

Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
Колледж «ПетроСтройСервис»

ПРИНЯТО

На заседании Педагогического совета
Протокол № 187 от 11.12.2024

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБ ПОУ КПСС
И.А. Ивилян
11.12.2024



Согласовано

Директор
Меркуганов
Усербанов АН
Иванов



ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации
по образовательной программе среднего профессионального образования –
программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу)

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565); .

Организация-разработчик: Санкт-Петербургский государственный бюджетное профессиональное образовательное учреждение «колледж «ПетроСтройСервис»

Разработчики:

Заместитель директора по УМР Порошина О.А.

Старший методист Осипова О.С.

Методист Мокрецова М.В.

Рассмотрено и одобрено на заседании предметно-цикловой общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис»

Протокол № 05 от 04.12. 2024г. Председатель ПЦК Пойманова Л.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	3
2. Формы ГИА	3
3. Объем времени на подготовку и проведение ГИА. Сроки проведения ГИА	3
4. Дипломный проект	4
5. Демонстрационный экзамен (ДЭ)	18
6. Создание и функционирование ГЭК	23
7. Оценивание результатов ГИА	24
8. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов	24
Приложения	

Перечень сокращений и обозначений

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
ОПОП СПО – основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности;
ВКР – выпускная квалификационная работа;
ПМ – профессиональный модуль;
МДК – междисциплинарный курс;
ГЭК – государственная экзаменационная комиссия;
ГИА – государственная итоговая аттестация;
ПК – профессиональная компетенция;
ОК – общая компетенция;
ПЦК – предметно-цикловая комиссия;
ДЭ – демонстрационный экзамен;
КОД – комплект оценочной документации.

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) разработана на основе:

- Закона «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012;
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. N800);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565);
- Распоряжения Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;
- Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж «ПетроСтройСервис»;
- Положения о выпускной квалификационной работе Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж «ПетроСтройСервис»;
- Методических указаний по выполнению выпускной квалификационной работы (специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело).

1.2. ГИА проводится ГЭК в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело требованиям ФГОС СПО.

2. Формы ГИА

2.1 ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и защиты выпускной квалификационной работы.

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

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

2.4. Тема ВКР должна соответствовать профилю специальности, а ее содержание – современному уровню науки и техники. Тема базируется на конкретном материале, собранном обучающимся во время прохождения производственной практики или может быть предложена руководителем в рамках выполнения исследовательских работ. Тема ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ОПОП СПО.

3. Объем времени на подготовку и проведение ГИА. Сроки проведения ГИА

3.1 Сроки проведения ГИА определяются в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

3.2. На выполнение ГИА отводится 6 недель.

3.3. Программа ГИА доводится до сведения, обучающегося не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА. ДЭ проводится на площадке проведения ДЭ по отдельному графику.

3.4. План подготовки и проведения ГИА выпускников по специальности 08.02.01 Строительство и эксплуатация зданий и сооружений

№ п/п	Мероприятие	Дата	Ответственный
1.	Разработка, рассмотрение тем дипломных проектов, заданий на дипломные проекты	Ноябрь 2024	Председатель ПЦК
2.	Разработка программы ГИА выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Ноябрь - декабрь 2024	Зам. директора по УПР
3.	Рассмотрение программы ГИА специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на заседании ПЦК	Декабрь 2024	Председатель ПЦК
4.	Обсуждение программы ГИА на педсовете.	Декабрь 2024	Зам. директора по УПР
5.	Закрепление за обучающимися тем ВКР, назначение руководителя, консультантов по отдельным частям или вопросам дипломных проектов, издание приказа.	Ноябрь-декабрь 2024	Зам. директора по УПР
6.	Разработка методических указаний для обучающихся по выполнению ВКР	Ноябрь 2024	Зам. директора по УМР
7.	Утверждение состава ГЭК на 2025год	До 20 декабря 2024	Зам. директора по УПР
8.	Преддипломная практика	21.04.25-18.05.25	Зам. директора по УПР
9.	Написание отзывов на ВКР	06.06.2025	Руководитель дипломного проекта
10.	Рецензирование ВКР	До 09.06.25	Председатель ПЦК
11.	Издание приказа о допуске к ГИА выпускников групп	До 14.06.25	Зам. директора по УПР
12.	Демонстрационный экзамен	20.05.2025-21.05.2025	Зам. директора по УПР
13.	Защита ВКР	14.06.25-27.06.25	Зам. директора по УПР
14.	Отчет о результатах работы ГЭК	28.06.25	Секретарь ГЭК

4. Выпускная квалификационная работа

4.1. Тема ВКР выбирается обучающимися из списка тем, рекомендованных предметно - цикловой комиссией (далее ПЦК) или может быть предложена обучающимся, по согласованию с председателем ПЦК

4.2. Темы ВКР соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей программы ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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»

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».

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».

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»

ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

№ п\п	Наименование темы	Соответствующий Профессиональный модуль
1.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных закусок	ПМ 03, ПМ 06
2.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих закусок	ПМ 03, ПМ06
3.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы	ПМ 03, ПМ 06
4.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса	ПМ 03, ПМ 06
5.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы	ПМ 03, ПМ 06
6.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных блюд национальных кухонь	ПМ 03, ПМ 06
7.	Разработка технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов, сыра	ПМ 02, ПМ 06
8.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы	ПМ 02, ПМ 06
9.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы	ПМ 02, ПМ 06
10.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса	ПМ 02, ПМ 06
11.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных	ПМ 02, ПМ06
12.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из дичи	ПМ 02, ПМ 06
13.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса национальных кухонь	ПМ 02, ПМ06
14.	Разработка технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	ПМ 05, ПМ 06
15.	Разработка технологического процесса приготовления мелкочтучных изделий из песочного теста	ПМ 05, ПМ 06

16.	Разработка технологического процесса приготовления мелкоштучных изделий из слоеного теста	ПМ 05, ПМ 06
17.	Разработка технологического процесса приготовления пирожных из бисквитного теста	ПМ 05, ПМ 06
18.	Разработка технологического процесса приготовления пирожных из песочного теста	ПМ 05, ПМ 06
19.	Разработка технологического процесса приготовления пирожных из заварного теста	ПМ 05, ПМ 06
20.	Разработка технологического процесса приготовления пирожных из воздушного теста	ПМ 05, ПМ 06
21.	Разработка технологического процесса приготовления сложных пирожных из миндального теста	ПМ 05, ПМ 06
22.	Разработка технологического процесса приготовления праздничных тортов	ПМ 05, ПМ 06
23.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	ПМ 04, ПМ 06
24.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	ПМ 04, ПМ 06
25.	Разработка технологического процесса приготовления сложных холодных десертов национальных кухонь	ПМ 04, ПМ 06
26.	Разработка технологического процесса приготовления сложных горячих десертов национальных кухонь	ПМ 04, ПМ 06

4.3. ВКР нацелен на выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания и практические умения для решения производственных задач, умений современным справочным материалом, специальной литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знаниями современных технологий.

4.4. При выполнении дипломного проекта и на его защите выпускник демонстрирует сформированность ОК:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

4.6. ВКР должна быть выполнена в соответствии с методическими указаниями.

4.7. Защита ВКР проводится в аудитории колледжа, оснащенной мультимедийным оборудованием, и включает в себя доклад студента, мультимедийную презентацию, чтение рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента, выступление руководителя ВКР.

4.8. Требования к содержанию, структуре, оформлению, критерии оценки и рекомендуемые источники информации для подготовки ВКР отражены в методических указаниях.

4.9. Выполненные ВКР оцениваются членами ГЭК в соответствии с критериями определенным количеством баллов.

№ п/п	Параметры и критерии оценки	Баллы				
		5	4	3	2	1
1.	Обоснование актуальности тематики работы, определение целей и задач работы					
2.	Соответствие содержания работы теме и заданию квалификационной работы					
3.	Ясность, логичность изложения материала					
4.	Обоснованность выбора, установленным целям и задачам					
5.	Соответствие расчета установленным требованиям					
6.	Качество оформления работы					
7.	Практическая значимость работы					
8.	Всего баллов					
9.	Итоговая оценка					

Критерии оценки:

35 -32 баллов - «отлично» - высокий уровень разработанности выпускной квалификационной работы;

31-28 баллов - «хорошо» - достаточно высокий уровень, есть незначительные недочеты;

27-21- балл «удовлетворительно» - средний уровень разработанности параметра, есть значимые недочеты;

0-20 «неудовлетворительно» - низкий уровень разработанности, серьезные и «грубые» недочеты.

5. Демонстрационный экзамен (ДЭ)

5.1. Задание для ДЭ соответствует профессиональным модулям ФГОС СПО и перечню знаний, умений, проверяемых в рамках КОД.

5.2. ДЭ проводится по специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело, по квалификации: Специалист по поварскому и кондитерскому делу. Задание является заданием КОД 43.02.15-1-2025 для ДЭ по специальности.

5.3. Перечень умений, практического опыта в соответствии с требованиями к содержанию КОД, проверяемый в рамках комплекта оценочной документации 43.02.15-1-2025:

Результаты (освоенные профессиональные	Основные показатели оценки результата
---	--

компетенции)	
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	
ОК 01 Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	умение: составлять план действий.
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения</p> <p>умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p> <p>умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>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</p>
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции.</p> <p>умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.</p> <p>практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>

	обслуживания.
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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.
ПК 2.3 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.
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	
ПК 5.1 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. умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования. умение: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте.
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	умение: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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. умение: определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента умение: владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий

	<p>умение: порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <p>умение: контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании.</p>
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
<p>ПК 3.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>умение: разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>умение: составлять калькуляцию стоимости готовой продукции</p> <p>умение: рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.</p>

5.4. КОД включает требования к оборудованию и оснащению, застройке центра проведения ДЭ, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий ДЭ, а также инструкцию по технике безопасности.

5.5. Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ производится в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД:

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий 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	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00
		Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, 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	2,00

		Осуществление приготовления, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	2,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	8,00
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	30,00
ИТОГО			80,00

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

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

- минимум два гарнира:
- один должен содержать крупу;
- второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.
- один горячий соус.
- оформление блюда на усмотрение участника. Особенности подачи:
- температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке;

сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов.

5.7. Описание модуля 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

обязательный компонент кракелин;
 заварной крем на выбор участника;
 вид фруктово - ягодной начинки определяется в подготовительный день;
 -декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада; Особенности подачи:
 количество пирожных 10 шт подаются на двух тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см по 5 штук на каждой.
 -масса одного пирожного 45 грамм (погрешность 5 грамм);
 температура подачи блюда 1-14 С;
 сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов.

5.8. Описание модуля 3: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Задание 1: Расчет пищевой и энергетической ценности блюд.

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

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

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

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

5.9. Полученное количество баллов за выполнение задания переводится в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5.10. Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется ГЭК с обязательным участием главного эксперта.

5.11. Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществляется на основе:

Оценка	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

5.13. Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, осваивающих ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, засчитываются в качестве оценки «отлично» по ДЭ.

Условием учета результатов, полученных в конкурсных процедурах, является содержательное соответствие компетенции результатам освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, а также отсутствие у обучающихся академической задолженности.

6. Создание и функционирование ГЭК

6.1. В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО создается ГЭК.

6.2. ГЭК формируется из числа педагогических работников Колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;
- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

6.3. При проведении ДЭ в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее соответственно - экспертная группа, эксперты)".

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

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

6.6. Председателем ГЭК Колледжа утверждается лицо, не работающее в Колледже, 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.

6.7. Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

6.8. Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению ДЭ и не участвует в оценивании результатов ДЭ.

7. Оценивание результатов ГИА

7.1. Результаты защиты ВКР оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК (Протокол заседания ГЭК по результатам защиты дипломного проекта – *Приложение 1*).

7.2. Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется членами экспертной группы по 80-балльной системе в соответствии с требованиями КОД.

7.3. Баллы выставляются в протоколе проведения ДЭ, 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 ДЭ далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения ДЭ передается на хранение в Колледж в составе архивных документов.

7.4. 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.

7.5. 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.

7.6. Решение ГЭК оформляется протоколом (*Приложение 2*), который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве Колледжа.

8. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

Проведение ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов регулируется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж «ПетроСтройСервис»

9. Приложения

1. Протокол заседания ГЭК по результатам защиты выпускной квалификационной работы.
2. Протокол заседания ГЭК по результатам ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы.

ПРОТОКОЛ ЗАСЕДАНИЯ ГЭК ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж «ПетроСтройСервис»

Протокол № _____

заседания Государственной экзаменационной комиссии по результатам
защиты выпускной квалификационной работы

от « _____ » _____ 20____ г.

г. Санкт-Петербург Российской Федерации

Специальность

_____ *код и наименование специальности*

Квалификация

Группа _____

Председатель комиссии

_____ *фамилия и должность*

Зам. председателя комиссии

_____ *фамилия и должность*

Члены комиссии

_____ *фамилия и должность*

_____ *фамилия и должность*

_____ *фамилия и должность*

_____ *фамилия и должность*

Слушали:

1. Студента

_____ *(фамилия, имя, отчество)*

Представил дипломный проект

ПРОТОКОЛ ЗАСЕДАНИЯ ГЭК ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ГИА В ФОРМЕ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА И ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»

ПРОТОКОЛ № _____

заседания Государственной экзаменационной комиссии по результатам
Государственной итоговой аттестации обучающихся в форме демонстрационного экзамена и
защиты выпускной квалификационной работы

от « _____ » _____ 20____ г.

г. Санкт-Петербург Российской Федерации

Профессия

_____ *код и наименование профессии*

Квалификация _____

Группа _____

Дата начала занятий группы « _____ » _____ 20____ г.

Дата окончания занятий группы « _____ » _____ 20____ г.

Председатель комиссии

_____ *фамилия и должность*

Зам. председателя комиссии

_____ *фамилия и должность*

Члены комиссии

_____ *фамилия и должность*

_____ *фамилия и должность*

_____ *фамилия и должность*

_____ *фамилия и должность*

Рассмотрев результаты защиты дипломного проекта, проведенной
_____ и демонстрационного экзамена,
проведенного в период _____

экзаменационная комиссия постановила:

1. Указанным в списке обучающимся по результатам защиты дипломного проекта и демонстрационного экзамена (ДЭ), на основании шкалы перевода баллов в отметку комплекта оценочной документации (Программа ГИА выпускников _____ года, утверждена директором Колледжа _____ г.), выставить отметку за ГИА, выдать документ об окончании Колледжа и присвоить следующую квалификацию:

№ п/п	Фамилия, имя и отчество	Год и дата рождения	Баллы, полученные за ДЭ	Отметка		Присваиваемая квалификация	Заключение экзаменационной комиссии
				ДЭ	Защита ВКР		
							Выдать диплом
							Выдать диплом
							Выдать диплом
							Выдать диплом
							Выдать диплом
							Выдать диплом
							Выдать диплом
							Выдать диплом
							Выдать диплом
							Выдать диплом
							Выдать диплом
							Выдать диплом

2. Нижепоименованным обучающимся (не допущенным к государственной итоговой аттестации или не сдавшим ее) выдать справки об обучении в Колледже:

№ п/п	Фамилия, имя и отчество	Год и месяц рождения	Заключение экзаменационной комиссии
1			
2			
3			

Председатель экзаменационной комиссии:

_____/_____
подпись И.О. Фамилия

Заместитель председателя:

_____/_____
подпись И.О. Фамилия

Члены комиссии:

_____/_____
подпись И.О. Фамилия

_____/_____
подпись И.О. Фамилия

_____/_____
подпись И.О. Фамилия

_____/_____
подпись И.О. Фамилия