


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Юрюзанский технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК

 С.В. Кузнецова

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ «ЮТТ»

 Е.А. Заец

2025 г.



ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника: специалист по поварскому и кондитерскому делу

2025 г

РАССМОТРЕНО

На заседании педагогического совета техникума
Протокол № 2 от « 13 » 11 2025 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании методического совета техникума
Протокол № 2 от « 12 » 11 2025 г.

РАССМОТРЕНО

МОП УПС 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № 1 от « 5 » 11 2025г.

Председатель  Г.Е. Педан

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

Разработчик:

Педан Г.Е., преподаватель, председатель МОП

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общие положения	4
2. Требования к проведению демонстрационного экзамена	9
3. Организация и проведение защиты дипломной работы	9
4. Структура и содержание дипломных работ	10
5. Критерии оценки подготовки обучающихся	12
6. Порядок защиты дипломной работы	14
7. Порядок апелляции государственной итоговой аттестации	14
8. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов	15
Приложение № 1	16
Приложение № 2	21

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с

- Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»)

и определяет совокупность требований к ее организации и проведению ГИА выпускников ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Ознакомление студентов с программой ГИА осуществляется не позднее, чем за 6 месяцев до проведения ГИА.

1.3. К ГИА допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ГИА выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации. ГИА является завершающей частью обучения.

1.4. Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

1.5. Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

1.6. По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело присваивается квалификация: «специалист по поварскому и кондитерскому делу»

1.7. Программа ГИА является частью ОПОП по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

1.8. ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК), созданной приказом директора техникума по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Председатель ГЭК утвержден Приказом Минобрнауки Челябинской

области от 16.12.2024 № 2741.

1.9. ГЭК действует в течение одного календарного года.

1.10. Выпускникам и лицам, привлекаемым к проведению ГИА, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

1.11. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и продемонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1 - Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
В соответствии с ФГОС	
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД.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.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
ВД.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.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
ВД.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.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
ВД.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.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
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Таблица 2 - Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Виды деятельности	Код и наименование компетенции
ВД.01 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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 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	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, непродолжительно 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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 03.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е 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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ВД 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
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ВД 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 06.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 поварского и кондитерского дела на рабочем месте

1.12. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.13. Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена **профильного уровня и защиты дипломной работы.**

1.14. График проведения ГИА с 18 мая 2026 по 28.06.2026 года.

2. Требования к проведению демонстрационного экзамена

2.1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению техникума на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

2.2. Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя комплекты оценочной документации (КОД), выбранных из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов для проведения ГИА в 2026 году: КОД 43.02.15-1-2026. Том 1.

2.3. КОД включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий и является приложением 2 настоящей Программы.

2.4. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД, по адресу: Челябинская обл, г.Юрюзань, ул. III Интернационала, 55.

2.5. Процедура проведения демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется в соответствии с пп. 25-58 Приказа Минпросвещения России от от 08.11.2021 № 800.

3. Организация и проведение защиты дипломной работы

3.1. Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа самостоятельно готовится выпускником специальности, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

3.2. Тематика дипломных работ определена на заседании методического объединения преподавателей и находится в приложении 1 настоящей Программы.

3.3. Выпускник имеет право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки

для практического применения. Тема дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ОП СПО.

3.4. Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

3.5. Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора техникума.

4. Структура и содержание дипломных работ

4.1. Дипломная работа печатается на белой бумаге формата А4 в режиме односторонней печати. Оптимальный объем работы - 40-60 страниц. В этот объем не входят список литературы и приложения. Текст печатается шрифтом Times New Roman, 14 размера, через 1,5 интервала. Поля: левое – 30 мм, правое - 15 мм, верхнее и нижнее - 20 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту отчета и равен 1,25 см.

4.2. Тема дипломной работы отражает актуальность одной из социальных, экономических, правовых и других проблем общественной жизни.

Тема – краткая словесная формулировка проблемы исследования.

4.3. Структурными элементами дипломной работы являются:

- титульный лист,
- содержание,
- введение,
- основная часть,
- заключение,
- список литературы,
- приложения.

4.4. Введение должно включать:

- актуальность темы исследования; объект и предмет исследования;
- цель, задачи исследования;
- методы исследования;
- четкое описание теоретической базы исследования (т.е. перечислены все наиболее значимые авторы, проводившие научные или научно-практические исследования по данной проблеме; сформулировано и обосновано отношение обучающегося к их научным позициям); практическую значимость работы;
- описание краткого содержания последующих глав дипломной работы.

Работу над введением целесообразно начать с характеристики актуальности, важности темы исследования, ее востребованности на рынке услуг.

4.5. Основная часть дипломной работы включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения.

Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав.

Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа). Основная часть дипломной работы должна содержать, как правило, две главы, каждая из которых представлена 2-3 параграфами.

4.5.1. Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета дипломной работы. В ней содержится обзор используемых источников

информации, нормативной базы по теме дипломной работы. В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

4.5.2. Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики. В этой главе содержится:

- анализ конкретного материала по избранной теме;
- описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;
- описание способов решения выявленных проблем. В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

4.5.3. Каждая из глав должна иметь выводы, которые отделяются от основного текста одной пропущенной строкой.

Выводы по главам не являются самостоятельной частью дипломной работы, поэтому они не вносятся в Содержание в качестве отдельного пункта.

Выводы по главам не должны дословно дублироваться в Заключение дипломной работы.

4.6. Заключение должно содержать:

- краткое изложение вопросов, которые были решены для организации с помощью разработки;
- полученный опыт проектирования, разработки и внедрения;
- вопросы возникшие, после внедрения разработки;
- перспективы развития разработки.

В заключении дается краткий перечень наиболее значимых выводов и предложений (рекомендаций), содержатся обобщенные выводы и предложения по совершенствованию общественных отношений в сфере экономики, управления, права и т.д., указание дальнейших перспектив работы над проблемой.

По логике изложения заключение должно соответствовать обозначенным во введении цели и задачам, отражать практическую значимость исследования, пути и дальнейшие перспективы работы над проблемой.

4.7. Список литературы

После заключения студент приводит список литературы, использованной им при написании работы в количестве не менее 15 источников. В список включаются только те источники, которые использовались при подготовке работы и не старше 5 лет.

4.8. Приложения

Графическое и иллюстративное приложение. В приложение рекомендуется включить:

- графический и иной иллюстративный материал, наглядно дополняющий теоретические разделы и не вошедший в основное содержание работы,
- материал, связанный с технологическим выполнением работы, который по каким-либо причинам не мог быть включен в основную часть.

4.9. Руководитель дипломной работы

- осуществляет теоретическую и практическую помощь обучающемуся в период подготовки, дает ему рекомендации по структуре, содержанию и оформлению работы, подбору литературных источников и т. д. Выполненная студентом дипломная работа передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва.

4.10. Руководитель дипломной работы проверяет выполненную работу и представляет отзыв, который должен включать:

- общую характеристику дипломной работы,
- соответствие заданию по объему и разработке основных разделов,
- указание положительных сторон;
- указания на недостатки в пояснительной записке, ее оформлении, если таковые имеются;
- оценку степени самостоятельности и качества выполнения работы выпускником,
- оценку степени обладания общими и профессиональными компетенциями.

Кроме того, в отзыве следует оценить обоснованность и правильность принятых технологических решений и графических схем, грамотность и ясность изложения текста записи, оформление работы в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.100–2018 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления» и ГОСТ 7.82–2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления.

Содержание отзыва доводится до сведения обучающегося.

4.11. Полностью готовая дипломная работа вместе с отзывом сдается выпускником заместителю директора для окончательного контроля и допуска к защите.

4.12. Внесение изменений в дипломную работу после получения отзыва не допускается. Выпускники, не выполнившие дипломную работу, не допускаются к защите.

5. Критерии оценки подготовки обучающихся

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

5.2. Оценка за ГИА – это 2 оценки: за демонстрационный экзамен и за защиту дипломной работы.

5.3 Дипломная работа оценивается на основании:

- отзыва руководителя
- доклада выпускника – защиты дипломной работы
- коллегиального решения Государственной экзаменационной комиссии.

При спорной оценке мнение председателя ГЭК является определяющим.

5.4. Критерии оценки отзыва руководителя:

«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»
<ul style="list-style-type: none"> - Содержание ДР соответствует теме и заданию, - объем работы соответствует требованиям (разница составляет не более 5% от требуемого объема) - Оформление работы соответствует требованиям ГОСТ 7.82–2001 и ГОСТ Р 7.0.100–2018 	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание ДР соответствует теме и заданию, - объем работы меньше или больше установленного (разница составляет не более 20% от требуемого объема) - в оформлении работы присутствуют незначительные отклонения от требований ГОСТ 7.82– 	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание ДР соответствует теме и заданию, но присутствует лишняя информация - объем работы меньше или больше установленного (разница составляет более 30% от требуемого объема) - в оформлении работы присутствуют незначительные отклонения

- выпускник продемонстрировал высокий уровень общих и профессиональных компетенций	2001 и ГОСТ Р 7.0.100–2018 - выпускник продемонстрировал средний уровень общих и профессиональных компетенций	от требований ГОСТ 7.82–2001 и ГОСТ Р 7.0.100–2018 - выпускник продемонстрировал низкий уровень общих и профессиональных компетенций
--	--	---

6.5. Критерии оценки защиты дипломной работы:

Показатели оценки			
«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
- Доклад выпускника сопровождается презентацией, - Выпускник уверенно владеет содержанием работы, - Доклад выпускника последователен, динамичен (живой) - Выпускник отвечает на все поставленные вопросы (при наличии)	- Доклад выпускника сопровождается презентацией, - Выпускник достаточно уверенно владеет содержанием работы, - Доклад выпускника последователен, динамичен - Выпускник отвечает на вопросы членов ГЭК, но допускает незначительные неточности	- Доклад выпускника сопровождается презентацией, - Доклад выпускника затянут, - Выпускник, в целом, владеет содержанием работы, но недостаточно уверенно отвечает на вопросы членов ГЭК (при наличии)	- Доклад выпускника сопровождается презентацией, - Выпускник допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК

5.6. Критерии оценивания демонстрационного экзамена

Критерии оценивания ДЭ ПУ соответствуют Таблице № 9 КОД 43.02.15-1-2026. Том 1.

5.7. Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для каждой экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

5.8. Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в техникуме в составе архивных документов.

5.9. Перевод баллов в оценку

отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
90-100%	65-89,99%	64,99-50%	0-49,99%
67,5 – 75 баллов	48,7-67,4 баллов	37,5-48,6 баллов	0-37,4 баллов

6.10. Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине на защиту дипломной работы или сдачу демонстрационного экзамена, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из техникума, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине

6.11. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из техникума. Они допускаются для повторного участия в ГИА не более двух раз на основании приказа директора техникума, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

6.12. Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в колледж перед началом ГИА в соответствии с Положением о порядке и основании перевода, отчисления и восстановления обучающихся ГБПОУ «ЮТТ» и календарным учебным графиком по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

6. Порядок защиты дипломной работы

6.1 Защита дипломной работы проводится в аудитории техникума, оснащенной мультимедийным оборудованием, и включает в себя:

- доклад студента на основе, электронная презентации,
- вопросов членов ГЭК (при наличии),
- ответов выпускника (при наличии)
- выступление руководителя дипломной работы (при необходимости).

6.2. Электронная презентация сопровождает доклад выпускника.

6.3. На слайдах должны быть отражены: цели и задачи работы, основные этапы её разработки, заданный вид кулинарной продукции (фото и видеоматериалы), с учетом современных требований и тенденций индустрии питания в приготовлении, подаче и презентации блюд, способах обслуживания, сервировке стола, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов работы.

Общий объем электронной презентации – до 12 слайдов.

6.4. Доклад выступающего должен быть составлен в «сжатом» виде, полностью отражать содержание работы, продемонстрировать знание профессиональной терминологии. Глава 1 (теоретическое содержание материала) на защите дипломной работы не озвучивается.

6.4. Ответы на вопросы членов ГЭК должны быть полными и четкими.

6.5. Выступление руководителя дипломной работы носит необязательный характер.

7. Порядок апелляции государственной итоговой аттестации

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

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

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

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

7.4. Порядок подачи и рассмотрения апелляции осуществляется в соответствии с пп.71-82 Приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800.

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

8.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников в соответствии с пп.83-85 Приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 г. № 800.

Приложение № 1
к программе Государственной итоговой аттестации
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тематика дипломных работ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ п/п	Темы дипломных работ	наименование профессионального модуля
1	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации замороженных десертов сложного приготовления в кафе на 40 мест.	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
2	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих десертов сложного приготовления в кафе на 50 мест.	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
3	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных взбитых десертов кафе на 30 мест.	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
4	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд и закусок кафе быстрого питания на 30 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
5	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных десертов в кафе на 40 мест.	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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
6	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации 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
7	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации 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
8	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации 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
9	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации 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
10	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд сложного приготовления ресторана русской кухни 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
11	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации протертых супов сложного приготовления в ресторане 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
12	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления ресторана русской кухни 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
13	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы сложного приготовления	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных

	кафе на 40 мест.	категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
14	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления из мяса ресторана первого класса 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
15	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из филе птицы сложного приготовления ресторана при гостинице 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
16	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд из птицы сложного приготовления кафе на 45 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
17	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей и грибов сложного приготовления в ресторане 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
18	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного приготовления семейного кафе на 40 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
19	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации сложных заправочных супов в кафе 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 персонала
20	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы сложного приготовления ресторан 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

21	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации холодных блюд и закусок из рыбы сложного приготовления ресторана на 50 мест	<p>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</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>
22	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд кафе в торговом комплексе на 50 мест.	<p>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</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>
23	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в кафе-кондитерской на 25 мест	<p>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</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>
24	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд из кролика и дичи сложного приготовления в ресторане на 60 мест.	<p>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</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>
25	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации горячих блюд столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд) на 60 мест.	<p>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</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>
26	Разработка ассортимента, приготовление и способы реализации кондитерских изделий сложного приготовления кофейни на 20 мест.	<p>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</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>
27	Разработка ассортимента, приготовления сложных горячих блюд из тушеной птицы и дичи в кафе на 45 мест.	<p>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</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>

28	Разработка ассортимента, приготовление сложных горячих блюд из морепродуктов в ресторане на 55 мест.	<p>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</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>
29	Разработка ассортимента, приготовление канапе. Легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета на 60 человек.	<p>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</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>
30	Разработка ассортимента, приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса для свадебного банкета на 50 человек.	<p>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</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>

Приложение № 2
к программе Государственной итоговой аттестации
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»
(ФГБОУ ДПО ИРПО)



УТВЕРЖДЕНЫ
приказом ФГБОУ ДПО ИРПО
от 29.09.2025 № 01-09-538/2025

ЕДИНЫЕ 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 № 1565
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15-1-2026