

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Юрюзанский технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор техникума
Н.А. Чурина
« 30 » 12 2023г.
Протокол педсовета № 3
от « 30 » 12 2023г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника, специалист по поварскому и кондитерскому делу

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ГЭК:

 Н.А. Чурина

Зам. директора по УПР:

 О.В. Суровцов

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Юрюзанский технологический техникум»

г. Юрюзань, 2023г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения

- 1.1 Цели и задачи ГИА
- 1.2. Область применения программы ГИА

Раздел 2. Дипломная работа

- 2.1 Последовательность выполнения Дипломной работы
- 2.2Руководство ВКР
- 2.3 Структура дипломной работы
- 2.4 Подготовка к защите и порядок защиты дипломной работы
- 2.5 Оценка выпускной квалификационной работы.
- 2.6 Порядок подачи и рассмотрения апелляций
- 2.7 Тематика выпускных квалификационных (дипломных) работ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
- 2.8 Требования к выпускным квалификационным работам

Раздел 3. Демонстрационный экзамен

- 3.1Комплекс требований для проведения ДЭ
 - 3.2Общие организационные требования:
 - 3.3Требование к продолжительности ДЭ.
 - 3.4 Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена
 - 3.5Требования к содержанию КОД.
 - 3.6 Требования к составу экспертных групп
 - 3.7 Образцы задания
 - 3.8 Перечень продуктов
 - 3.9 Наименование модуля задания для ДЭ
 - 3.10 Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ
- Приложение

Раздел 1. Общие положения

Программа Государственной итоговой аттестации, являющаяся частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565.

Программа регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и определяет: вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации; требования к выпускной квалификационной работе, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Настоящая программа разработана на основании и в соответствии с:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167);

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 (ред. 19.01.2023) «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от

14.10.2022 № 906 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11. 2022№ 71119);

Приказ Министерства образования и науки Челябинской области от 19 декабря 2023 №02/2985 « О проведении в 2024 году государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело на 2023 - 2024 учебный год.

Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 28 февраля 2023 № П-70 "О введении в действие Положения о методической поддержке системы профессионального образования и лиц, планирующих или осуществляющих деятельность членов экспертных групп при проведении демонстрационного экзамена, посредством обучения и добровольной аккредитации в качестве эксперта демонстрационного экзамена"

Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 04 апреля 2023 № П-153 "О введении в действие Положения о проведении обследований центров проведения демонстрационного экзамена в 2023 году"

1.1 Цели и задачи ГИА

Государственная (итоговая) аттестация (далее ГИА) проводится в целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых Сочинским институтом (филиалом) РУДН, соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственными экзаменационными комиссиями.

Государственная (итоговая) аттестация выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования, является обязательной.

Цель итоговой государственной (итоговой) аттестации - установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню их подготовки, с учетом дополнительных требований образовательного учреждения по специальности.

Необходимым условием допуска к ГИА является освоение обучающимся теоретического курса обучения, представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности (в том числе отчеты, характеристики, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов).

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

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы) (2 недели) и является завершающим этапом подготовки студентов по специальности Поварское и кондитерское дело.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются в настоящей программе.

1.2 Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА), требования к выпускным квалификационным работам, критерии оценки знаний - являются частью ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных **видов деятельности (ОВД)** и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК)**:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

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

ОК08. 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. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать

профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Раздел 2. Дипломная работа

Целью подготовки ВКР является систематизация и углубление теоретических и практических знаний, полученных в рамках освоения образовательной программы, закрепление навыков самостоятельной исследовательской работы.

Выпускник должен показать способность и умение применять теоретические положения изучаемых дисциплин, профессиональных модулей и передовые достижения науки и техники; грамотно, самостоятельно и творчески решать поставленные задачи; четко и логично излагать свои мысли и решения; анализировать полученные результаты и делать необходимые выводы. Работа должна свидетельствовать о степени готовности выпускника к практической деятельности.

Задачей подготовки ВКР, состоящей из двух основных этапов: преддипломной практики и выполнения работы, является самостоятельное выполнение студентом теоретической и практической частей ВКР.

Студент при этом должен показать свой уровень подготовки, умение выбрать и обосновать решение стоящих перед ним проблем, навыки работы с технической и справочной литературой, умение применять вычислительную технику в своей деятельности.

Выпускная квалификационная (дипломная) работы призвана способствовать систематизации и закреплению знаний студента при решении конкретных задач, а также позволяет выяснить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе, степень сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) выполняется на заключительном этапе обучения по специальности и характеризует уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.1 Последовательность выполнения Дипломной работы

Последовательность выполнения работы включает следующие этапы:

1. Выбор темы (заявление на имя руководителя отделения СПО о закреплении темы работы)
2. Утверждение темы дипломной работы и назначение руководителя ВКР.
3. Составление плана и задания по ВКР (совместно с руководителем ВКР).

4. Изучение теоретических аспектов темы работы.
5. Сбор, анализ и обобщение эмпирических данных, исследование аспектов деятельности конкретного объекта (предприятия/организации), связанных с проблематикой ВКР.
6. Разработка практической части ВКР.
7. Разработка предложений и рекомендаций, формулирование выводов.
8. Прохождение процедуры предзащиты ВКР
9. Доработка с учетом замечаний и предложений
10. Оформление ВКР.
11. Представление работы на проверку руководителю ВКР, получение отзыва.
12. Сдача ВКР на отделение СПО с отзывом в установленный срок.
13. Получение допуска к защите ВКР от руководителя отделения СПО.
14. Защита ВКР на заседании ГЭК.

2.1 Выбор темы ВКР и ее утверждение

Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ должны отвечать современным требованиям науки и техники, включать основные вопросы, с которыми специалисты будут встречаться на производстве и соответствовать по степени сложности объему теоретических знаний и практических навыков, полученных студентами за время обучения по ОПОП.

Наименование темы должно быть лаконичным и точно отражать суть работы.

Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ разрабатываются преподавателями института и рассматриваются на заседании кафедры.

Студенту предоставляется право выбора темы, вплоть до предложений своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных (дипломных) работ (с указанием руководителей и срока выполнения) оформляется приказом директора института.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные технические задания для каждого студента.

Объем задания должен соответствовать времени, данному для выполнения задания. В отдельных случаях ВКР (дипломные работы) могут разрабатываться группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому со строго регламентированным перечнем вопросов.

При защите выпускной квалификационной (дипломной) работы студент должен сделать доклад, презентацию и ответить на вопросы членов

Государственной аттестационной комиссии.

Государственная аттестационная комиссия по результатам защиты дипломной работы оценивает работу каждого студента.

Перечень тем ВКР определяется на заседании УГС «Сервис и туризм» и доводится до сведения обучающихся путем публикации на Учебном портале. После выбора темы студент должен написать на имя руководителя отделения СПО заявление с просьбой об утверждении выбранной им темы ВКР и назначении руководителя работы.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора (Решением Ученого Совета ОУ).

Выпускник обязан не позднее, чем за месяц до начала преддипломной практики в дни проведения консультаций обратиться к руководителю ВКР для получения задания на выполнение ВКР.

2.2 Руководство ВКР

Для подготовки Дипломной работы за обучающимся (несколькими обучающимися, выполняющими ВКР совместно) приказом закрепляется руководитель ВКР из числа преподавателей отделения СПО. Студент совместно с руководителем ВКР уточняет формулировку темы (до ее утверждения), руководитель рекомендует, как приступить к ее рассмотрению, корректирует план работы и дает рекомендации по источникам информации и сбору материала, а также оказывает студенту помощь в разработке графика выполнения работы.

На последующих этапах студент консультируется с руководителем ВКР об исследовании необходимых нормативных, литературных и практических материалов. Студент выполняет указания по внесению исправлений и изменений в предварительный вариант работы (как по содержанию, так и по оформлению).

Студенту следует периодически (в соответствии с заданием) предоставлять информацию и материал руководителю ВКР в ходе подготовки ВКР. В соответствии с заданием законченная и оформленная работа с отзывом руководителя представляется выпускником СПО на отделение СПО за 2 недели до защиты.

2.3 Структура дипломной работы

Дипломная работа должна отвечать следующим требованиям:

- Наличие в работе теоретической и практической частей.
- Наличие эксплуатационной и/или экономической частей.
- Наличие обоснованной авторской позиции, раскрывающей видение

сущности проблемы автором.

- Целостность работы, которая проявляется в связанности теоретической и практической частей.

- Достаточность и современность использованного библиографического материала и иных источников.

ВКР должна содержать:

- пояснительную записку (далее - ПЗ);
- задание на ВКР;
- техническое задание;
- отзыв руководителя;
- демонстрационный материал для выступления
- диск с записанными на нем материалами и/или загрузка материалов на указанный ресурс: пояснительная записка, мультимедийная презентация, программный продукт;

Задание на ВКР разрабатывается и оформляется руководителем дипломного проекта совместно со студентом и содержит перечень вопросов, подлежащих разработке.

В процессе подготовки и защиты ВКР выпускник должен продемонстрировать:

- знания, полученные по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, по специальности в целом;
- умение работать со специальной и методической литературой, нормативной документацией, статистической информацией;
- навыки ведения исследовательской работы;
- умение самостоятельного обобщения результатов исследования и формулирования выводов;
- владение компьютером и специальным программным обеспечением как инструментом обработки информации;
- умение логически строить текст, формулировать выводы и предложения.

2.4 Подготовка к защите и порядок защиты дипломной работы

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающийся, не имеющий академической задолженности, в полном объеме выполнивший учебный план специальности. Государственная (итоговая) аттестация (ГИА) по специальности осуществляется государственной экзаменационной комиссией. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии,

обеспечивает единство требований к выпускникам.

В состав государственной экзаменационной комиссии входят лица, приглашенные из сторонних учреждений: преподаватели других образовательных учреждений и специалистов предприятий, организаций и учреждений по профилю подготовки выпускников.

Для допуска к защите ВКР студент предоставляет на отделение СПО отзыв руководителя ВКР.

Предварительно выпускник должен пройти процедуру предзащиты.

Руководитель ВКР удостоверяет свое решение о готовности выпускника к защите ВКР подписью на титульном листе ВКР.

Руководитель ВКР обосновывает возможность или нецелесообразность представления ВКР к защите в отзыве на ВКР.

При этом руководитель не выставляет оценку работе, а только дает ей качественную характеристику и рекомендует или не рекомендует к защите.

Таким образом, содержание отзыва есть обоснованное мнение руководителя ВКР о качестве работы.

Надлежащим образом оформленная выпускная квалификационная работа представляется для допуска к защите, после чего работа остается на отделении СПО для ее последующего представления ГЭК для защиты в установленный расписанием строк.

При успешном прохождении процедуры предзащиты ВКР руководитель отделения СПО решает вопрос о допуске студента к защите, делая об этом соответствующую запись на титульном листе ВКР.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании ГЭК. Готовясь к защите ВКР, студент должен составить доклад своего выступления в письменном виде, где следует кратко изложить:

- актуальность темы;
- цель и задачи работы;
- краткое содержание теоретической части;
- предложения, рекомендации, разработки автора ВКР, направленные на решение проблемы;
- основные положения практической части; - выводы по экономической части работы (при наличии);
- практическая значимость результатов работы; возможность дальнейшей разработки темы.

Для успешной защиты ВКР рекомендуется предварительно подготовить электронную презентацию по утверждённому шаблону, содержащую тезисы доклада и графический материал. Выпускник обязан ответить на все вопросы членов государственной комиссии. Текст выступления в обязательном порядке

должен быть согласован с руководителем ВКР. При этом необходимо учитывать, что общая продолжительность защиты не должна превышать 30 минут.

2.5 Оценка выпускной квалификационной работы.

Оценка дипломной работы производится на закрытом заседании ГЭК по окончании публичной защиты. При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются: доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы; ответы на вопросы; отзыв руководителя; средний балл успеваемости студента по всем дисциплинам за весь период обучения.

Критерии оценки ВКР Оценка «отлично» выставляется за квалификационную работу, которая имеет грамотно изложенную теоретическую главу, глубокий анализ, критический разбор практической деятельности, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями.

Она имеет положительный отзыв научного руководителя. При ее защите студент- выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, соблюдает нормы времени, во время доклада использует презентацию, легко отвечает на вопросы.

Оформление ВКР полностью соответствует требованиям методических указаний. Оценка «хорошо» заслуживает выпускная квалификационная работа и устная защита, отвечающие по содержанию и оформлению, общим требованиям, изложенным в данных методических указаниях. Она имеет положительный отзыв научного руководителя.

При этом допускаются следующие недостатки:

- недостаточно полное освещение теоретических вопросов;
- не комплексный подход к рассмотрению данной темы;
- нарушение логической связи между теоретической и практической частями работы; - общий, недостаточно конкретный характер выводов и предложений автора;
- наличие отдельных неточностей и небрежности в оформлении основного текста, списка литературы, приложений, ссылок;
- нарушение нормативного времени, отведенного для устной защиты;
- неумение достаточно четко и последовательно изложить в устном докладе основное содержание и рекомендации, сформулированные в работе;
- наличие неполных ответов на отдельные вопросы, недостаточная обоснованность выдвигаемых тезисов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за квалификационную работу и устную защиту отвечающие общим требованиям, но одновременно с этим

имеющие серьезные недостатки:

- поверхностная разработка теоретических проблем;
- отсутствие доказательности теоретических выводов работы практическими материалами;
- необоснованно узкое рассмотрение выбранной темы;
- низкая практическая значимость, отсутствие прикладного характера выводов и предложений;
- низкий уровень знаний по специальности и предметной области;
- затруднения, испытываемые выпускником при ответах на вопросы в процессе устной защиты, и слабая их аргументация.
- В отзыве рецензента имеются замечания по содержанию работы.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется за квалификационную работу и устную защиту в которой:

- представлен низкий уровень теоретической разработанности проблемы;
- отсутствует анализ практического материала;
- не содержатся конкретные выводы и предложения;
- работа не носит самостоятельного характера, представляет компиляцию литературных источников;
- оформление ВКР не соответствует требованиям методических указаний;
- студент-выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, при ответе допускает существенные ошибки.
- к защите не подготовлена презентация.
- в отзыве научного руководителя имеются серьезные критические замечания. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: заданные вопросы, итоговая оценка дипломной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

Оценка и решение о присвоении квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу по специальности СПО «Поварское и кондитерское дело» объявляются в день защиты одновременно всем студентам, защищавшим ВКР.

При определении окончательной оценки ВКР учитываются:

- оценка за защиту дипломной работы
- оценка за ДЭ

Приоритетной является оценка за защиту дипломной работы

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия

может признать целесообразным повторную защиту студентом той же выпускной квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через четыре месяца.

2.6 Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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

2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

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

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

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

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

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

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

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

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один

из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

7. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику

предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

9. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

10. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

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 (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

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

13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

2.7 Тематика выпускных квалификационных (дипломных) работ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

№п/п	Темы дипломной работы	Профессиональный модуль	ПК ОК	ПК ОК
1	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов, плодов, сыра, в ресторане с банкетным залом на 100 мест	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1	3.7 ПК.6.1
2	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, в ресторане с банкетным залом на 120	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
3	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из домашней птицы и пернатой дичи, в ресторане с банкетным залом на 150 мест	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
4	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии, в ресторане с банкетным залом на 130 мест	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
5	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов, плодов, сыра, в ресторане на 75 мест	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11

		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
6	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, в ресторане на 130 мест	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
7	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из домашней птицы и пернатой дичи, в ресторане на 80 мест	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	- 3.7 ПК.6.1- 6.5 ОК 1-11
8	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясной гастрономии, в ресторане на 60 мест	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
9	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок в ресторане с банкетным залом на 100 мест	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
10	Организация работы холодного цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок в ресторане класса люкс на 100 мест	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	ПК.3.1-3.7 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11

		ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
11	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из овощей, грибов, плодов, сыра, в ресторане класса люкс на 100 мест	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
12	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, в ресторане класса люкс на 120 мест	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
13	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из домашней птицы и пернатой дичи, в ресторане класса люкс на 80 мест	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
14	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из мяса, в ресторане класса люкс на 60 мест	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
15	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из овощей, грибов, плодов, сыра, в ресторане на 50 мест	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11

		персонала		
16	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, в ресторане на 70 мест	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
17	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из домашней птицы и пернатой дичи, в ресторане на 65 мест	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
18	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок из мяса, в ресторане на 90 мест	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
19	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок в ресторане класса люкс на 75 мест	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
20	Организация работы горячего цеха и технологический процесс приготовления горячих блюд и закусок в ресторане высшего класса на 70 мест	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК.2.1-2.8 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
21	Организация работы холодного	ПМ.03 Организация и ведение	ПК.3.1-	ОК 1-11

	цеха и технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок в ресторане при пансионате с реализацией продукции по типу «шведский стол» на 200 мест	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	3.7 ПК.6.1-6.5	
22	Организация работы кондитерского цеха и технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в ресторане при пансионате с реализацией продукции по типу «шведский стол» на 120 мест	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	ПК.5.1-5.6 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
23	Организация работы кондитерского цеха и технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в кафе-кондитерской на 25 мест	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	ПК.5.1-5.6 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
24	Организация работы овощного цеха и технологический процесс приготовления овощных полуфабрикатов в ресторане при пансионате на 200 мест	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 1.1-1.4 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
25	Организация работы мясорыбного цеха и технологический процесс приготовления полуфабрикатов в ресторане при пансионате на 200 мест	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 1.1-1.4 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11
26	Организация работы кондитерского цеха и технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в ресторане на 100 мест	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	ПК.5.1-5.6 ПК.6.1-6.5	ОК 1-11

Раздел 3. Демонстрационный экзамен

Общие положения Проведение демонстрационного экзамена соответствует Протоколу заседания Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО от «24» августа 2023 г. №9.

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.

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

Шифр комплекта оценочной документации: Код 43.02.15-1-2024



ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование квалификации (наименование направленности)	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565
Виды аттестации:	Г осударственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15-1-2024

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице №1

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ГИА	Профильный уровень

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

3.2 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 вовремя 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).

3.3 Требование к продолжительности ДЭ.

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	профильный	Инвариантная	3 ч. 30 мин.

3.4 Примерный план работы Центра проведения демонстрационного экзамена

Таблица №3

День выберете из выпадающего списка)	Начало мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Окончание мероприятия (укажите в формате ЧЧ:ММ)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:20	0:20:00	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
Подготовительный (С-1)	09:20:00	09:30:00	0:10:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение

				Протокола о распределении обязанностей
Подготовительный (С-1)	09:30:00	10:00:00	0:30:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, подписей в Протоколе об ознакомлении
Подготовительный (С-1)	10:00:00	10:20:00	0:20:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена
Подготовительный (С-1)	10:20:00	11:00:00	0:40:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, подписей в Протоколе об ознакомлении
Подготовительный (С-1)	11:00:00	12:00:00	1:00:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола
Подготовительный (С-1)	12:00:00	14:00:00	2:00:00	Написание меню
День 1 (С1)	08:00:00	08:30:00	0:30:00	Ознакомление с заданием и правилами
День 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Брифинг экспертов
День 1 (С1)	08:45:00	09:00:00	0:15:00	Подготовка рабочего места для ЭГ1
День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение модуля для ЭГ1
День 1 (С1)	13:00:00	13:15:00	0:15:00	Уборка рабочего места для ЭГ1
День 1 (С1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед
День 1 (С1)	13:45:00	14:00:00	0:15:00	Подготовка рабочего места для ЭГ2
День 1 (С1)	14:00:00	18:00:00	4:00:00	Выполнение модуля для ЭГ2
Приложение таблицы № 3				
День 1 (С1)	18:00:00	18:15:00	0:15:00	Уборка рабочего места для ЭГ2
День 1 (С1)	18:00:00	19:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
День 1 (С1)	19:00:00	20:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

3.5 Требования к содержанию КОД.

Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 4) 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 №4

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД¹		
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	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
		Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического
		производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами

	<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умение: 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: 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>Навык: выполнения приготовления, творческого оформления 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>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: организовывать приготовление, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>
	<p>ПК: Осуществлять непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>

Таблица №5

Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ¹	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Инвариантная часть					
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, обслуживания	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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	■	■	■
		Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе технологического оборудования, производственного	■	■	■

		инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами			
		Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	■	■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, ассортимента с потребностей 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 выполнять Контролировать приготовление, творческое оформление подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■	■	■
		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	■	■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из	Умение: организовывать приготовление, горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий	■	■	■

	овошей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности продукции			
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное Горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять контролировать приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Навык приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	■	■	■
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	■	■	■
		Умение: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;		■	■
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте Навык: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и		■	■

		безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, учётом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции			
		Умение: выполнять контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		Умение: контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;		■	■
		Умение: организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания		■	■
		Навык: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		■	■

		обслуживания			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, обслуживания	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			■
		Умение: контролировать хранение, полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротационности продуктов в процессе производства			■
		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 своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности процессе работы			■
		Навык: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе технологического оборудования, производственного			■

		инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами.			
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое подготовку к реализации канапе, холодных ассортимента с учетом потребностей категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д;			■
		Умение: сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;			■
		Умение: выполнять контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			■
		Умение: контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать сложные канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности продукции; организовывать, контролировать упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канапе,			■

		холодных закусок			
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;			■

Требования к оцениванию

Таблица № 6

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД Инвариантная часть	Максимальный балл
ГИА	ДЭ ПУ		80 из 80

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 9.

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁵	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	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00

2	<p>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</p>	<p>Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	10,00
		<p>Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	14,00
3	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	10,00
		<p>Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канале, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	20,00
ИТОГО			80,00

3.6 Требования к составу экспертных групп

Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ представлено в таблице №11

Таблица №11

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся- участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	3
12	12	3
13	13	3
14	14	3
15	15	3

3.7 Образцы задания

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в таблице №12

Заявка на продукты

Участник: _____ (ФИО)

Дата _____

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

3.8 Наименование модуля задания для ДЭ

Таблица № 13

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
<p>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</p>	
<p>Задание модуля 1: Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника. Минимум 2 гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить 1 горячий соус на выбор участника. Оформление горячего блюда на выбор участника. Температура подачи не менее 35 °С. Масса блюда не менее 220 грамм Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ</p>
<p>Модуль 2: 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</p>	
<p>Задание модуля 2: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из изомальта или карамели; - один холодный соус. Оформление на усмотрение участника. Температура подачи десерта 1 - 14°С. Масса десерта 90 - 130 грамм. Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D3032 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	<p>ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ</p>
<p>Модуль 3: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	

<p>Задание модуля 3: Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара. 2 гарнира на выбор участника. Оформление закуски и наличие холодного соуса на выбор участника. Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г. Подача закуски: подаются на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см. Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	ГИА/ДЭ ПУ
---	-----------

Схема оценивания (в баллах) представлена таблице № 20

Таблица № 20

Схема оценивания	2 балла	действие (операция) выполнена в полной мере согласно установленным требованиям
	1 балл	действие (операция) выполнена, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	0 баллов	действие (операция) не выполнена, результат отсутствует

Перевод баллов в оценку

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную.

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из сто балльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале. Таблица № 20

Таблица № 20

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70%-100,00%