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

5.6 Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

5.7 Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

5.8 Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

5.9 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.

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

5.11 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.

VI. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

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

6.2 Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Колледжа (Приложение 7).

Апелляция о нарушении Порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения демонстрационного экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

6.4 Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

6.5 Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

6.6 Апелляция рассматривается на заседании апелляционной

комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференцсвязи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

6.7 Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

6.8 При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка 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 результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти

ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

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

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК.

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

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

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

6.12 Решение апелляционной комиссии является окончательным и

пересмотру не подлежит.

6.13 Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом (Приложение 8), который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

VII. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

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

7.2 При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

7.3 Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается

соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных 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.

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

– письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

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

7.4 Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА (Приложение 9) с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

VIII. ПОРЯДОК ВЫДАЧИ ДОКУМЕНТОВ О СРЕДНЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ И ОТЧИСЛЕНИЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ КОЛЛЕДЖА В СВЯЗИ С ПОЛУЧЕНИЕМ ОБРАЗОВАНИЯ

8.1 Секретарь ГЭК по завершении каждого рабочего дня ГЭК представляет информацию о результатах ГИА и решении ГЭК о присвоении квалификации в учебную часть соответствующего структурного подразделения.

8.2 Диплом выдается лицу, завершившему обучение по ППССЗ и успешно прошедшему ГИА, на основании решения ГЭК. Диплом выдается с приложением к нему не позднее 10 дней после издания приказа об отчислении выпускника.

8.3 Диплом с отличием выдается при следующих условиях:

- все оценки по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам, оценки за курсовые работы (проекты), которые будут указаны в приложении к диплому, за исключением оценок «зачтено» являются оценками «отлично» и «хорошо»;

- все оценки по результатам ГИА являются оценками «отлично»;

- количество оценок «отлично», которые будут указаны в приложении к диплому, включая оценки по результатам ГИА, составляет не менее 75% от общего количества указываемых оценок, за исключением оценок «зачтено».

8.4 Учебная часть соответствующего структурного подразделения предоставляет ГЭК полную достоверную информацию о результатах освоения выпускником, подтверждающую наличие оснований для выдачи диплома с отличием.

В тех случаях, когда учебным планом предусмотрено в рамках промежуточной аттестации по одному учебному предмету, курсу, дисциплине несколько экзаменов (зачетов с оценкой), в приложении к диплому указывается оценка, полученная на последней промежуточной аттестации.

8.5 С целью получения диплома с отличием на указанных условиях

выпускнику предоставляется возможность пересдать экзамен (зачет с оценкой) не более чем по трем учебным предметам, курсам, дисциплинам до начала ГИА.

Пересдача экзаменов и зачетов с оценкой (кроме курсовых работ (проектов) и всех видов практик) с целью повышения оценки осуществляется в исключительных случаях с разрешения директора по письменному заявлению выпускника. Заявление подлежит рассмотрению при соблюдении следующих условий:

- возможного пересмотра оценки на основании пересдачи экзамена (зачета с оценкой) не более чем по трем учебным предметам, курсам, дисциплинам;

- наличия на заявлении положительной визы заведующего структурным подразделением, преподавателя за которым закреплено преподавание данного учебного предмета, курса, дисциплины.

В случае удовлетворения просьбы выпускника и успешной пересдачи экзамена (зачета с оценкой) заявление вкладывается в личное дело выпускника.

8.6 Лицам, прошедшим процедуру ДЭ с применением оценочных материалов, разработанных оператором, выдается Цифровой паспорт компетенций (ЦПК), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

8.7 Отчисление выпускников из колледжа по завершении ГИА оформляется приказом директора по представлению заведующих структурными подразделениями. Издаётся приказ директора об отчислении выпускников в связи с получением образования. Отчисление производится:

- при прохождении выпускником ГИА в соответствии с календарным учебным графиком – со следующего дня после даты завершения ГИА, установленной календарным учебным графиком;

- при завершении прохождения выпускником ГИА позднее срока, установленного календарным учебным графиком (в случае аннулирования результата защиты дипломной работы и (или) выполнения задания ДЭ по

апелляции о нарушении процедуры их проведения или неявки на ГИА по уважительной причине), – со следующего дня после фактической даты завершения прохождения выпускником ГИА.

8.8 После прохождения ГИА выпускники могут подать заявление о предоставлении им каникул в пределах срока освоения ППССЗ в соответствии с календарным учебным графиком. По окончании каникул выпускники отчисляются приказом директора в связи с получением образования.

8.9 Выпускнику колледжа из личного дела выдается документ об образовании, на основании которого он был зачислен в колледж. Копия документа остается в личном деле. Все прочие документы (выписки из приказов о зачислении, об окончании, зачетная книжка, студенческий билет и др.) остаются для хранения в личном деле.

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии
УГС 43.00.00 Сервис и туризм (43.02.15
Поварское и кондитерское дело, 43.01.09 Повар,
кондитер)
протокол № 2 от «30» октября 2025 года

Темы дипломных работ специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профессионального модуля	Тема дипломной работы	
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных супов с использованием современных технологий и оборудования (в условиях предприятия).
	2	Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления пиццы на предприятии (по материалам предприятия).
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента десертов (в условиях предприятия).
	4	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента блюд национальной кухни (в условиях предприятия).
	5	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента фирменных блюд (в условиях предприятия).
	6	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента современных десертов (в условиях предприятия).
	7	Организация технологического процесса приготовления сложных национальных кондитерских изделий (в условиях предприятия).
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8	Организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий (в условиях предприятия).
	9	Организация технологического процесса приготовления праздничного хлеба (по материалам предприятия).
	10	Организация технологического процесса приготовления праздничных тортов (по материалам предприятия).
	11	Организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий (по материалам предприятия).
	12	Организация технологического процесса приготовления кремов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (по материалам предприятия).
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	13	Организация технологического процесса приготовления сахарных полуфабрикатов для отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов (по материалам предприятия).
	14	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента блюд из фарша (в условиях предприятия).
	15	Разработка ассортимента и совершенствование организации процесса приготовления блюд национальной кухни (в условиях предприятия).
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	16	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд (в условиях предприятия).
ПМ.06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала		

ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	17	Разработка предложений по совершенствованию организации технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции (в условиях предприятия).
	18	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из птицы (в условиях предприятия).
	19	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы (в условиях предприятия).
	20	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из овощей и грибов с использованием современных технологий и оборудования (в условиях предприятия).
	21	Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов животного происхождения (мяса, птицы) (в условиях предприятия).
	22	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих соусов к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины с использованием современных технологий и оборудования (в условиях предприятия).
	23	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента сложной холодной кулинарной продукции (по материалам предприятия).
	24	Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета (по материалам предприятия).
	25	Разработка предложений по совершенствованию организации технологического процесса приготовления заправочных супов (в условиях предприятия).
	26	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента диетических блюд (по материалам предприятия).
	27	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов (по материалам предприятия).
	28	Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов (по материалам предприятия).
	29	Совершенствование организации процесса приготовления и расширение ассортимента блюд детского питания (по материалам предприятия).
	30	Разработка технологии и ассортимента кулинарной продукции из мяса, птицы для детского питания (в условиях предприятия).
	31	Совершенствование процесса приготовления и приготовление сложных изысканных салатов в ресторане с европейской кухней.
	32	Применение инновационных технологий и современного оборудования в производстве сложных горячих закусок и блюд из рыбы в ресторанах.
	33	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса (в том числе из мяса диких животных) в ресторане.
	34	Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса и мяса птицы в ресторане.
	35	Совершенствование организации кейтеринга и процесса приготовления сложной кулинарной продукции для подготовки проведения банкетов-коктейлей.

	36	Совершенствование процесса приготовления с использованием современного оборудования холодных и горячих закусок из мяса и с\х птицы.
	37	Совершенствования технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из заварного теста.
	38	Совершенствования технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из воздушного полуфабриката.
	39	Совершенствования технологии приготовления и расширение ассортимента отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.
	40	Совершенствования технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из бисквитного теста.
	41	Совершенствования организации процесса приготовления и приготовление праздничных тортов с использованием современных технологий и оборудования.
	42	Совершенствования организации процесса приготовления и приготовление нарезных пирожных с использованием современных технологий и оборудования.
	43	Совершенствования организации процесса приготовления и приготовление пряничных изделий сложного ассортимента.
	44	Совершенствования технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из миндального теста.
	45	Организации процесса приготовления кондитерских изделий с использованием смесей промышленного производства.
	46	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции из морепродуктов в рыбном ресторане с использованием инновационных технологий ESL-ExtendedShelfLife.
	47	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.
	48	Организация приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом видов и форм обслуживания.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование специальности среднего профессионального образования	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование квалификации	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровень демонстрационного экзамена:	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15-1-2026

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА - государственная итоговая аттестация

ДЭ - демонстрационный экзамен

ДЭ ПУ - демонстрационный экзамен профильного уровня

КОД - комплект оценочной документации

ОК - общая компетенция

ОМ - оценочный материал

ПК - профессиональная компетенция

СПО - среднее профессиональное образование

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан

комплект оценочной документации

ЦПДЭ - центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

Структура КОД включает:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

3.КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ ПУ в рамках государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке

обучающихся.

Общие организационные требования:

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

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

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

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

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии

членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

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

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

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

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

15. Для выполнения заданий данного комплекта оценочной документации предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров). Требования, которые необходимо соблюдать:

1. Образовательная организация определяет волонтеров из расчета 1 волонтер на 1 рабочее место, в рамках Модулей 1 и 2.
2. В данном комплекте оценочной документации волонтеры, выполняют роль кухонного работника.
3. Во время выполнения заданий волонтер осуществляет: мытье кухонной посуды и инвентаря, влажную уборку полов, вынос мусора. Волонтер, 6 допущенный на площадку, должен быть в санитарной

одежде (допускается одноразовая), иметь при себе действующую медицинскую книжку, соблюдать установленные требования санитарии и гигиены, требования техники безопасности при работе с кухонным инвентарем, технологическим оборудованием, а также правила охраны труда и противопожарной безопасности.

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ ПУ зависит от вида аттестации (таблица 1)

Таблица 1

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

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица 2) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица 2

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Практический опыт: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом

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

Содержательная структура КОД представлена в таблице 3.

Таблица 3

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА ДЭ ПУ	№ модуля
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	■	1
		Практический опыт: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	■	1
		Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	■	1
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения	■	1
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты	■	1
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы,	Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■	1

	дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■	1
		Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции	■	1
		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	■	1
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции	■	1
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	ПК. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	■	2
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования	■	2
		Умение: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■	2

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	■	2
	ПК. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практический опыт: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	■	2
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■	2
		Умение: определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	■	2
		Умение: владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий	■	2
		Умение: порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции	■	2
		Умение: контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)	■	2
Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПК. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■	3
		Умение: рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	■	3
		Умение: составлять калькуляцию стоимости готовой продукции	■	3

Перечень модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ

№ Модуля	Наименование выполняемой задачи	ГИА ДЭ ПУ
Модуль 1	Приготовление горячего блюда сложного ассортимента	■
Модуль 2	Приготовление мучного кондитерского изделия сложного ассортимента	■
Модуль 3	Проведение технологических расчётов	■

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица 4) зависит уровня ДЭ и составляющей части ДЭ.

Таблица 4

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДЭ ПУ	Инвариантная часть	75 из 80

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлено в таблице 5.

Таблица 5

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерии оценивания	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	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	11,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	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	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,00

	форм обслуживания	Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	13,00
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	25,00
ИТОГО			75,00

3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания уровня ДЭ ПУ представлен в таблице 6.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся из числа детей-инвалидов и инвалидов.

Таблица 6

1. Зоны площадки						
Наименование зоны площадки				Код зоны площадки		
Рабочее место участника				А		
Общая зона				Б		
Рабочее место экспертов/ Главного эксперта ДЭ				В		
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ						
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество	Единица измерения
					ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования						
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	28.93.15	На 1 раб. место	1	шт
2	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата	28.93.15	На 1 раб. место	1	шт
3	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	28.21.13	На 1 раб. место	1	шт
4	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	28.21.13	На 1 раб. место	1	шт
5	Блендер ручной погружной	Блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	28.93.17	На 1 раб. место	1	шт

6	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров с набором насадок	27.51.21	На 1 раб. место	1	шт
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
8	Стеллаж	800х500х1800 материал металл, 4 уровня	31.09.11	На 1 раб. место	1	шт
9	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл	25.99.11	На 1 раб. место	1	шт
10	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.12 Н	На 1 раб. место	1	шт
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
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
13	Кремер -Сифон для сливок в комплекте с баллончиками	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л	28.93.17	На 1 раб. место	1	шт
14	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На 1 раб. место	1	шт
15	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	На 1 раб. место	1	шт
Перечень инструментов						
1	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм. GN 1/1 530х325х65 мм GN 1/2 265х325х20 мм (по 2 шт каждого размера для одного участника)	28.93.15	На 1 раб. место	6	шт
2	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	GN 1/6 176х162х65мм, GN 1/6 176х162х100мм (по 1 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	2	шт
3	Набор ножей поварская тройка	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	шт
4	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	3	шт
5	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт
6	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место	1	шт
7	Миски металлические	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5 л диаметр: 16 -26 см	25.99.12	На 1 раб. место	6	шт
8	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л	25.99.12	На 1 раб. место	1	набор
9	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметр 24см	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт

10	Сотейник	Объемом 0,8л, 0,6 л по 2 штуки	25.99.12	На 1 раб. место	4	шт
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
12	Термометр (щуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место	1	шт
13	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место	1	шт
14	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт
15	Сито для протирания	Диаметр от 20 -25 см, 7 -10 см	25.99.12	На 1 раб. место	2	шт
16	Сито для муки	Диаметром 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт
17	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	шт
18	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт
19	Скалка	На усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	1	шт
20	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от - 40°С до + 230°С	22.19.20	На 1 раб. место	2	шт
21	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	5	шт
22	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	22.29.29	На 1 раб. место	2	шт
23	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	22.29.23	На 1 раб. место	2	шт
24	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	шт
25	Шенуа	На усмотрение образовательной организации	27.51.21	На 1 раб. место	1	шт
26	Набор кондитерских насадок	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт
27	Газовая горелка	На усмотрение образовательной организации	28.21.11	На 1 раб. место	1	шт
28	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На 1 раб. место	1	шт
29	Пинцет	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	шт
30	Форма для выпечки бисквита	На усмотрение образовательной организации (допускается одноразовые)	23.41.11	На 1 раб. место	1	шт
31	Соусник	не менее 50 мл	23.41.11	На 1 раб. место	1	шт
32	Лопатка кондитерская	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	шт

33	Нож кондитерский для нарезки бисквита	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	шт
34	Миски пластиковые	На усмотрение образовательной организации (вместимостью не менее 1 л)	22.29.23	На 1 раб. место	2	шт
35	Рамка кондитерская	высотой 5 -6 см. форма и размеры на усмотрение образовательной организации	32.99.59	На 1 раб. место	1	шт
36	Форма силиконовая для капкейков на 6 ячеек	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	1	шт
Перечень расходных материалов						
1	Фольга рулон	Не менее 10м	24.42.25	На 1 раб. место	1	шт
2	Стаканы одноразовые	200 мл	22.29.23	На 1 участника	4	шт
3	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20х30 см	13.92.29	На 1 раб. место	1	рулон
4	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	20.20.14	На 1 раб. место	1	шт
5	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
6	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 раб. место	1	шт
7	Пергамент рулон	Не менее 10м	17.12.60	На 1 раб. место	1	шт
8	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	17.22.11	На 1 раб. место	2	шт
9	Перчатки виниловые одноразовые	Размер S; M; L, пара	22.19.60	На 1 раб. место	10	пар
10	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	22.21.42	На 1 раб. место	1	шт
11	Вакуумные пакеты, разных размеров	20х30=2шт, 16х23=2шт, 10х15=2шт	13.92.21	На 1 раб. место	6	шт
12	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл, 500мл, 1000мл	22.29.23	На 1 раб. место	25	шт
13	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	3	шт
14	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	шт
15	Пакеты для мусора	60 л	22.22.11	На 1 раб. место	2	шт
16	Пакеты для мусора	120 л	22.22.11	На 1 раб. место	2	шт
17	Мешки кондитерские одноразовые	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	10	шт

18	Баллоны с газом для кремера сифона	На усмотрение образовательной организации	25.29.12	На 1 раб. место	2	шт
19	Продукты пищевые	Список продуктов представлен в Приложении к образцу задания	10.89.19	На 1 участника	1	гр
20	Ацетатная пленка	размер 30*30 или 40*60 на усмотрение образовательной организации	22.29.21	На 1 раб. место	2	шт
21	Перманентный маркер	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 раб. место	1	шт
22	Стиkerы для маркировки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	На усмотрение образовательной организации	17.29.11	На 1 раб. место	50	шт

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
2	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон, пара	14.12.30	На 1 раб. место	1	шт
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	комплект

3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников/На кол-во раб. мест/На всю площадку)	Количество мест/участников	ГИА ДЭ ПУ	Единица измерения
---	--------------	---	--------	--	----------------------------	-----------	-------------------

Перечень оборудования

1	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 кол-во раб. мест	10	1	шт
2	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	шт
3	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	шт
4	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN 1/1	28.25.13	На кол-во раб. мест	10	1	шт

5	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	27.51.27	На кол-во раб. мест	10	1	шт
6	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	шт
7	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	шт
8	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На кол-во раб. мест	10	1	шт
9	Настольная вакуумноупаковочная машина	Настольная, камерная	28.93.17	На кол-во раб. мест	10	1	шт
10	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	26.52.14	На всю площадку	-	2	шт

Перечень инструментов

1	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм Для шкафа шоковой заморозки.	25.99.12	На кол-во раб. мест	1	2	шт
---	------------------------------------	---	----------	---------------------	---	---	----

Перечень расходных материалов

1	Не требуется	-	-	-	-	-	-
---	--------------	---	---	---	---	---	---

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

1	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	шт
2	Огнетушитель переносной	Общие технические требования. Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку	-	2	шт

4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество	Единица
---	--------------	---	--------	------------	---------

				ГИА ДЭ ПУ	измерения
Перечень оборудования					
1	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	шт
2	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	шт
3	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	шт
4	Многофункциональное устройство / принтер	На усмотрение образовательной организации	28.23.23	1	шт
Перечень инструментов					
1	Мусорная корзина	На усмотрение образовательной организации	22.22.13	1	шт
2	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	32.50.13	1	шт
3	Папка регистратор	На усмотрение образовательной организации	22.29.25	1	шт
4	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	1	шт
Перечень расходных материалов					
1	Бумага А4	Бумага офисная А4	17.12.14	300	лист
2	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	1	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности					
1	Не требуется	-	-	-	-

5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество	Единица измерения
						ГИА ДЭ ПУ	
1	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел	28.29.31	На всех экспертов	-	1	шт

		взвешивания не более 5г.					
2	Стол производственный для дегустации	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	На всех экспертов	-	2	шт
Перечень инструментов							
1	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На всех экспертов	-	1	шт
2	Вилка	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 эксперта	-	5	шт
3	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На всех экспертов	-	1	шт
Перечень расходных материалов							
1	Планшет с зажимом для бумаг, формат А4	На усмотрение образовательной организации	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	шт
2	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	шт
3	Бумага формат А4	На усмотрение образовательной организации	17.12.14	На 1 эксперта	-	20	лист
4	Карандаш простой	На усмотрение образовательной организации	32.99.15	На 1 эксперта	-	1	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
1	Не требуется	-	-	-	-	-	-
6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики					

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в Приложении № 1 оценочных материалов.

3.4 Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице 7.

Таблица 7

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во экспертов (без учета ГЭ) ¹	Рекомендуемое количество экспертов (без учета ГЭ) ²
1	2	3
2	2	3
3	2	3
4	2	3
5	2	3
6	2	3
7	2	3
8	2	3
9	2	3
10	2	3
11	3	4
12	3	4
13	3	4
14	4	5
15	4	5
16	4	5
17	4	5
18	4	5
19	4	5
20	5	6
21	5	6
22	5	6
23	5	6
24	5	6
25	5	6

¹ количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ

² количество экспертов для комфортной работы в ЦПДЭ, с учетом понимания их задач

Увеличение числа рекомендуемых экспертов обусловлено:

- соблюдение техники безопасности и охраны труда;
- обеспечение скорости проведения оценки выполненных работ.

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности.

Требования по технике безопасности и охране труда разработаны согласно постановления Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» № 28 от 28.09.2020 года и постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 2 от 28.01.2021 года «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению заданий демонстрационного экзамена допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по здоровью.

2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник должен четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом.

Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.

Участник должен подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами около электрического оборудования;
- проверить наличие, установку и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на их показания;
- состояния полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструментов.

3. Требования по технике безопасности во время работы.

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа.

Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

В аварийных ситуациях при работе на технологическом оборудовании при наличии постороннего шума, появления запаха гари, прекращения подачи электроэнергии необходимо прекратить подачу продукта.

При внезапном появлении на корпусе технологического оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно обесточить оборудование.

В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения производственной травмы сообщить об этом Главному эксперту.

5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

По завершению выполнения экзаменационных заданий участнику необходимо обесточить технологическое оборудование и убрать рабочее место.

Организационные требования:

1. Технический эксперт вносит необходимые дополнения в инструкцию по технике безопасности и охране труда (далее – Инструкция) с учетом особенностей ЦПДЭ. Дополнения необходимо оформить не позднее подготовительного дня перед началом экзамена. Инструкция должна включать следующие аспекты:

- специфические операции и виды работ, выполняемые на конкретном оборудовании, с указанием его марок;
- особенности расположения эвакуационных выходов;
- расположение санитарных комнат;
- иные важные моменты, которые не были включены в базовую инструкцию КОД.

2. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

3. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по

охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

3.6 Образец задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице 8.

Таблица 8

Модули	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)
Модуль 1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1ч. 30мин.
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	1ч. 30мин.
Модуль 3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	1ч. 00мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		4ч. 00мин.

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Модуль 1. Приготовление горячего блюда сложного ассортимента

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

Задание

Приготовить три порций горячего блюда из птицы (курица) на выбор

участника:

- минимум два гарнира: один содержит крупу, второй овощ (вид нарезки и способ тепловой обработки определяется в подготовительный день);
- один горячий соус на курином бульоне;
- оформление блюда на усмотрение участника. Особенности подачи:
- температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 грамм;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное время подачи, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления блюда используйте продукты из Единого списка продуктов (Приложение №2 к оценочным материалам). Образец заявки на продукты (Приложение №3 к оценочным материалам).

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюда в рамках промежуточной аттестации осуществляется через 1 час 30 минут.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Модуль 2. Приготовление мучного кондитерского изделия сложного ассортимента

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

Особенности подачи:

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

Для приготовления пирожных используйте продукты из Единого списка продуктов (Приложение №2 к оценочным материалам). Образец заявки на продукты (Приложение №3 к оценочным материалам).

Инструкции для ГЭ:

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюд первого модуля осуществляется через 2 часа 30 минут, подача блюд второго модуля осуществляется через 3 часа.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

Модуль 3. Проведение технологических расчётов

Задание 1:

Разработать меню, согласно ассортимента кулинарной продукции заданий Модулей №1 и №2. При выполнении задания прописать все элементы блюд. Меню предоставить главному эксперту в день экзамена. Форма меню в Приложении №4 к оценочным материалам.

Задание 2:

Используя представленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет пищевой (содержание белков, жиров и углеводов в блюде) 50 и энергетической (калорийность) ценности данного блюда, оформив его в таблицу.

Для выполнения расчетов используйте:

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

Задание 3:

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

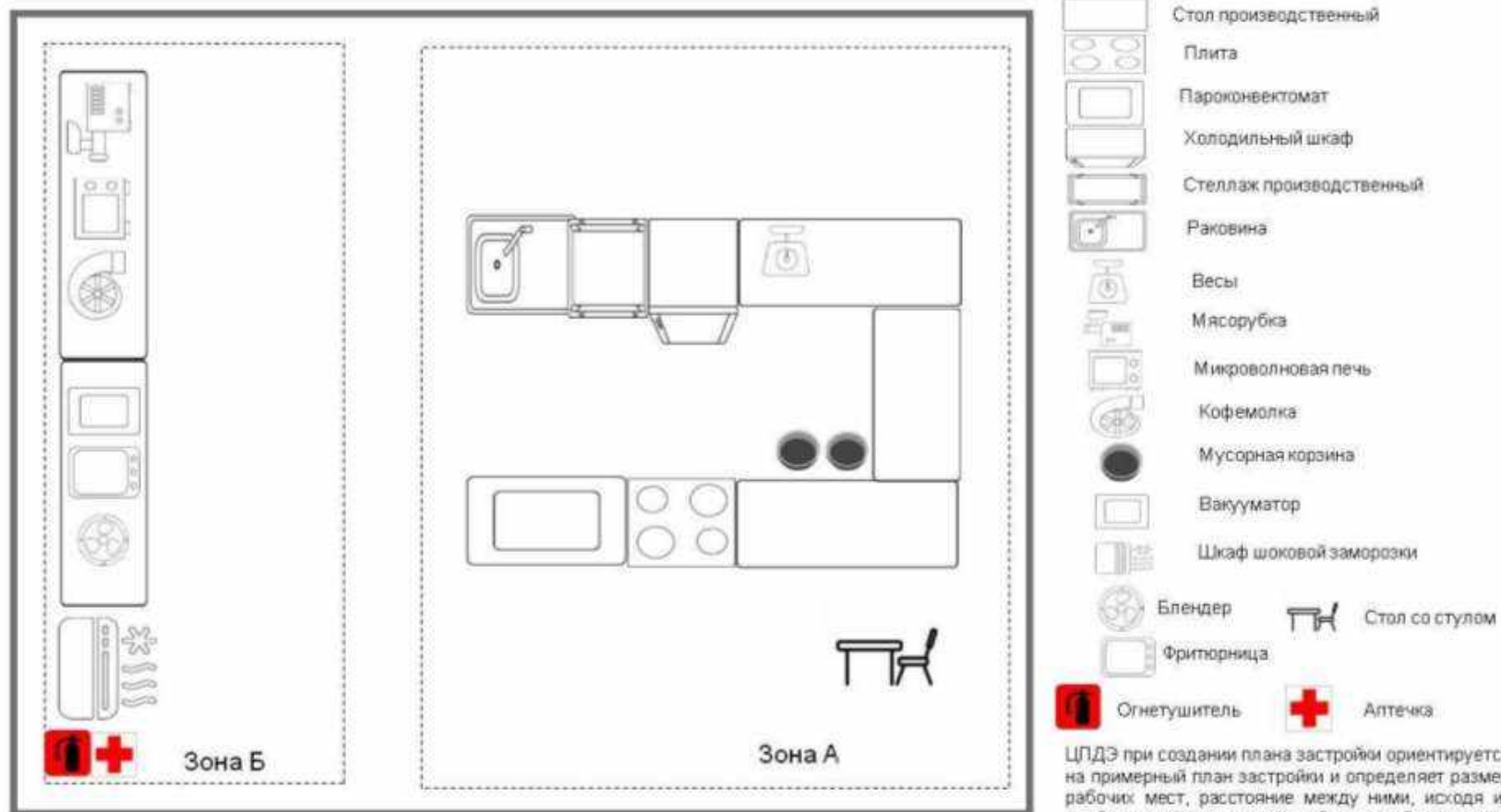
Для выполнения расчетов используйте:

1. приложение, которое будет выдано в день экзамена: рецептура блюда, форма таблицы для расчета пищевой и энергетической ценности, бланк калькуляционной карты;

2. калькулятор.

Инструкции для ГЭ: Подача блюд модуля № 1 через 2 часа 30 минут, блюд модуля № 2 через 3 часа, выполненных заданий модуля № 3 через 4 часа. При разработке графика проведения ДЭ допускается, выполнение Модуля 3 в начале или после выполнения Модулей 1 и 2.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА



Единый список продуктов для участников

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

Продукты	Допустимое количество	Заказ
Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	
Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	
Сыр Творожный	Максимальное количество 350 гр	
Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт	
Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	
Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	
Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	
Сливочное масло 82,5%	Максимальное количество 500 гр	
Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт.	
Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	
Сметана 20% , 25%	Максимальное количество 300 мл	
Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	
Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	
Баклажан	Максимальное количество 200 гр	
Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр	
Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	
Цукини зелёный	Максимальное количество 200 гр	
Имбирь	Максимальное количество 50 гр	
Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	
Тыква	Максимальное количество 300 гр	
Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	
Лук порей	Максимальное количество 200 гр	
Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	
Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	
Перец сладкий болгарский	Максимальное количество 100 гр	
Перец чили	Максимальное количество 50 гр	
Чеснок	Максимальное количество 50 гр	
Томаты	Максимальное количество 300 гр	
Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	
Морковь	Максимальное количество 400 гр	
Апельсин	Максимальное количество 300 гр	
Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	
Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр	
Груша	Максимальное количество 200 гр	

Лайм	Максимальное количество 100 гр
Лимон	Максимальное количество 200 гр
Брокколи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр
Облепиха	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр
Смородина красная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр
Смородина черная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр
Тесто катаифи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр
Тесто слоёное бездрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр
Тесто слоёное дрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр
Тесто фило	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр
Цветная капуста	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр
Черника	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр
Ежевика	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр
Черника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
Шпинат	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр
Горошек зеленый	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр
Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
Вишня	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
Малина	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
Агар-Агар	Максимальное количество 20гр
Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр
Желатин листовой	Максимальное количество 30гр
Пектин	Максимальное количество 20 гр
Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр
Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр
Булгур	Максимальное количество 100 гр
Киноа	Максимальное количество 100 гр

Полента	Максимальное количество 100 гр
Кус-кус	Максимальное количество 100 гр
Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр
Какао масло	Максимальное количество 200 гр
Шоколад темный	Максимальное количество 200 гр
Шоколад молочный	Максимальное количество 200 гр
Шоколад белый	Максимальное количество 200 гр
Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр
Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр
Мак	Максимальное количество 50 гр
Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр
Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр
Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр
Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр
Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр
Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр
Курага	Максимальное количество 200 гр
Чернослив	Максимальное количество 200 гр
Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр
Масло растительное	Максимальное количество 500 гр
Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр
Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр
Оливки черные	Максимальное количество 50 гр
Томаты в собственном соку	Максимальное количество 200 гр
Томатная паста	Максимальное количество 50 гр
Бекон сырокопченный	Максимальное количество 200 гр
Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр
Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр
Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр
Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр
Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр
Сахар	Максимальное количество 300 гр
Сахарная пудра	Максимальное количество 400 гр
Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр
Изомальт	Максимальное количество 50 гр
Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр
Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр
Мука пшеничная	Максимальное количество 800 гр
Мука миндальная	Максимальное количество 100 гр
Крахмал картофельный	Максимальное количество 50 гр
Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр

Ванильный сахар	Максимальное количество 10 гр
Общий стол	
Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр
Соль крупная	Максимальное количество 50 гр
Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр
Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр
Соус соевый	Максимальное количество 100 гр
Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр
Корица	Максимальное количество 4 гр
Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр
Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр
Орегано	Максимальное количество 4 гр
Куркума	Максимальное количество 4 гр
Мускатный орех	Максимальное количество 4 гр
Паприка	Максимальное количество 20 гр
Сахар	Максимальное количество 100гр
Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр
Зелень укропа	Максимальное количество 20гр
Зелень кинзы	Максимальное количество 20гр
Ростки микрозелени	Максимальное количество 2гр
Тимьян	Максимальное количество 10 гр
Мята	Максимальное количество 10гр
Агар-Агар	Максимальное количество 20гр
Горчица дижонская	Максимальное количество 10 гр
Горчица зернистая	Максимальное количество 100гр
Горчица	Максимальное количество 100гр
Пищевые красители	Набор из 6 цветов
Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ НЕ ТРЕБУЕТСЯ ЗАКАЗЫВАТЬ		
Курица тушка	Потрошенная, от 1800 гр	-

ЗАЯВКА НА ПРОДУКТЫ

Участник _____ Дата заявки _____
(Фамилия Имя)

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

Таблица калорийности продуктов питания

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

Хлебобулочные изделия, мука, крупы, бобовые

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	7,5-7,6	0,8-2,9	49,2-51,4	235-262
Хлеб ржаной	4,7	0,7	49,8	214
Сухари из пшеничной муки	11,2	1,4	72,4	331
Мука пшеничная из твердых сортов в/с	10,8	1,3	69,9	334
Мука пшеничная в/с	10,3	1,1	70,6	334
Макаронные изделия из муки твердых сортов в/с	11	1,3	70,5	338
Макаронные изделия из муки твердых сортов в/с, вареные	3,6	0,4	20	98
Макаронные изделия в/с	10,4	1,1	69,7	337
Макаронные изделия в/с, вареные	3,5	0,4	23,2	112
Крупа гречневая ядрица	12,6	3,3	57,1	308
Гречка <i>вареная</i>	4,1	1	18,5	100
Рис белый шлифованный	7	1	74	333
Рис белый шлифованный <i>вареный</i>	2,3	0,2	28,7	130
Рис длиннозерный нешлифованный	7,5	2	73	340
Рис нешлифованный <i>вареный</i>	2,5	0,9	23	112
Пшено	11,5	3,3	66,5	342
Пшено <i>вареное</i>	3,5	1,1	23,6	119
Крупа овсяная	12,3	6,1	59,5	342
Овсяные хлопья	12,3	6,2	61,8	352
Перловая крупа	9,3	1,1	66,9	315
Перловая крупа <i>вареная</i>	3,1	0,4	22,2	109
Ячневая крупа	10	1,3	65,4	313
Ячневая крупа <i>вареная</i>	2,3	0,3	15,7	76
Кукурузная крупа	8,3	1,2	71	328
Манная крупа	10,3	1	70,6	333
Манная каша на воде	2,5	0,2	16,8	80
Манная каша на молоке	3	3,2	15,3	98
Горох зерно	20,5	2	49,5	298
Горох целый шлифованный	22	2	57	330
Горох <i>вареный</i>	8,3	0,4	21	118
Горошек зеленый свежий	5	0,2	8,3	55
Фасоль обыкновенная красная, все виды	23,5	0,8	60	333
Фасоль красная <i>вареная</i>	8,7	0,5	22,8	127
Фасоль белая консервированная	6,7	0	6,3	119
Киноа крупа	14,1	6,1	57,2	368
Киноа <i>вареная</i>	4,4	1,9	18,5	120

Молочные продукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Молоко 1,5% жирности	3	1,5	4,8	45
Молоко 2,5%	2,9	2,5	4,8	54
Молоко 3,2%	2,9	3,2	4,7	60
Сливки 10%	2,7	10	4,4	119
Сливки 20%	2,5	20	4	205

Масло сладко-сливочное	0,5	82,5	49,5	
Масло крестьянское	0,8	72,5	43,5	
Творог нежирный	22	0,6	3,3	110
Творог 5%	21	5	3	145
Творог 9%	18	9	3	169
Творог 18%	15	18	2,8	236
Сметана 10%	2,7	10	3,9	119
Сметана 20%	2,5	20	3,4	206
Сметана 30%	2,3	30	3,1	293
Сыр "Адыгейский"	19,8	19,8	1,5	264
Сыр "Гауда"	25	27	2	356
Сыр "Ламбер"	23,7	30,5	-	377
Сыр "Маасдам"	23,5	26	-	350
Сыр моцарелла из цельного молока	22,2	22,3	2,2	300
Сыр "Пармезан"	37,8	27,3	3,4	415
Сыр "Российский"	23,2	29,5	-	364
Сыр рикотта из цельного молока	11,3	13	3	174
Сулугуни	20,5	22	0,4	286
Сыр "Тильзитер"	24,4	26	1,9	340
Сыр "Фета"	14,2	21,3	4	264
Сыр "Эдам"	25	27,8	1,4	357
Сыр плавленый	16,8	11,2	23,8	257
Сыр "Viola"	11	28	2	305

Мясные продукты, птица

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Говядина 1 категории	18,6	16	-	218
Говядина 2 категории	20	9,8	-	168
Говядина, вырезка	22,2	7,1	-	158
Телятина 1 категории	19,7	2	-	97
Свинина жирная	11,7	49,3	-	491
Свинина мясная	14,3	33,3	-	357
Свинина, вырезка	19,4	7,1	-	142
Баранина 1 категории	15,6	16,3	-	209
Баранина 2 категории	19,8	9,6	-	166
Язык говяжий	16	12,1	2,2	173
Язык свиной	15,9	16	2,1	208
Печень говяжья	17,9	3,7	5,3	127
Печень свиная	18,8	3,8	4,7	109
Сердце говяжье	16	3,5	2	96
Почки говяжьи	15,2	2,8	1,9	86
Курица 1 кат.	18,2	18,4	-	238
Курица 2 кат.	21,2	8,2	-	159
Куриная грудка	23,6	1,9	-	113
Куриные окорочка	16,8	10,2	-	158
Куриная печень	19,1	6,3	0,6	136
Куриное сердце	15,8	10,3	0,8	159
Индейка	19,5	22	-	276
Индейка, грудка	23,6	1,5	-	114
Индейка, фарш	20	8	0,5	161
Кролик	21,2	11	-	183

Яйцепродукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
----------	----------	---------	-------------	---------------

Яйцо куриное	12,7	10,9	0,7	157
Белок	11,1	-	-	44
Желток	16,2	31,2	1	354
Яйцо куриное отварное	12,7	11,5	0,7	157
Яйцо куриное жареное без масла	14,6	12,6	0,8	174
Яйцо перепелиное	11,9	13,1	0,6	168
Меланж	12,7	11,5	0,7	157
Яичный порошок	46	37,3	4,5	542

Масла, жиры и жировые продукты

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

Овощи, картофель, зелень, грибы, овощные консервы

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Артишок	1,2	0,1	6	28
Базилик	2,5	0,6	4,3	27
Базилик сушеный	23	4,1	10,1	223
Баклажаны	1,2	0,1	4,5	24
Батат (сладкий картофель)	1,6	0,05	17,1	86
Батат <i>отварной</i> без кожуры	1,4	0,14	15,2	76
Брюква	1,2	0,1	7,7	37
Горчица листовая	2,9	0,4	1,5	27
Дайкон	1,2	-	4,1	21
Имбирь, корень сырой	1,8	0,75	15,8	80
Кабачки	0,6	0,3	4,6	24
Капуста белокочанная	1,8	0,1	4,7	28
Капуста квашеная	1,8	0,1	3	23
Капуста <i>вареная</i>	1,4	0,1	4,2	24
Капуста брокколи	2,8	0,37	6,6	34
Капуста брокколи <i>вареная</i>	2,38	0,4	7,18	35
Капуста брокколи <i>замороженная, вареная</i>	3,1	0,12	5,35	28
Капуста брюссельская	3,4	0,3	8,9	43
Капуста брюссельская <i>замороженная, вареная</i>	3,6	0,4	8,3	42
Капуста кольраби	2,8	0,1	7,9	44
Капуста краснокочанная	0,8	0,2	5,1	26
Капуста пекинская	1,2	0,2	2	16
Капуста савойская	1,2	0,1	5,6	28
Капуста цветная	2,5	0,3	4,2	30
Картофель	2	0,4	16,3	77
Картофель <i>отварной</i>	2	0,4	15,8	75
Кресс-салат	2,3	0,1	0,8	11
Кукуруза сырая	3,3	1,35	16,7	86
Лук зеленый	1,3	0,1	3,2	20
Лук репчатый	1,4	0,2	8,2	41
Лук репчатый красный	1,4	0,1	9,1	42
Лук порей	2	0,2	6,3	36
Морковь	1,3	0,1	6,9	35

Морковь <i>отварная</i>	1,3	0,1	6,4	33
Огурцы грунтовые	0,8	0,1	2,5	14
Огурцы тепличные	0,7	0,1	1,9	11
Огурцы соленые	0,8	0,1	1,7	13
Патиссон	0,6	0,1	4,1	19
Перец сладкий	1,3	0,1	4,9	26
Петрушка зелень	3,7	0,4	7,6	49
Петрушка корень	1,5	0,6	10,1	51
Помидоры грунтовые	1,1	0,2	3,8	24
Помидоры тепличные	0,9	0,1	2,9	17
Помидоры черри	0,8	0,1	2,8	15
Помидоры соленые	0,5	0,1	1,6-2,1	10-11
Томатное пюре	3,6	-	11,8	
Редис	1,2	0,1	3,4	20
Редька зеленая	2	0,2	5,6	32
Редька черная	1,9	0,2	6,7	36
Репа	1,5	0,1	6,2	32
Розмарин свежий	3,3	5,9	17,6	131
Руккола	2,6	0,7	2,1	25
Салат листовой	1,5	0,2	2	16
Свекла	1,5	0,1	8,8	42
Свекла <i>отварная</i>	1,8	0,1	9,8	48
Сельдерей зелень	0,9	0,1	2,1	13
Сельдерей корень	1,3	0,3	6,5	37
Спаржа	1,9	0,1	3,1	21
Тимьян свежий	5,6	1,7	15,9	101
Топинамбур	2,1	0,1	12,8	61
Тыква	1	0,1	4,4	23
Тыква <i>отварная</i>	1,2	0,1	4,9	26
Укроп	2,5	0,5	6,3	40
Хрен	3,2	0,4	10,5	59
Цуккини	1,2	0,2	2,7	17
Чеснок	6,5	0,5	29,9	149
Шпинат	2,9	0,3	2	23
Щавель	1,5	0,3	2,9	22
Перец черный молотый	10,4	3,3	38,7	251
Тмин	19,8	14,6	11,9	333
Горчица столовая	9,9	5,3	12,7	143
Ванилин	-	-	87,6	
Мускатный орех	0,5	0,2	0,07	
Грибы				
Грибы белые свежие	3,7	1,7	1,1	34
Грибы белые сушеные	30,3	14,3	9	286
Вешенки свежие	2,5	0,3	6,5	3,8
Грузди свежие	1,8	0,5	0,8	16
Лисички	1,5	1	1	19
Опята	2,2	1,2	0,5	22
Подберезовики	2,1	0,8	1,2	20
Подберезовики сушеные	23,5	9,2	14,3	231
Подосиновники	3,3	0,5	1,2	22
Подосиновники сушеные	35,4	5,4	33,2	315
Сморчки	1,7	0,3	4,2	27
Сыроежки	1,7	0,7	1,5	19
Шампиньоны	4,3	1	0,1	27

Фрукты, ягоды, бахчевые

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия,
----------	----------	---------	-------------	----------

				ккал
Арбуз	0,6	0,1	5,8	27
Абрикосы	0,9	0,1	9	44
Авокадо	2	14,6	8,5	160
Айва	0,6	0,5	9,6	48
Алыча	0,2	0,1	7,9	34
Ананас	0,4	0,2	11,5	52
Апельсины	0,9	0,2	8,1	43
Банан	1,5	0,5	21	96
Виноград	0,6	0,6	15,4	72
Вишня	0,8	0,2	10,6	52
Гранат	0,7	0,6	14,5	72
Грейпфрут	0,7	0,2	6,5	35
Груша	0,4	0,3	10,3	47
Дуриан	1,5	5,3	23,3	147
Дыня	0,6	0,3	7,4	35
Инжир свежий	0,7	0,2	12	54
Киви	0,8	0,4	8,1	47
Кумкват	1,9	0,9	13,4	71
Лимон	0,9	0,1	3	34
Личи	0,8	0,4	15,2	66
Манго	0,8	0,4	13,4	60
Мандарины	0,8	0,2	7,5	38
Маракуйя	2,4	0,4	13,4	68
Нектарин	1,1	0,3	9	44
Папайя	0,5	0,26	9,1	43
Персик	0,9	0,1	9,5	45
Помело	0,8	0,04	8,6	38
Слива	0,8	0,3	9,6	49
Терн	1,5	0,3	9,4	54
Фейхоа	0,7	0,4	8,8	61
Хурма	0,5	0,4	15,3	67
Черешня	1,1	0,4	10,6	52
Яблоки	0,4	0,4	9,8	47
Брусника	0,7	0,5	8,2	46
Голубика	1	0,5	6,6	39
Ежевика	1,5	0,5	4,4	34
Клубника	0,8	0,4	7,5	41
Клюква	0,5	0,2	3,7	28
Крыжовник	0,7	0,2	9,1	45
Малина	0,8	0,5	8,3	46
Морошка	0,8	0,9	7,4	40
Облепиха	1,2	5,4	5,7	82
Смородина белая	0,5	0,2	8	42
Смородина красная	0,6	0,2	7,7	43
Смородина черная	1	0,4	7,3	44
Черника	1,1	0,6	7,6	44
Шиповник свежий	1,6	0,7	22,4	109
Шиповник сухой	3,4	1,4	48,3	284

Орехи, семена, сухофрукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Арахис	26,3	45,2	9,9	552
Арахис жареный	26	52	13,4	626
Бразильский орех	14,3	67,1	4,2	659
Грецкие орехи	16,2	60,8	11,1	656

Кедровые орехи	13,7	64,1	9,4	673
Кешью	18,5	48,5	22,5	600
Кешью жареный	17,5	42,2	30,5	572
Кокосовый орех сырой	3,3	33,5	6,2	354
Лесной орех (лещина)	13	62,6	9,3	653
Миндальный орех	18,6	53,7	13	609
Миндальный орех жареный	22,4	55,9	12,3	642
Миндальные лепестки	22	58	12	650
Орех макадамия	7,9	75,8	5,2	718
Орехи пекан	9,2	72	4,3	691
Семечки подсолнечника, ядра сушеные	20,8	51,5	17,4	584
Семечки тыквенные, ядра сушеные	30,2	49,1	9,3	559
Семена конопли очищенные	31,6	48,7	4,7	553
Семена конопли неочищенные	20,1	32,5	14	429
Семена кунжута	19,4	48,7	12,2	565
Семена льна	18,3	42,2	1,6	534
Семена мака	17,5	47,5	14,5	556
Семена чиа	16,5	30,7	7,7	486
Фисташки сырые	20,2	45,3	16,6	560
Фисташки жареные без масла с добавлением соли	21,1	45,8	17,3	569
Фундук (лещина окультуренная)	15	61,5	9,4	651
Фундук жареный	17,8	66,1	9,4	703
Изюм	2,5	0,54	67,7	296
Изюм кишмиш	2,3	0,5	65,8	281
Инжир сушеный	3,1	0,8	57,9	257
Курага	5,2	0,3	51	232
Персик сушеный	3	0,4	57,7	254
Урюк	5	0,4	53	242
Цукаты	0,3	0,1	81,1	322
Финики	2,5	0,5	69,2	292
Чернослив (слива сушеная)	2,3	0,7	57,5	256
Яблоки сушеные	2,2	0,1	59	253

Сахар, сладкое и кондитерские изделия

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

Колбасные изделия, мясные консервы

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

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(Код, наименование специальности)

К защите допущен(а)
Начальник отдела по УМР

(подпись Ф.И.О.)

ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ (РАБОТА)

Тема:

Студент

Группа №

(Ф.И.О.)

Работа выполнена

(подпись выпускника)

Руководитель
работы

(подпись)

(Ф.И.О.)

« »

2026 г.

Работа защищена с оценкой

Протокол №

от « »

2026 г.

2026 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
для выполнения дипломной работы

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа: _____

ФИО студента: _____

Тема Дипломной работы: _____

Дата выдачи задания: «__» _____ 202__г.

Работа должна быть сдана не позднее: «__» _____ 202__г.

Перечень вопросов, подлежащих разработке в дипломной работе:

Введение: _____

Содержание пояснительной записи (перечень подлежащих разработке вопросов):

Заключение: _____

Приложения: _____

Руководитель ДР: _____ / _____ /
(подпись) (расшифровка подписи)

Задание получил: _____ / _____ /
(подпись) (расшифровка подписи)

«__» _____ 202__г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»

Календарный план-задание обучающегося
по выполнению дипломной работы

ИСПОЛНИТЕЛЬ

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Группа _____

Тема работы: _____

РУКОВОДИТЕЛЬ ДР

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Должность _____

Содержание ДР (перечень подлежащих разработке вопросов) и сроки выполнения

№ п/п	Наименование вида работ	Сроки исполнения	Отметка о выполнении, замечания руководителя
1.	Подбор, изучение и обработка литературы по проблематике дипломной работы.	«__» ____ 2025 г. «__» ____ 2025 г.	
2.	Постановка задачи, составление плана и утверждение его руководителем дипломной работы.	«__» ____ 2025 г. «__» ____ 2025 г.	
3.	Написание и представление руководителю введения и первого раздела (обзор и постановка задачи)	«__» ____ 2025 г. «__» ____ 2025 г.	
4.	Разработка и представление руководителю второго раздела (результаты проведенного исследования)	«__» ____ 2025 г. «__» ____ 2025 г.	
5.	Анализ результатов, формирование выводов.	«__» ____ 2025 г. «__» ____ 2025 г.	
6.	Доработка дипломной работы в соответствии с замечаниями руководителя и представление ее на предзащиту.	«__» ____ 2025 г. «__» ____ 2025 г.	
7.	Подготовка тезисов доклада для защиты дипломной работы и обсуждение их с руководителем.	«__» ____ 2025 г. «__» ____ 2025 г.	
8.	Ознакомление выпускника с отзывом на дипломную работу.	«__» ____ 2025 г. «__» ____ 2025 г.	
9.	Подготовка к защите с учетом замечаний, сделанных в отзыве, подготовка презентации	«__» ____ 2025 г. «__» ____ 2025 г.	
10.	Защита дипломной работы	«__» ____ 2025 г. «__» ____ 2025 г.	

Срок сдачи исполнителем законченной работы руководителю за 15 дней до защиты в соответствии с графиком ГИА

Подпись исполнителя: _____ / _____ /
(подпись) (расшифровка подписи)

Заключение руководителя:

«Работа рекомендована к защите» _____ / _____ /
(подпись) (расшифровка подписи)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»

ОТЗЫВ
РУКОВОДИТЕЛЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

(ФИО руководителя ДР)

на дипломную работу студента

(ФИО полностью)

Специальность (код и наименование): 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа: _____

Тема _____

1. Объем работы: количество страниц _____

2. Цель и задачи дипломной работы: _____

3. Актуальность, теоретическая значимость темы: _____

4. Соответствие содержания работы заданию (полное или неполное): _____

5. Логическая последовательность: _____

6. Правильное использование научных/профессиональных терминов и понятий в контексте проблемы: _____

7. Степень самостоятельности и способности студента к исследовательской работе (умение и навыки искать, обобщать, анализировать материал и делать выводы): _____

8. Уровень использования различных видов литературных источников:

9. Качество оформления работы:

10. Недостатки работы:

Заключение: Задание на дипломную работу выполнено _____
(полностью/не полностью)

Подготовка студента _____
(соответствует, в основном соответствует, не соответствует)

требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, и он(а) _____
(может/не может)

быть допущен(а) к процедуре защиты дипломной работы.

Руководитель ДР: _____ / _____ /
(подпись) (расшифровка подписи)

«__» _____ 20__ г.

Председателю апелляционной комиссии
ГАПОУ МО «Профессиональный колледж
«Московия»

ФИО
от студента группы _____

ФИО
«__» _____ 202__ г.

АПЕЛЛЯЦИОННОЕ ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу рассмотреть мою апелляцию о нарушении процедуры проведения/несогласии с результатами государственной итоговой аттестации при _____, проводимой _____
20__ г. по специальности _____.

Содержание претензии:

Указанный факт(ы) существенно затруднил для меня выполнение заданий/защиту дипломной работы, что могло привести к необъективной оценке.

Подпись

Дата

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»

ПРОТОКОЛ № _____
заседания апелляционной комиссии

«___» _____ 202__ г.

На заседании присутствуют:

председатель комиссии: *фамилия, инициалы*,
члены комиссии:

фамилия, инициалы,
фамилия, инициалы,
фамилия, инициалы.

1. СЛУШАЛИ: апелляционное заявление студента группы АА-000 *фамилия, имя отчество полностью*.

К заявлению прилагаются: протокол заседания ГЭК по *специальности* № _____ от _____ 20__ г., заключение председателя ГЭК о соблюдении процедуры проведения государственного аттестационного испытания, а также *письменные ответы обучающегося (при их наличии)/ДР*, отзыв.

2. ПОСТАНОВИЛИ: *(выбрать вариант)*

1. Апелляцию отклонить.

2. Апелляцию удовлетворить. Результат проведения аттестационного испытания от _____ 202__ г., аннулировать. Студенту *фамилия, имя отчество полностью* предоставить возможность пройти ГИА в дополнительные сроки.

3. ГОЛОСОВАЛИ: принято *единогласно/большинством голосов*.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ _____ /ФИО/

СЕКРЕТАРЬ _____ /ФИО/

Директору ГАПОУ МО «Профессиональный
колледж «Московия»

от _____

(фамилия обучающегося/законного представителя)

(имя, отчество)

курс _____, форма обучения _____

специальности _____

контактный телефон _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

**О необходимости создания специальных условий при проведении
государственной итоговой аттестации для студентов с ОВЗ**

(подпись, расшифровка подписи)

«__» _____ 20__ г.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Московской области

«Профессиональный колледж «Московия»

«УТВЕРЖДАЮ»

Начальник отдела по УМР

СП

« ____ » _____ 20 ____ г.
_____/_____/

Заместителю директора по учебной работе

от студента _____

обучающегося на _____ курсе

_____ формы обучения

специальность _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу Вас утвердить мне тему дипломной работы № « ____ »

и назначить руководителя _____

(подпись)

(расшифровка подписи)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ДР

(подпись)

(расшифровка подписи)

Директору ГАПОУ МО «Профессиональный
колледж «Московия» _____

от _____

(фамилия обучающегося)

(имя, отчество)

курс _____, форма обучения _____

специальности _____

контактный телефон _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

о прохождении ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня

Прошу допустить меня к сдаче государственной итоговой аттестации по программе среднего профессионального образования по специальности _____, в форме демонстрационного экзамена профильного уровня в 202__ - 20__ учебном году.

С правилами демонстрационного экзамена ознакомлен(а).

Согласие на обработку персональных данных прилагаю.

(подпись, расшифровка подписи)

« ____ » _____ 20__ г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»
СП НАИМЕНОВАНИЕ

**ПРОТОКОЛ ЗАСЕДАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ**

по защите дипломной работы и переводу баллов демонстрационного экзамена в оценку по
программе среднего профессионального образования и присвоению квалификации

«__» _____ 20__ г. г.о. Домодедово № _____

Код и наименование специальности среднего профессионального образования: 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Фамилия, имя, отчество студента:

Форма обучения:

Тема дипломной работы:

ПРИСУТСТВОВАЛИ:

Председатель государственной экзаменационной комиссии:

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии:

Члены государственной экзаменационной комиссии:

Секретарь:

СЛУШАЛИ:

Председателя ГЭК о защите дипломной работы.

В государственную экзаменационную комиссию представлены следующие материалы:

1. Текст дипломной работы на ____ листах.
2. Отзыв руководителя дипломной работы.

Дипломная работа выполнена под руководством _____

(фамилия, инициалы, ученая степень, звание, должность)

Общая характеристика сообщения студента по теме дипломной работы:

После сообщения о выполненной работе студенту были заданы следующие вопросы:

1. _____ : _____
(ФИО задавшего вопрос)

2. _____ : _____
(ФИО задавшего вопрос)

3. _____ : _____
(ФИО задавшего вопрос)

4. _____ : _____
(ФИО задавшего вопрос)

5. _____ : _____
(ФИО задавшего вопрос)

Общая характеристика ответов студента на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии: _____

Председателя ГЭК о демонстрационном экзамене.

В соответствии с итоговым протоколом демонстрационного экзамена по компетенции (указать) от «__» _____ 20__ г. по результатам демонстрационного экзамена и на основании приказа директора от «__» _____ 20__ г. №_____ (указать реквизиты и наименование приказа) перевести баллы в оценки и признать их результатами сдачи демонстрационного экзамена по специальности/профессии 00.00.00 Наименование (указать) согласно таблице:

№	ФИО студента (полностью)	Количество баллов демонстрационного экзамена	Оценка за демонстрационный экзамен
1.			

РЕШИЛИ:

1. Признать, что студент _____
(фамилия, инициалы студента)

– выполнил и защитил дипломную работу с оценкой _____

(отлично / хорошо / удовлетворительно / неудовлетворительно)

– выполнил практические задания в форме демонстрационного экзамена с оценкой _____

(отлично / хорошо / удовлетворительно / неудовлетворительно)

– освоил в полном объеме образовательную программу среднего профессионального образования

– программу подготовки специалистов среднего звена _____

(указать код и наименование профессии/специальности)

Результаты освоения обучающимся образовательной программы соответствуют требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности (указать код, наименование), утвержденного приказом Минобрнауки России от «__» _____ 20__ г. № _____;

2. Считать, что обучающийся **Фамилия, имя, отчество** (обучающегося полностью) успешно прошел государственную итоговую аттестацию, присвоить квалификацию _____, выдать документ об образовании и о квалификации – _____

(диплом о среднем профессиональном образовании или диплом о среднем профессиональном образовании с отличием)

Итоги голосования членов государственной экзаменационной комиссии:

«За» – _____ голосов;

«Против» – _____ голосов;

«Воздержался» – _____ голосов.

Решение _____
(принято единогласно / принято большинством голосов / принято с учетом решающего голоса председателя)

Особое мнение членов государственной экзаменационной комиссии:

Председатель

государственной экзаменационной комиссии (подпись) / Фамилия, инициалы

Секретарь

государственной экзаменационной комиссии (подпись) / Фамилия, инициалы

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «МОСКОВИЯ»
СП НАИМЕНОВАНИЕ**

ОТЧЕТ

**председателя Государственной экзаменационной комиссии
по защите дипломного проекта (работы)/демонстрационного экзамена основной
профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего
звена/подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1. Состав Государственной экзаменационной комиссии

Председатель Государственной экзаменационной комиссии:

(фамилия, инициалы, должность, ученое звание и степень).

Члены комиссии:

(фамилия, инициалы, должность, ученое звание и степень).

Секретарь комиссии:

(фамилия, инициалы, должность, ученое звание и степень).

Состав Государственной экзаменационной комиссии утвержден приказом директора колледжа № _____ от «___» _____ 20__ г.

2. Количество заседаний Государственной экзаменационной комиссии – _____, срывов заседаний _____ (были, не были).

3. Вид итоговой аттестации – защита дипломного проекта (работы)/демонстрационный экзамен.

4. Результаты защиты дипломного проекта (работы)/демонстрационного экзамена

Показатели	Количество человек	% к общему количеству
Всего допущено к государственной итоговой аттестации		-
Не допущено к государственной итоговой аттестации		-
Результаты защиты/демонстрационного экзамена:		
— отлично		
— хорошо		
— удовлетворительно		

– неудовлетворительно		
Количество дипломных проектов (работ), выполненных:		
– по темам, предложенным студентами		
– по заявкам предприятий		
Дипломов с отличием		

5. Оценки, полученные обучающимися, прошедшими государственную итоговую аттестацию в 20____ году

№ п/п	Группа	ФИО	Форма ГИА	
			Защита ДР/ВКР	ДЭ

6. Характеристика качества проведения государственной итоговой аттестации (качество организации, недостатки в подготовке и проведении, положительные моменты проведения ГИА).

7. Общая характеристика качества дипломных проектов работ (актуальность тем, соответствие содержания теме и заданию, выполнение требований к оформлению работ).

8. Рекомендации по дальнейшему совершенствованию подготовки специалистов.

Председатель Государственной
экзаменационной комиссии

/ _____ /