

Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Гатчинский государственный университет»

Утверждаю
Проректор по образовательной
деятельности и цифровой
трансформации
Е.В. Карпичев
«26» декабря 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Гатчина

2025

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация – разработчик: ГАОУ ВО ЛО «Гатчинский государственный университет»

Разработчик:
Преподаватель СПО, в/к Кутькова Л.А.
Преподаватель СПО Пивнева Е.А.

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1
от 27 января 2025 г.

Председатель методической комиссии

 Капустина Т.Ю.

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор
ООО «Комбинат питания «Велес»
Д.К. Куренков



Содержание

1. Общие положения	4
2. Форма государственной итоговой аттестации	5
3. Вид государственной итоговой аттестации	6
4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения государственной итоговой аттестации	6
5. Требования к результатам освоения образовательной программы	7
6. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации	12
7. Необходимые материалы для проведения ГИА	25
8. Организация и проведение ГИА	26
9. Оценивание результатов ГИА	27
10. Порядок подачи и рассмотрения апелляций	31
11. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов	33
12. Оценочные материалы демонстрационного экзамена	34
13. Приложения к программе ГИА	82

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) в Государственном автономном образовательном учреждении высшего образования Ленинградской области «Гатчинский государственный университет» (далее – ГАОУ ВО ЛО «ГГУ», Гатчинский университет) по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью ГИА является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений студента по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе:

1. Федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 05.05.2022 г. № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
4. Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 19 января 2023 г. № 37 «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800»;
5. Приказа ФГБОУ ДПО ИРПО от 22 июня 2023 г. № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена»;
6. Оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором (форма доступа: <https://bom.firpo.ru>);
7. Приказа Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело и в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования ГАОУ ВО ЛО «ГГУ», Гатчинский университет.

2. ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Формой государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело являются: защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) (далее ВКР (ДР)) включающей в себя демонстрационный экзамен (далее – ДЭ).

ДЭ 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.

ДЭ проводится по двум уровням:

ДЭ базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

ДЭ профильного уровня проводится по решению образовательной организации (не менее 30 % от всех выпускников по данной специальности) на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений, а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

ДЭ базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации 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.

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

Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

(далее - сеть "Интернет") не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

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

3. ВИД ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы), демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) включающая ДЭ способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена, указанной в пункте 1.11 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

4. ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

На подготовку и проведение ГИА согласно учебному плану по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и в соответствии с календарным учебным графиком отводится 6 недель (216 часов) согласно ФГОС по данной специальности и проводится с 21 мая 2029 г. по 30 июня 2029 г., в том числе:

- ознакомление с программой ГИА – не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА;

- закрепление за студентами тем и руководителей ВКР (ДР) – до 01.02.2029 г.;
- выдача студентам индивидуальных заданий на выполнение ВКР (ДР) – до 18.03.2029 г.;
- составление графика выполнения студентами разделов ВКР (ДР) – до 18.03.2029 г.;
- составление графика консультаций руководителей ВКР (ДР) по вопросам консультирования и выполнения – до 18.03.2029 г.;
- консультирование студентов по ВКР (ДР) включая нормо-контроль в соответствии с графиком;
 - подготовка к ДЭ с 21.05.2029 по 02.06.29 г.;
 - проведение ДЭ с 03.06.29 по 09.06.29 г.;
 - подготовка к ВКР (ДР) с 10.06.2029 по 26.06.29 г.;

- защита ВКР (ДР) с 27.06.29 по 30.06.29 г., в т.ч.:
- а) подготовка отзыва на ВКР (ДР) руководителем – до 20.06.2029 г.;
- б) рецензирование ВКР (ДР) – до 24.06.2029 г.;
- в) ознакомление студента с рецензией на ВКР (ДР)) – до 26.06.2029.
- график ГИА согласовывается с председателем государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК) и утверждается приказом ректора Университета;
- место расположения центра проведения ДЭ, дата и время начала проведения ДЭ, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении ДЭ определяются планом проведения ДЭ, утверждаемым ГЭК совместно с Университетом не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения ДЭ;
- сотрудник деканата и куратор группы знакомит с планом проведения ДЭ выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения ДЭ.

5. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Область профессиональной деятельности выпускников, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр., в соответствии с приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 29.09.2014 № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрированным Министерством юстиции РФ от 19.11.2014 г., регистрационный номер № 34779).

Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к следующим видам деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с

- учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

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

Общие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
ПМ.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 регламентам
	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
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	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, 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

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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	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
ПМ.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 кухни на рабочем месте

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3, ПК 1.4.
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., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8.

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., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7.
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., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6.
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., ПК 5.2., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.5., ПК 5.6.
организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5.

6. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Приказ Минпросвещения РФ от 08.11.2021 n 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» зарегистрированный в Минюсте России 7 декабря 2021 г. n 66211 регламентирует процедуру проведения ГИА.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный план ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение студентами компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов деятельности.

Этапы ГИА: демонстрационный экзамен (1 этап) и защита ВКР (ДР) (2 этап) проводятся в специально подготовленных аудиториях на открытых заседаниях государственных экзаменационных комиссий (далее – ГЭК), работающих в следующем составе: председатель ГЭК; заместитель председателя ГЭК; члены ГЭК в соответствии с приказом (в том числе, представители работодателей); ответственный секретарь. Заседание ГЭК на каждом этапе протоколируется. В итоговом протоколе указывается итоговая оценка прохождения каждого этапа государственной итоговой аттестации.

ПЕРВЫЙ ЭТАП ГИА

Демонстрационный экзамен с выполнением практического задания в соответствии с видом деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий слож-

ного ассортимента; Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

Цель этапа – контроль освоения профессиональных и общих компетенций с учетом передовых международных практик с выполнением практического задания в соответствии с видом деятельности в процессе демонстрации выпускником решения профессиональных задач.

ДЭ проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных колледжем в Рабочую программу ГИА. Выбор уровня, компетенции и КОД для целей проведения демонстрационного экзамена осуществляется образовательной организацией самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы (или ее части) по специальности 43.02.15.

На демонстрационный экзамен выносятся профессиональные задачи, которые могут отражать как один основной вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО, так и несколько основных видов деятельности.

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

Колледж обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

ДЭ проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

ЦПДЭ располагаться на территории колледжа.

Выпускники проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов эксперт-

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

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

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

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

В день проведения ДЭ в ЦПДЭ присутствуют:

- руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован ЦПДЭ;
- не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- члены экспертной группы;
- главный эксперт;
- представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- выпускники;
- технический эксперт;
- представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к ЦПДЭ (при необходимости);
- тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее – тьютор (ассистент));
- организаторы, назначенные колледжем из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению ДЭ.

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

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

В день проведения ДЭ в ЦПДЭ могут присутствовать:

- а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);
- б) представители оператора (по согласованию с университетом);
- в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);
- г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с университетом).

Указанные выше лица присутствуют в ЦПДЭ в день проведения ДЭ на основании документов, удостоверяющих личность.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения ДЭ и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий ДЭ самостоятельно.

Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

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

Выпускники вправе:

пользоваться оборудованием ЦПДЭ, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания ДЭ; получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования ЦПДЭ получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе.

Выпускники обязаны:

во время проведения ДЭ не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации; во время проведения ДЭ использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации; во время проведения ДЭ не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в ЦПДЭ, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе:

лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения ДЭ за пределами ЦПДЭ.

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

В соответствии с планом проведения ДЭ главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий ДЭ.

После ознакомления с заданиями ДЭ выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

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

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

После объявления главным экспертом начала ДЭ выпускники приступают к выполнению заданий ДЭ.

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

ЦПДЭ могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения ДЭ.

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

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

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

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

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий ДЭ.

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

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

Результаты выполнения выпускниками заданий ДЭ подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания ДЭ.

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

Задание для ДЭ (разного уровня) представляет собой описание содержания работы, выполняемой в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ: описание всех этапов выполнения задания, включая планы, эскизы, чертежи; время выполнения каждого этапа задания, описание работ, выполняемых на каждом этапе задания.

Требование к продолжительности ДЭ

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариантная)	Продолжительность ДЭ
ПА	-	Инвариантная часть	1 ч. 30 мин.
ГИА	Базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	Профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 4 ч. 30 мин.

ВТОРОЙ ЭТАП ГИА

ОРГАНИЗАЦИЯ РАЗРАБОТКИ ТЕМАТИКИ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

Темы дипломной работы имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию профессиональных модулей:

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

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

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

и форм обслуживания;

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

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

ПМ.06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

Перечень тем по ВКР (ДР):

- разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей или работодателями;
- рассматривается на заседаниях предметно-цикловой комиссии (далее – ПЦК), методическом совете;
- утверждается деканом факультета после предварительного положительного заключения работодателей.

Рассмотрение и утверждение темы, кандидатуры руководителя и консультантов осуществляется на заседании ПЦК не позднее, чем за 6 месяцев до защиты ВКР (ДР). При определении темы ВКР (ДР) следует учитывать, что ее содержание может основываться на обобщении результатов выполненной ранее студентом курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля; на использовании результатов выполненных ранее практических заданий. После выбора темы ВКР (ДР) студент подает заявление на имя декана факультета с просьбой разрешить ее написание. Тема ВКР (ДР), руководитель и/или консультанты утверждаются приказом ректора Университета. После утверждения темы руководитель составляет задание на выполнение ВКР (ДР) (Приложение 1). Оно подписывается преподавателем-руководителем (руководителем) ВКР (ДР) и студентом для ознакомления с заданием. Задание составляется в двух экземплярах: первый выдается студенту перед производственной (преддипломной) практикой, среди задач которой – сбор данных для ВКР (ДР) и обобщение информации по избранной теме; второй остается у преподавателя-руководителя ВКР (ДР) и вместе с ВКР (ДР) представляется к защите. Основными функциями руководителя ВКР (ДР) являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР (ДР);
- оказание помощи студенту в подборе литературы;
- контроль хода выполнения ВКР (ДР);
- подготовка письменного отзыва на ВКР (ДР).

Задание на ВКР (ДР) выдается студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики. Конкретные темы ВКР (ДР) рассматриваются и утверждаются каждый учебный год и согласовываются с представителями работодателей. Для выпускников 2029 г. примерные темы представлены ниже по тексту:

Примерные темы выпускных квалификационных работ (дипломных работ):

1. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента холодных закусок на предприятии общественного питания.
2. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента горячих закусок на предприятии общественного питания.
3. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента холодных соусов на предприятии общественного питания.
4. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента горячих соусов на предприятии общественного питания.
5. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных холодных супов на предприятии общественного питания.
6. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих заправочных супов на предприятии общественного питания.
7. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента прозрачных супов и гарниров к ним на предприятии общественного питания.
8. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента супов-пюре на предприятии общественного питания.
9. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из круп, бобовых и макаронных изделий на предприятии общественного питания.
10. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из грибов на предприятии общественного питания. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из тушеных овощей на предприятии общественного питания.
11. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из жареных овощей на предприятии общественного питания.
12. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из запеченных овощей на предприятии общественного питания.
13. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из фаршированных овощей на предприятии общественного питания.
14. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из жареной рыбы на предприятии общественного питания.
15. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из запеченной рыбы на предприятии общественного питания.
16. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента

блюдов из рубленой и кнельной рыбной массы на предприятии общественного питания.

17. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из фаршированной рыбы на предприятии общественного питания.
18. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из тушеного мяса на предприятии общественного питания.
19. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из жареного мяса на предприятии общественного питания.
20. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из запеченного мяса на предприятии общественного питания.
21. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из рубленой мясной массы на предприятии общественного питания.
22. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из тушеной птицы на предприятии общественного питания.
23. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из жареной птицы на предприятии общественного питания.
24. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из запеченной птицы на предприятии общественного питания.
25. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из рубленой и кнельной массы из птицы на предприятии общественного питания.
26. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из фаршированной птицы на предприятии общественного питания.
27. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из творога и с творогом на предприятии общественного питания.
28. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из сыра и с сыром на предприятии общественного питания.
29. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд из яйца и с яйцом на предприятии общественного питания.
30. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента холодных и горячих напитков на предприятии общественного питания.
31. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных холодных десертов на предприятии общественного питания.
32. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных горячих десертов на предприятии общественного питания.
33. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из дрожжевого теста на предприятии общественного питания.
34. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из сдобного теста на предприятии общественного питания.

35. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из песочного теста на предприятии общественного питания.
36. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из слоеного теста на предприятии общественного питания.
37. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из заварного теста на предприятии общественного питания.
38. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента изделий из бисквитного теста на предприятии общественного питания.
39. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на предприятии общественного питания на заданное количество посадочных мест.
40. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента национального хлебобулочного изделия на предприятии общественного питания на заданное количество посадочных мест.
41. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента мучных кондитерских изделий и десертов в кафе-кондитерская на заданное количество посадочных мест.
42. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд на предприятии общественного питания с итальянской кухней на заданное количество посадочных мест.
43. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд на предприятии общественного питания с азербайджанской кухней на заданное количество посадочных мест.
44. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд на предприятии общественного питания с национальной русской кухней.
45. Исследование технологии приготовления и расширение ассортимента блюд в развлекательном центре на заданное количество посадочных мест.
46. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «овощной цех» на предприятии общественного питания.
47. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «мясной цех» на предприятии общественного питания.
48. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «рыбный цех» на предприятии общественного питания.
49. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «мясо-рыбный цех» на предприятии общественного питания.

50. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «птицегольевой цех» на предприятии общественного питания.
51. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «горячий цех» на предприятии общественного питания.
52. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «холодный цех» на предприятии общественного питания.
53. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «кондитерский цех» на предприятии общественного питания.
54. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «складского хозяйства» на предприятии общественного питания.
55. Исследование организации производства и оперативное планирование работы структурного подразделения «раздаточная» на предприятии общественного питания.
56. Исследование организации производства и оперативное планирование работы кулинарного цеха на предприятии общественного питания.
57. Исследование организации производства и оперативное планирование работы кулинарного цеха в школьной столовой.
58. Исследование организации производства и оперативное планирование работы кулинарного цеха в дошкольных учреждениях.
59. Исследование организации производства и оперативное планирование работы кулинарного цеха в диетической столовой.
60. Исследование организации производства и оперативное планирование работы кулинарного цеха в заводской столовой.

Структура ВКР (ДР) и требования к ее содержанию, объему

Содержание ВКР (ДР) включает в себя следующие разделы:

- Титульный лист;
- Содержание;
- Введение
- Основная часть
- Заключение
- Список литературы
- Приложения

1. Титульный лист – отпечатанная типографическим способом форма (приложение 6).

2. Задание по ВКР (ДР) – заполненная форма в соответствии с приложением 1.

3. Содержание (оглавление) – последовательное изложение названий разделов, глав и т.д.

4. Введение. Во введении излагается актуальность темы, перечисляются зарубежные и отечественные специалисты, учёные, внесшие вклад в теорию и практику вопроса, объект исследования и вид деятельности, на примере которого пишется ВКР (ДР). Предмет исследования – это выбранная тема по модулю. Цель – поиск путей улучшения деятельности предприятия. Задача – это решение поставленной цели – обобщить материал исследования и дать оценку, разработать мероприятия. Структура работы: даётся аннотация по главам, описывается, чему посвящена каждая глава, указывается общий объем дипломной работы в страницах, рисунки, таблицы, примечания, список литературы, количество наименований.

5. Основная часть. Основная часть ВКР (ДР) включает главы, подразделяемые на параграфы, последовательно и логично раскрывающие содержание исследования.

6. Заключение. В заключении подводится итог проведенного исследования. Вкратце освещается теория вопроса по материалам первой части. Далее в сжатой форме освещаются основные положения, написанные в практической части. Основное внимание нужно уделить рекомендациям, которые разработаны для предприятия.

7. Список используемых источников включает только те источники, которые проработаны и использованы в работе. Список ранжирован по алфавиту и пронумерован. Источники должны быть актуальны. Должны быть использованы публикации последних 5 лет. В перечень источников должны включаться разнообразные материалы. Используемые источники должны располагаться в следующем порядке:

- Нормативно-правовые материалы,
- Специальная литература,
- Интернет-ресурсы.

8. Приложения должны включать вспомогательный материал и быть пронумерованы. Их объем не ограничивается. Они могут быть сброшюрованы отдельным томом. Прилагаются ксерокопии документов, сертификатов, накладных, рисунков, и др.

Общий объем работы должен составлять 30-50 страниц без списка литературы и приложений. Допускается незначительное превышение данных рекомендаций.

Порядок выполнения ВКР (ДР)

Темы ВКР (ДР) разрабатываются преподавателями по профессиональным дисциплинам специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, согласовываются и утверждаются методической комиссией.

Студенту предоставляется право выбора темы ВКР (ДР) вплоть до предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее написания.

Для подготовки ВКР (ДР) каждому студенту назначается руководитель, выбираемый из числа преподавателей, ведущих профессиональные модули. Также назначаются, при необходимости, два консультанта из числа преподавателей, ведущих соответствующие дисциплины.

Закрепление тем ВКР (ДР) за студентами (с указанием руководителей) оформляется приказом ректора Университета и выдается студенту перед выходом на преддипломную практику в соответствии с графиком учебного процесса. По утвержденным темам руководители ВКР (ДР) разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

ВКР (ДР) подлежат обязательному внутреннему заключению и внешнему рецензированию работодателя.

При включении демонстрационного экзамена в состав государственной итоговой аттестации под тематикой ВКР (ДР) понимается наименование комплекта оценочной документации по компетенции. При этом тематика ВКР (ДР) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Порядок защиты ВКР (ДР)

Студент, завершивший работу над ВКР (ДР), представляет государственной экзаменационной комиссии в день защиты ВКР (ДР), внутреннее заключение «Отзыв руководителя» (Приложение 4) по ВКР (ДР) и внешнюю рецензию работодателя (Приложение 5). Кроме этого, на заседание Государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- программа государственной итоговой аттестации;
- зачетные книжки студентов;
- материалы справочного характера, нормативные документы, разрешенные к использованию при защите ВКР (ДР) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- приказ руководителя Университета о составе ГЭК;

- приказ о допуске студентов к ГИА;
- утвержденный график защиты ВКР (ДР);
- сведения об успеваемости студентов.

Защита ВКР (ДР) проводится в соответствии с утвержденным расписанием на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Качество ВКР (ДР) оценивается руководителем с учетом соблюдения требований настоящих методических указаний, а также самостоятельности, последовательности и глубины изложения основных вопросов темы.

Защита ВКР (ДР) проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На ВКР (ДР) отводится не более 20 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии.

Защита включает в себя доклад примерно на 7-10 минут, в котором выпускник должен изложить цель, содержание и результаты исследования. Во время доклада обучающийся может использовать подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР (ДР).

После завершения доклада члены ГЭК задают студенту вопросы, как непосредственно связанные с темой ВКР (ДР), так и близко к ней относящиеся. При ответах на вопросы студент имеет право пользоваться своим ВКР (ДР).

После окончания дискуссии студенту предоставляется заключительное слово. В своем заключительном слове студент должен ответить на замечания рецензента, соглашаясь с ними или давая возможные обоснования.

Оценка за защиту ВКР (ДР) выставляется решением государственных экзаменационных комиссий. Результаты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

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

7. Необходимые материалы для проведения ГИА

7.1. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

7.2. Рабочая программа ГИА.

7.3. ВКР (ДР) студента с письменным отзывом руководителя и рецензией.

- 7.4. Приказ ректора университета о составе ГЭК и апелляционной комиссии.
- 7.5. Приказ о закреплении тем и руководителей ВКР (ДР).
- 7.6. Приказ ректора университета о допуске к ГИА студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, успешно завершивших обучение по программе подготовки специалистов среднего звена (по результатам промежуточной аттестации и прохождением всех видов учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом).
- 7.7. Протокол заседания ГЭК.
- 7.8. Протокол проведения ДЭ.
- 7.9. Сведения об успеваемости студентов по дисциплинам и профессиональным модулям (сводная ведомость), а также об имеющихся достижениях по профилю специальности (грамоты, сертификаты, свидетельства др.), полученные при освоении ОПОП (портфолио).

8. Организация и проведение ГИА

- 8.1. Для проведения ГИА создается ГЭК численностью не менее 5 человек. Комиссия работает на базе ГАОУ ВО ЛО «ГГУ», Гатчинский университет. В состав ГЭК входят:
- председатель ГЭК;
 - заместитель председателя ГЭК;
 - члены комиссии из педагогических работников колледжа и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.
 - ответственный секретарь ГЭК (без права голоса).
- 8.2. Защита ВКР (ДР) проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.
- 8.3. На защиту ВКР (ДР) студенту отводится до 20 минут. Процедура включает в себя доклад студента (не более 7-10 минут), вопросы членов комиссии, ответы студента на поставленные вопросы, чтение рецензии и отзыва на ВКР (ДР). Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломного проекта (работы), если он присутствует на заседании ГЭК.
- 8.4. Во время защиты ВКР (ДР) студент может использовать:
- выполненную графическую часть ВКР (ДР);
 - пояснительную записку ВКР (ДР);
 - составленный ранее доклад или тезисы своего выступления;
 - доклад, оформленный в виде презентации, выполненной в приложении Microsoft Office PowerPoint.

- 8.5. Решения ГЭК принимаются на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя.
- 8.6. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем.
- 8.7. Результаты защиты ВКР (ДР) объявляются студентам в тот же день после оформления в установленном порядке протокола.

9. Оценивание результатов ГИА

- 9.1. При определении оценки за ГИА учитываются результаты ДЭ и защиты ВКР (ДР).
- 9.2. Результаты проведения ДЭ оцениваются с проставлением одной из отметок:
"отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".
- 9.3. Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.
- 9.4. Полученного количества баллов переводится в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществлен на основе таблицы № 1

Оценка ГИА	Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	Демонстрационный экзамен базовый КОД 43.02.15-1-2024 (кол-во баллов)
"отлично"	0,00% - 19,99%	0-9,99
"хорошо"	20,00% - 39,99%	10-19,99
"удовлетворительно"	40,00% - 69,99%	20-34,99
"неудовлетворительно"	70,00% - 100,00%	35-50

- 9.5. Баллы выставляются в протоколе проведения ДЭ, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.
- 9.6. При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.
- 9.7. Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения ДЭ далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.
- 9.8. Оригинал протокола проведения ДЭ передается на хранение в университет в составе архивных документов.
- 9.9. При определении оценки при защите ВКР (ДР) учитываются:
– сообщение (доклад) по теме ВКР (ДР);

- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя ВКР (ДР);
- выступление руководителя ВКР (ДР) (по желанию).

9.10. Критерии оценивания ВКР (ДР):

Критерии оценки ВКР (ДР)

№ п/п	Критерии оценивания		Уровни оценки			
			«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
1	2	3	4	5	6	7
1.	Актуальность темы	четко сформулирована, обоснована, опирается на современные исследования предметной области	+			
		обоснована, опирается на современные исследования предметной области		+		
		сформулирована неточно			+	
		не обоснована				+
2.	Степень применения в работе знаний общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, включенных в программу ГИА	высокая	+			
		выше средней		+		
		средняя			+	
		низкая				+
3.	Содержание работы	соответствует теме	+			
		имеет неточности в формулировании названий разделов		+		
		имеет неточности в формулировании названий разделов и глав			+	
		не раскрывает тему				+
4.	Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения всех частей работы	текста всех частей работы, логическая связь темы, цели, задач выводов и предположений	+			
		текста всех частей работы с незначительными нарушениями в его последовательности и обоснованности		+		
		текста всех частей работы с нарушениями в его последовательности и обоснованности (не более 5), не искажающими смысл излагаемого материала			+	

		текста всех частей работы отсутствует				+
5.	Качество оформления работы	соответствует требованиям	+			
		имеются отдельные ошибки		+		
		имеется много ошибок			+	
		не соответствует требованиям				+
6.	Практическая значимость, оригинальность и новизна полученных результатов, научных и технологических решений	внедрены в практику, оригинальны и содержат инновации	+			
		внедрены в практику, являются оригинальными		+		
		разработки заимствованы из литературы и не адаптированы к конкретным условиям			+	
		отсутствуют				+

9.11. Критерии защиты ВКР (ДР):

9.11.1. «отлично»:

- представленная на ГИА ВКР (ДР) выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР (ДР);
- изложение (доклад) поставленной задачи и способ ее решения в представленной к защите ВКР (ДР) дано студентом грамотно, четко и аргументировано;
- на все поставленные по тематике данной ВКР (ДР) вопросы даны исчерпывающие ответы. При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт;
- во время защиты студент демонстрирует знание проблемы, раскрывает пути решения производственных задач, имеет свои суждения по различным аспектам представленной ВКР (ДР).

9.11.2. «хорошо»:

- представленная на ГИА ВКР (ДР) выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР (ДР);
- изложение (доклад) поставленной задачи и способ ее решения в представленной к защите ВКР (ДР) дано студентом грамотно, четко и аргументировано;
- на все поставленные по тематике ВКР (ДР) вопросы даны ответы. При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт;
- возможны некоторые упущения при ответах, однако основное содержание вопроса раскрыто полно.

9.11.3. «удовлетворительно»:

- представленная на ГИА ВКР (ДР) выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР (ДР);
- изложение (доклад) не раскрывает в представленной к защите ВКР (ДР) поставленной задачи и способов ее решения;
- на поставленные по тематике ВКР (ДР) вопросы даны неполные ответы либо слабо аргументированы;
- не даны ответы на некоторые вопросы, требующие основных знаний учебных дисциплин/междисциплинарных курсов;

- отказ от ответов демонстрирует неумение студента применять теоретические знания при решении производственных задач.

9.11.4. «неудовлетворительно»:

- представленная на ГИА ВКР (ДР) выполнена в соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР (ДР);
- изложение (доклад) не раскрывает в представленной к защите ВКР (ДР) поставленной задачи и способов ее решения;
- студент не понимает вопросы, поставленные по тематике данной ВКР (ДР) и не знает ответы на вопросы, требующие элементарных знаний учебных дисциплин/междисциплинарных курсов.

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

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

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

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

9.16. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

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

9.18. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

9.19. Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

10. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

- 10.1. 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).
- 10.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.
- 10.3. Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.
- 10.4. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.
- 10.5. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.
- 10.6. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.
- 10.7. Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.
- 10.8. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.
- 10.9. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.
- 10.10. При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.
- 10.11. По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-

связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

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

10.13. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

10.14. Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

10.15. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

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

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

10.17. В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии.

Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

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

10.19. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

10.20. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет

в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

10.21. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

10.22. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов.

При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

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

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

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

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

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

11.2. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их

индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитывать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

11.3. Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

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

Выпускники не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА подают в колледж письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

(далее – ДЭ)

Уровни ДЭ

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	Наименование квалификации (наименование направленности)
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый (далее БУ) Профильный (далее ПУ)
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15-1-2025

Продолжительность ДЭ

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариантная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	Базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	Профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 мин.
ГИА	Профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	4 ч. 00 мин.

Содержательная структура КОД представлена в таблице

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Инвариантная часть КОД				
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК: Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Составлять план действий	+	+
	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 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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции	+	+
		Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+
		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	+	+
		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	+	+
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции	+	+
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом по-	ПК: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	+	+
		Умения: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования	+	+

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

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДЭБУ	Инвариантная часть	50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	20 из 20

ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100
-----	-------	--	------------

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2
		Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12
		Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8
		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
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	2
2.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	8
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом	14

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Итого		50

Образцы задания

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 8 к образцу задания (задания на каждого участника разработаны в ФОС ГИА)

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
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	
Задание модуля 1: Текст задания: Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника: -минимум два гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. -один горячий соус. -оформление блюда на усмотрение участника. Особенности подачи: -температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки); - масса блюда минимум 180 г.; -3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.; -соус должен быть сервирован на каждой тарелке; - сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов. Необходимые приложения: нет	ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть) Продолжительность выполнения модуля: 1 час 30 мин
Модуль № 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Задание модуля 2: Текст задания: Приготовить 10 штук пирожного Шу с кракелином, заварным кремом и фруктово-ягодной начинкой: - обязательный компонент кракелин; - заварной крем на выбор участника; - вид фруктово-ягодной начинки определяется в подготовительный день; -декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада; Особенности подачи: - количество пирожных 10 шт подаются на двух тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см по 5 штук на каждой. -масса одного пирожного 45 грамм (погрешность 5 грамм); - температура подачи блюда 1-14 С; - сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается	ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть) Продолжительность выполнения модуля: 1 час 30 мин

через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов.	
--	--

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2
		Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12
		Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8
		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
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	2
2.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
		Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с	8
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	14

		категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
3.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	30
Итого			80

Образцы задания

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 8 к образцу задания (задания на каждого участника разработаны в ФОС ГИА)

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
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	
Задание модуля 1: Текст задания: Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника: -минимум два гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. -один горячий соус. -оформление блюда на усмотрение участника. Особенности подачи: -температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки); - масса блюда минимум 180 г.; -3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.; -соус должен быть сервирован на каждой тарелке; - сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов. Необходимые приложения: нет	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ Продолжительность выполнения модуля: 1 час 30 мин
Модуль № 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Задание модуля 2: Текст задания: Приготовить 10 штук пирожного Шу с кракелином, заварным кремом и фруктово-ягодной начинкой: - обязательный компонент кракелин; - заварной крем на выбор участника; - вид фруктово-ягодной начинки определяется в подготовительный день; -декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада; Особенности подачи: - количество пирожных 10 шт подаются на двух тарелках – круглая белая плоская, диаметром	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ Продолжительность выполнения модуля: 1 час 30 мин

30 – 32 см по 5 штук на каждой. -масса одного пирожного 45 грамм (погрешность 5 грамм); - температура подачи блюда 1-14 С; - сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов.	
Модуль № 3: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
Задание модуля 3: Текст задания: Задание 1: Расчет пищевой и энергетической ценности блюд. Используя предоставленные технологические карты (технологические карты предоставляются в подготовительный день в варианте задания) рассчитайте пищевую и энергетическую ценность заданных блюд: * Калорийность (ккал) * Содержание белков (г) * Содержание жиров (г) * Содержание углеводов (г) Задание 2: Используя предоставленные технологические карты (технологические карты предоставляются в подготовительный день в варианте задания) рассчитайте калькуляцию блюд. Примерная стоимость сырьевого набора предоставляется в подготовительный день в варианте задания. Необходимые приложения А: Таблицы пищевой ценности продуктов. Необходимые приложения Б: Бланк калькуляционной карты. Необходимые приложения: Технологические карты блюд выдаются участникам ДЭ в день экзамена.	ГИА/ДЭ ПУ Продолжительность выполнения модуля: 0 час 30 мин

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2
		Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12
		Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, ма-	2

		каронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	2
2.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
		Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с	8
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14
3.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	30
Итого (инвариантная часть)			80
ВСЕГО (вариативная часть)			20
Итого (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100

*** Вариативная часть** — это один из модулей КОД, содержание которого определено образовательной организацией самостоятельно. Разработана на основе основной образовательной программы среднего профессионального образования (СПО), а также квалификационных требований, которые заявлены организациями и работодателями.

Цель вариативной части — расширение основных видов деятельности, углубление подготовки обучающегося, а также получение дополнительных компетенций, которые необходимы для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Умения и навыки, которые оцениваются в рамках вариативной части ДЭ по специальности 43.02.15:

- выполнение и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- составление заявки и обеспечение получения продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребности и имеющихся условий хранения;
- контроль соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте.

Для разработки вариативной части КОД применили: Профессиональный стандарт «Повар» утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года №113н. Документ действует с 1 сентября 2022 года и будет актуален до 1 сентября 2028 года и **Профессиональный стандарт «Кондитер»** утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года №597н. **Основная цель действующих стандартов** — 1. приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания; 2. изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

Требования и умения, которые описаны в стандартах и учитывались с работодателями при составлении вариативной части:

1.
 - готовить блюда и гарниры из овощей, круп, яиц, макаронных изделий, бобовых, рыбы, морепродуктов, мяса и мясных продуктов, домашней птицы;
 - проверять качество блюд перед упаковкой и отпуском;
 - порционировать, сервировать и отпускать блюда с раздачи, прилавка и на вынос;
 - пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приёма к оплате платёжных карт;
 - принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия;
 - использовать кухонные роботы при приготовлении блюд;
 - готовить и презентовать блюда с элементами шоу;
 - производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд;
 - оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд.
2.
 - выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
 - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.

Таким образом учитывая нормативные документы, потребности образовательной организации и работодателей разработано решение о вариативной части КОД.

Разработка вариативной части КОД для проведения ДЭ ПУ включает в себя оценку освоения части модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Разработка вариативной части КОД для проведения ДЭ ПУ осуществлена образовательной организацией за счет включения дополнительного вида деятельности, в том числе ПК/ОК и умений, навыков (практического опыта) - Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Вариативная часть КОД направлена на обеспечение обучающихся колледжа качественным профессиональным образованием и представляет собой планируемую, организационно и методически направляемую деятельность обучающихся по освоению учебных дисциплин и междисциплинарных курсов и формированию профессиональных компетенций.

Вариативная часть наряду с образовательной частью ДЭ является неотъемлемой составной частью учебного процесса подготовки рабочих кадров, востребованных в современном мире.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания используется рекомендованная форма таблицы № 10 КОД. При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части примерного плана застройки также используется рекомендованная форма таблицы № 11 КОД. Примерный план застройки площадки при необходимости ежегодно пересматривается и по необходимости дополняется объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимыми для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части сформирована по форме согласно таблице:

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Продолжительность ДЭ (не более)
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	3 часа 45 мин.

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) сформирована по форме согласно таблице:

№ п/п	Вид деятельности	Перечень оцениваемых компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков
1.	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,	Умение: - определять критерии качества готовых блюд кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса. Иметь практический опыт: - в разработке различных видов меню, разработке и адаптации

		видов и форм обслуживания	рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
--	--	---------------------------	---

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице:

№ п/п	Модуль задания <i>модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)</i>	Критерий оценивания	Баллы
1.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	умение определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков.	14
		умение изменять ассортимент готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, взаимозаменяемости сырья и в зависимости от изменения спроса.	6
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			20

Образцы задания

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 8 к образцу задания (задания на каждого участника разработаны в ФОС ГИА)

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
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	
Задание модуля 1: Текст задания: Приготовить три порции горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника: -минимум два гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. -один горячий соус.	ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть) Продолжительность выполнения модуля: 1 час 30 мин

-оформление блюда на усмотрение участника. Особенности подачи: -температура подачи блюда от 35 С и выше (измеряется по борту тарелки); - масса блюда минимум 180 г.; -3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.; -соус должен быть сервирован на каждой тарелке; - сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов. Необходимые приложения: нет	
Модуль № 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Задание модуля 2: Текст задания: Приготовить 10 штук пирожного Шу с кракелином, заварным кремом и фруктово-ягодной начинкой: - обязательный компонент кракелин; - заварной крем на выбор участника; - вид фруктово-ягодной начинки определяется в подготовительный день; -декоративный элемент из изо-мальта (карамели) или шоколада; Особенности подачи: - количество пирожных 10 шт подаются на двух тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см по 5 штук на каждой. -масса одного пирожного 45 грамм (погрешность 5 грамм); - температура подачи блюда 1-14 С; - сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут после подачи. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть) Продолжительность выполнения модуля: 1 час 30 мин
Модуль № 3: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
Задание модуля 3: Текст задания: Задание 1: Расчет пищевой и энергетической ценности блюд. Используя предоставленные технологические карты (технологические карты предоставляются в подготовительный день в варианте задания) рассчитайте пищевую и энергетическую ценность заданных блюд: * Калорийность (ккал) * Содержание белков (г) * Содержание жиров (г) * Содержание углеводов (г) Задание 2: Используя предоставленные технологические карты (технологические карты предоставляются в подготовительный день в варианте задания) рассчитайте калькуляцию блюд. Примерная стоимость сырьевого набора предоставляется в подготовительный день в варианте задания. Необходимые приложения А: Таблицы пищевой ценности продуктов. Необходимые приложения Б: Бланк калькуляционной карты. Необходимые приложения: Технологические карты блюд выдаются участникам ДЭ в день экзамена.	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть) Продолжительность выполнения модуля: 0 час 30 мин
<i>Задание вариативного модуля</i> состоит из ситуационной задачи с производственным содержанием и теоретического вопроса в качестве 30 % изменения задания. Описание задания:	ГИА/ДЭ ПУ Вариативная часть Продолжительность выполнения модуля: 15 мин

<i>Задание:</i> А) Выполнить расчет теоретической (без учета потерь при тепловой обработке) пищевой и энергетической ценности блюда «Шницель натуральный рубленый в сливочно-чесочном соусе с картофельным пюре» в кКал. и кДж. <i>Вопрос:</i> Сформулировать рекомендации и предложения по взаимозаменяемости сырья. <i>Варианты (30 % изменения задания):</i> 1. Сформулировать рекомендации и предложения по взаимозаменяемости сырья с целью снижения энергетической ценности данного кулинарного изделия. Б) Сформулировать рекомендации и предложения по взаимозаменяемости сырья с целью повышения энергетической ценности данного кулинарного изделия. Вариант 30 % изменения задания будет оглашено за 10 минут до начала модуля. Решение задачи считается верным, если правильно выбран способ решения, само решение сопровождается необходимыми объяснениями, верно выполнены необходимые вычисления и преобразования, получен верный ответ, последовательно и аккуратно записано решение. Соответствие оценивается в измеримых показателях с использованием эталона ответов. Ответ на теоретический вопрос (рекомендации по взаимозаменяемости сырья) считается безупречным, если по своему содержанию полностью соответствует вопросу, содержит все необходимые теоретические факты и обоснованные выводы, а его изложение (или письменная запись) грамотны и отличаются последовательностью и аккуратностью.	
--	--

Вариативная часть КОД выполняется в специально отведенном учебном кабинете. Рабочее место участника оборудуется: калькулятором, авторучкой, бумагой для черновика (5 шт. формата А4 на каждое рабочее место), вариантом задания на отдельном бланке. Время выполнения 30 минут.

Критерии оценивания к вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице:

Наименование модуля задания (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Подкритерий оценивания (умения, навыки/практический опыт)	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 1; - шаг 0,5; - не более 3	Итоговый максимальный балл подкритерия
			Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Определение критериев качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков.	Организация и планирование процесса.	Участник правильно расставляет приоритеты при выполнении этапов работы, эффективно управляет временем. 2 балла	2	3	5
				Рабочий процесс медленный, без четкого плана, но правильный и последовательный. 1 балл	-	-	-
				Рабочий процесс без четкой организации. Отсутствие плана и приоритетов в выполнении этапов процесса. Не понимает поставленной задачи. 0 баллов.	-	-	-
			Точная последовательность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач при проведении технологических расчетов в соответствии с методикой и требованиями нормативных документов.	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональной задачи. Грамотное выполнение технологических расчетов и профессиональное решение ситуационных задач. 2 балла	2	3	5
				Умение проводить расчеты по формулам. 1 балл.	-	-	-
				Демонстрирует полное отсутствие знаний методики выполнения технологических расчетов по определению пищевой и энергетической ценности кулинарной продукции. 0 баллов.	-	-	-
			Соответствие результатов	Задание выполнено вовремя, в полном соответствии с эталоном 2 балла.	2	3	5
				Задание выполнено с опозданием не более чем в 5 минут, с незначительными отклонениями от эталона. 1 балл.	-	-	-

				Задание выполнено с опозданием более чем в 5 минут. Результат полностью не соответствует эталону задания. 0 баллов.	-	-	-
		Изменение ассортимента готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков с учётом потребностей различных категорий потребителей, взаимозаменяемости сырья и в зависимости от изменения спроса.	Обоснование рекомендаций по изменению заданных параметров блюда.	Ясное и аргументированное изложение собственного мнения при обосновании рекомендаций по изменению заданных параметров блюда в полном объёме, грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя профессиональную терминологию и символику. Демонстрировал интерес к инновациям в области профессиональной деятельности, знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания. 2 балла.	2	3	5
				В изложении допущены небольшие пробелы, не искавшие содержания ответа. Показал умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации при выполнении практического задания. Отвечал самостоятельно без наводящих вопросов преподавателя. Возможны одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые студент легко исправил по замечанию преподавателя. 1 балл.	-	-	-

				Студент не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания: не показано общее понимание вопроса; не может изложить рекомендации своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами. Не отвечает на большую часть дополнительных вопросов преподавателя. 0 баллов.	-	-	-
Итого							20

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице

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

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания к вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) представлены в таблице

Количество рабочих мест: 5.

Количество зон застройки площадки.

Зоны площадки

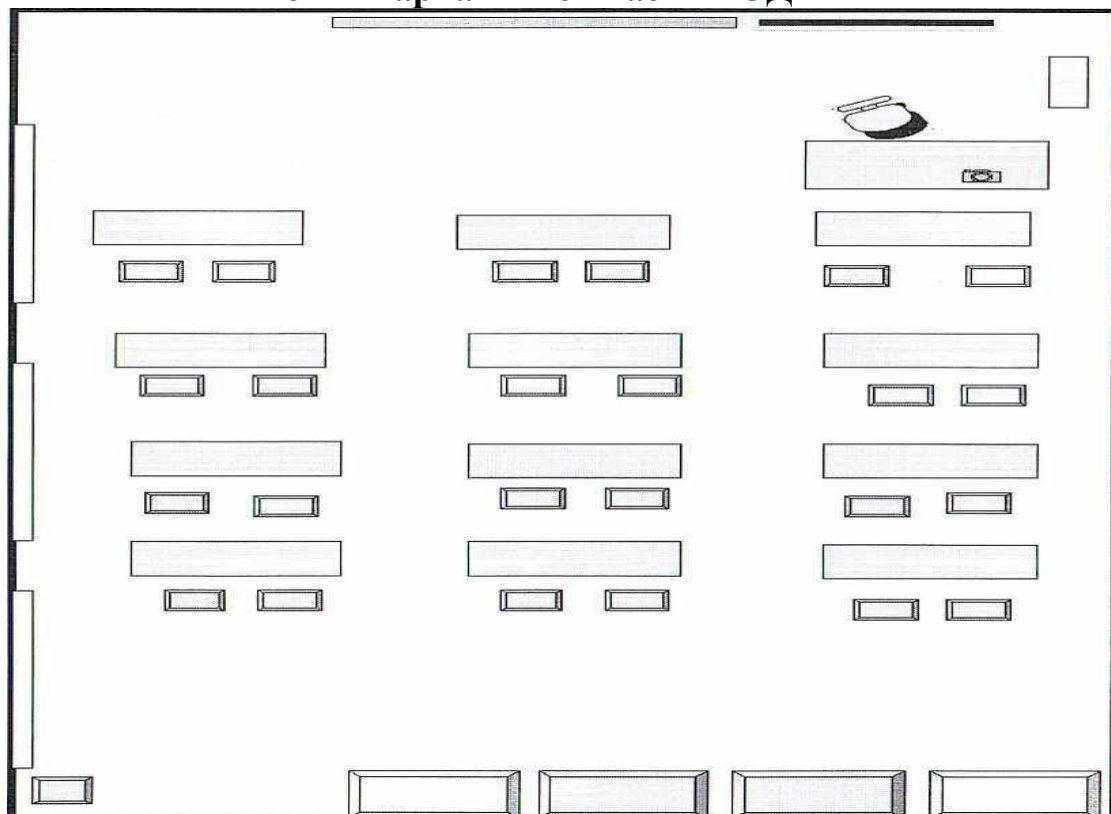
Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)	Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Б	ГИА/ДЭ ПУ

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

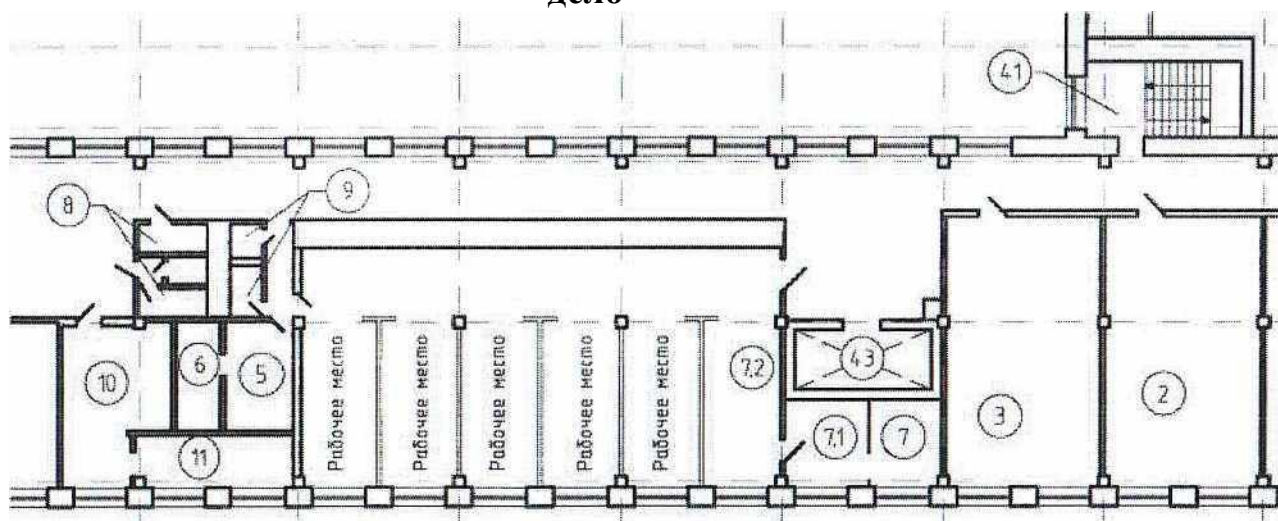
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место	Единица измерения	Кол-во на общее число рабочих мест	Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ
1.	Стол ученический	На усмотрение образовательной организации	1	Шт.	5	Б	ГИА/ДЭ ПУ
2.	Стол ученический	На усмотрение	1	Шт.	5	Б	ГИА/ДЭ ПУ

		образовательной организации					
3.	Часы настенные	На усмотрение образовательной организации	1	Шт.	1	Б	ГИА/ДЭ ПУ
4.	Ноутбук или стационарный компьютер	На усмотрение образовательной организации	1	Шт.	1	Б	ГИА/ДЭ ПУ
5.	Принтер лазерный	На усмотрение образовательной организации	1	Шт.	1	Б	ГИА/ДЭ ПУ
6.	Проектор	На усмотрение образовательной организации	1	Шт.	1	Б	ГИА/ДЭ ПУ
7.	Экран для проектора	На усмотрение образовательной организации	1	Шт.	1	Б	ГИА/ДЭ ПУ
8.	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	1	Шт.	1	Б	ГИА/ДЭ ПУ
Перечень инструментов							
1.	Бумага А4	На усмотрение образовательной организации	1	пачка	1	Б	ГИА/ДЭ ПУ
2.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	1	шт	5	Б	ГИА/ДЭ ПУ
3.	Калькулятор	На усмотрение образовательной организации	1	шт	5	Б	ГИА/ДЭ ПУ
4.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. На усмотрение образовательной организации.	1	шт	1	Б	ГИА/ДЭ ПУ
5.	Файлы А4	На усмотрение образовательной организации	1	пачка	100	Б	ГИА/ДЭ ПУ
6.	Папка для документов	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ГИА/ДЭ ПУ
Перечень расходных материалов							
1.	Антисептик	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ГИА/ДЭ ПУ
2.	Пластиковые стаканы	На усмотрение образовательной организации	5	шт	25	Б	ГИА/ДЭ ПУ

Примерный план застройки помещения (учебного кабинета) для выполнения вариативной части КОД



Примерный план застройки площадки по компетенции "Поварское дело"



Комната конкурсантов

(1) Комната экспертов

® Склад

® Склад

0 Комната главного эксперта

® Дегустационная 1

@ Дегустационная 2

® Санузел

® Комната хранения тулбоксов

Задание: Выполнить теоретический расчет (без учёта потерь при тепловой обработке) пищевой и энергетической ценности блюда «Шницель натуральный рубленый в сливочном соусе с картофельным пюре» в кКал и кДж

Наименование продуктов	Вес нетто на 1 порцию, г	Химический состав 100 гр. продукта, г			Эн. ц кКал Б	Пищевая ценность блюда, г	Эн.ц Ккал/кДж
		Б	Ж	У			
Свинина или говядина (котлетное мясо)	140	10	910	40,0	137,2		
Бекон	16	1,4	30	80	282,8		
Молоко 2,5%	11	2,8	2,5	4,7	52,5		
Перец черный молотый	1	10,4	3,3	25,7	39,4		
Соль пищ. поварен.	2	-	-	-	-		
Картофель	80	2,0	0,4	10,1	76		
Маргарин столовый	10	0,3	30,0	0,8	279,2		
Сливки 10%	20	2,2	15,0	4,0	159,8		
Масло сливочное	10	0,5	30	0,8	279,		
Петрушка	4	3,7	0,4	7,6	48,8		
Чеснок	2	6,5	0,5	29,9	150,1		
Специи	2	9,7	10,1	12,9	181,1		
Выход	330						
Итого без учёта потерь при тепловой обработке продуктов							

Варианты (30% изменения задания):

1. Сформулировать рекомендации и предложения по взаимозаменяемости сырья с целью снижения энергетической ценности данного кулинарного изделия. Ответ обосновать.

Б) Сформулировать рекомендации и предложения по взаимозаменяемости сырья с целью повышения витаминной ценности данного кулинарного изделия. Ответ обосновать.

1. Сформулировать рекомендации и предложения по взаимозаменяемости сырья с целью повышения энергетической ценности данного кулинарного изделия. Ответ обосновать.

Эталон ответа на задание вариативной части КОД ДЭ для групп по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Задание: Выполнить теоретический расчет (без учёта потерь при тепловой обработке) пищевой и энергетической ценности блюда «Шницель натуральный рубленый в сливочном соусе с картофельным пюре» в кКал и кДж

Наименование продуктов	Вес нетто на 1 порцию, г	Химический состав 100 гр. продукта, г			Эн. ц кКал Б	Пищевая ценность блюда, г	Эн.ц Ккал/кДж
		Б	Ж	У			
Свинина или говядина (котлетное мясо)	140	10	910	40,0	137,2		

Бекон	16	1,4	30	80	282,8		
Молоко 2,5%	11	2,8	2,5	4,7	52,5		
Перец черный молотый	1	10,4	3,3	25,7	39,4		
Соль пищ. поварен.	2	-	-	-	-		
Картофель	80	2,0	0,4	10,1	76		
Мargarин столовый	10	0,3	30,0	0,8	279,2		
Сливки 10%	20	2,2	15,0	4,0	159,8		
Масло сливочное	10	0,5	30	0,8	279,		
Петрушка	4	3,7	0,4	7,6	48,8		
Чеснок	2	6,5	0,5	29,9	150,1		
Специи	2	9,7	10,1	12,9	181,1		
Выход	330						
Итого без учёта потерь при тепловой обработке продуктов							

ЦЕНЫ НА СЫРЬЕ.

№п/п	Наименование сырья	Средняя стоимость, руб.
1.	Утка	350-00
2.	Говядина (вырезка) очищенная	850-00
3.	Жир животный топлёный пищевой	200-00
4.	Яблоки	120-00
5.	Картофель	50-00
6.	Лук репчатый	50-00
7.	Цуккини	160-00
8.	Морковь	60-00
9.	Брокколи	120-00
10.	Грибы шампиньоны свежие	180-00
11.	Капуста свежая	100-00
12.	Капуста квашеная	200-00
13.	Фасоль белая консервированная	130-00
14.	Масло сливочное	850-00
15.	Молоко	100-00
16.	Сыр	1200-00
17.	Яйцо куриное	10-50
18.	Масло растительное	120-00
19.	Масло оливковое	850-00
20.	Соль	40-00
21.	Перец черный молотый	500-00
22.	Тмин	400-00
23.	Базилик сушеный	700-00
24.	Горчица столовая	60-00
25.	Мед	450-00
26.	Сок лимона	150-00
27.	Портвейн	700-00

Хлебобулочные изделия, мука, крупы, бобовые

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	7,5-7,6	0,8-2,9	49,2-51,4	235-262
Хлеб пшеничный из муки 1 сорта	7,6	0,9	49,7	226
Хлеб из ржано-пшеничной муки	6,8	1,2	46,4	215
Хлеб ржаной	4,7	0,7	49,8	214
Хлеб "Бородинский"	6,9	1,3	40,9	208
Хлеб зерновой (мука пшеничная в/с, зерно дробленое)	8,6	1,4	45,1	228
Хлеб цельнозерновой из смеси злаков	13,3	4,2	43,3	265
Хлебцы Dr.Körner "Семь злаков"	10	2	57	290
Хлебцы Dr.Körner "Бородинские"	11	3	52	280
Хлебцы Dr.Körner "Гречневые" с витаминами	11,6	3	52,4	283
Хлебцы Dr.Körner "Рисовые" с витаминами	6	1	69	310
Сдоба	7,4-8	2,2-16,8	52,9-74,4	269-450
Сухари из пшеничной муки	11,2	1,4	72,4	331
Мука пшеничная из твердых сортов в/с	10,8	1,3	69,9	334
Мука пшеничная в/с	10,3	1,1	70,6	334
Мука пшеничная 1 сорта	10,6	1,3	69	330
Мука пшеничная 2 сорта	11,6	1,8	64,8	322
Мука пшеничная обойная	11,5	2,2	61,5	312
Мука ржаная сеяная	6,9	1,4	66,3	305
Мука ржаная обдирная	8,9	1,7	61,8	298
Мука ржаная обойная	10,7	1,9	58,5	294
Макаронные изделия из муки твердых сортов в/с	11	1,3	70,5	338
Макаронные изделия из муки твердых сортов в/с, вареные	3,6	0,4	20	98
Макаронные изделия в/с	10,4	1,1	69,7	337
Макаронные изделия в/с, вареные	3,5	0,4	23,2	112
Крупа гречневая ядрица	12,6	3,3	57,1	308
Гречка вареная	4,1	1	18,5	100

Гречневый продел	9,5	2,3	60,4	300
Гречка зеленая ("Мистраль")	13,4	3	68	328
Рис белый шлифованный	7	1	74	333
Рис белый шлифованный <i>вареный</i>	2,3	0,2	28,7	130
Рис длиннозерный нешлифованный	7,5	2	73	340
Рис нешлифованный <i>вареный</i>	2,5	0,9	23	112
Рис красный нешлифованный	7,5	3	68	330
Рис дикий черный (цицания водная)	14,7	1,1	68,7	357
Рис дикий черный <i>вареный</i>	4	0,3	19,5	101
Пшено	11,5	3,3	66,5	342
Пшено <i>вареное</i>	3,5	1,1	23,6	119
Крупа овсяная	12,3	6,1	59,5	342
Овсяные хлопья	12,3	6,2	61,8	352
Каша из овсяных хлопьев на воде	3	1,7	15	88
Каша из овсяных хлопьев на молоке	3,2	4,1	14,2	102
Толокно овсяное	12,5	6	64,9	363
Перловая крупа	9,3	1,1	66,9	315
Перловая крупа <i>вареная</i>	3,1	0,4	22,2	109
Ячневая крупа	10	1,3	65,4	313
Ячневая крупа <i>вареная</i>	2,3	0,3	15,7	76
Крупа пшеничная "Полтавская"	11,5	1,3	67,9	329
Крупа пшеничная "Полтавская" <i>вареная</i>	2,5-2,9	0,3	14,5-15,5	71-79
Кукуруза, зерно продовольственное	10,3	4,9	60	325
Кукурузная крупа	8,3	1,2	71	328
Манная крупа	10,3	1	70,6	333
Манная каша на воде	2,5	0,2	16,8	80
Манная каша на молоке	3	3,2	15,3	98
Горох зерно	20,5	2	49,5	298
Горох целый шлифованный	22	2	57	330

Горох колотый	23	1,6	48,1	299
Горох <i>вареный</i>	8,3	0,4	21	118
Горошек зеленый свежий	5	0,2	8,3	55
Маш	23,9	1,2	62,6	347
Маш <i>вареный</i>	7	0,4	19,2	105
Нут	20,5	4,3	63	360
Нут <i>вареный</i>	8,9	2,6	27,4	164
Соя зерно	36,7	17,8	17,3	364
Соевые бобы	36,4	19,9	30,1	446
Соевые бобы <i>вареные</i>	16,6	8,9	9,9	173
Фасоль обыкновенная красная, все виды	23,5	0,8	60	333
Фасоль красная <i>вареная</i>	8,7	0,5	22,8	127
Фасоль стручковая	2,5	0,3	3	23
Фасоль белая консервированная	6,7	0	6,3	119
Чечевица	24,6	1,1	63,4	352
Чечевица <i>вареная</i>	9	0,4	20,1	116
Чечевица красная	21,6	1,1	48	314
Чечевица красная колотая персидская ("Мистраль")	24,7	1,2	62,5	328
Амарант крупа	13,6	7	58,6	371
Амарант <i>вареный</i>	3,8	1,6	16,6	102
Киноа крупа	14,1	6,1	57,2	368
Киноа <i>вареная</i>	4,4	1,9	18,5	120

Молочные продукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Молоко коровье нежирное	3	0,05	4,9	32
Молоко 1,5% жирности	3	1,5	4,8	45
Молоко 2,5%	2,9	2,5	4,8	54
Молоко 3,2%	2,9	3,2	4,7	60
Сливки 10%	2,7	10	4,4	119

Сливки 20%	2,5	20	4	205
Творог нежирный	22	0,6	3,3	110
Творог 5%	21	5	3	145
Творог 9%	18	9	3	169
Творог 18%	15	18	2,8	236
Сметана 10%	2,7	10	3,9	119
Сметана 20%	2,5	20	3,4	206
Сметана 30%	2,3	30	3,1	293
Кефир нежирный	3	0,05	4	31
Кефир 1%	3	1	4	40
Кефир 2,5%	2,9	2,5	4	53
Кефир 3,2%	2,9	3,2	4	59
Брынза из коровьего молока	22,1	19,2	0,4	262
Сыр "Адыгейский"	19,8	19,8	1,5	264
Сыр "Гауда"	25	27	2	356
Сыр "Голландский" брусковый	26	26,8	-	352
Сыр "Голландский" круглый	23,7	30,4	-	375
Сыр "Ламбер"	23,7	30,5	-	377
Сыр "Ламбер" сливочный	23,7	32,5	-	395
Сыр "Маасдам"	23,5	26	-	350
Сыр моцарелла из цельного молока	22,2	22,3	2,2	300
Сыр "Пармезан"	37,8	27,3	3,4	415
Сыр "Российский"	23,2	29,5	-	364
Сыр рикотта из цельного молока	11,3	13	3	174
Сулугуни	20,5	22	0,4	286
Сыр "Тильзитер"	24,4	26	1,9	340
Сыр "Фета"	14,2	21,3	4	264
Сыр "Эдам"	25	27,8	1,4	357
Сыр плавленый	16,8	11,2	23,8	257

Сыр "Viola"	11	28	2	305
Йогурт "Активиа" разных видов	3,8-4,5	2,9-3,5	14-15,8	97-107
Йогурт греческий	5-7	3,2-6	3,5-4,2	66-100
"Actimel" разных видов	2,7-2,9	15-1,6	10,5-12	71-75

Мясные продукты, птица

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Говядина 1 категории	18,6	16	-	218
Говядина 2 категории	20	9,8	-	168
Говядина, вырезка	22,2	7,1	-	158
Телятина 1 категории	19,7	2	-	97
Свинина жирная	11,7	49,3	-	491
Свинина мясная	14,3	33,3	-	357
Свинина, вырезка	19,4	7,1	-	142
Баранина 1 категории	15,6	16,3	-	209
Баранина 2 категории	19,8	9,6	-	166
Конина	20,2	7	-	187
Язык говяжий	16	12,1	2,2	173
Язык свиной	15,9	16	2,1	208
Печень говяжья	17,9	3,7	5,3	127
Печень свиная	18,8	3,8	4,7	109
Сердце говяжье	16	3,5	2	96
Почки говяжьи	15,2	2,8	1,9	86
Вымя	12,3	13,7	-	173
Бройлеры (цыплята) 1 кат.	18,7	16,1	-	220
Бройлеры (цыплята) 2 кат.	19,7	11,2	-	180
Курица 1 кат.	18,2	18,4	-	238
Курица 2 кат.	21,2	8,2	-	159
Куриная грудка	23,6	1,9	-	113
Куриные окорочка	16,8	10,2	-	158
Куриная печень	19,1	6,3	0,6	136

Куриное сердце	15,8	10,3	0,8	159
Индейка	19,5	22	-	276
Индейка, грудка	23,6	1,5	-	114
Индейка, фарш	20	8	0,5	161
Гусь домашний, мясо и кожа	15,2-15,8	33,6-39	-	371-412
Гусь домашний, мясо	22,7	7,1	-	161
Перепел, мясо и кожа	19,6	12	-	192
Утка домашняя, мясо и кожа	15,8	38	-	405
Утка дикая, мясо и кожа	17,4	15,2	-	211
Утка дикая, мясо	19,8	4,3	-	123
Страусиное мясо	21,8	2,3	-	114
Фазан, мясо и кожа	22,7	9,3	-	181
Фазан, грудка	24,3	3,2	-	133
Кролик	21,2	11	-	183
Кабан	21,5	3,3	-	122
Лось	23	1,5	-	111
Оленина	19,5	8,5	-	155

Колбасные изделия, мясные консервы

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Колбаса вареная "Диетическая"	12,1	13,5	-	170
>> "Докторская"	12,8	22,2	1,5	257
>> "Любительская"	12,2	28	0,1	301
>> "Молочная"	11,7	22,8	0,2	252
>> "Московская"	11,5	21,8	2	250
>> "Русская"	11,5	27,9	1,7	302
Колбаса варено-копченая "Московская"	19,1	36,6	0,2	406
>> "Сервелат"	16,1	40,1	-	425
Колбаса полукопченая "Краковская"	16,2	44,6	-	466
Колбаса полукопченая "Одесская"	14,8	38,1	0,3	402
Колбаса сырокопченая "Брауншвейгская"	27,7	42,2	0,2	491

Колбаса сырокопченая "Московская"	24,8	41,5	-	473
Колбаса сырокопченая свиная	13	57	0,2	566
Колбаса сырокопченая "Зернистая"	9,9	62,8	0,3	606
Колбаса ливерная	14,4	28,5	2,2	326
Грудинка сырокопченая	8,9	63,3	-	605
Корейка сырокопченая	10,5	47,4	-	469
Ветчина рубленая	16,3	20,7	1,8	263
Сосиски "Молочные"	11	23,9	0,4	261
>> говяжьи	10,4	20,1	0,8	226
>> свиные	9,5	34,3	-	342
>> куриные	10,8	22,4	4,2	259
Сардельки говяжьи	11,4	18,2	1,3	215
>> свиные	10,1	31,6	1,8	322
Шпикачки	10	33	-	337
Говядина тушеная консервированная	16,8	17	0,2	220
Свинина тушеная консервированная	14,9	32,2	0,2	349

Рыба и морепродукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Аргентина	17,6	2	-	88
Амур белый	18,6	5,3	-	134
Бычок	17,5	2	-	88
Вобла	18	2,8	-	95
Горбуша	20,5	6,5	-	140
Дорадо	18	3	-	96
Зубатка пестрая	19,6	5,3	-	126
Кальмар	18	2,2	2	100
Камбала дальневосточная	15,7	3	-	90
Карась	17,7	1,8	-	87
Карп	16	5,3	-	112
Кета	19	5,6	-	127

Кефаль	21	0,4	-	124
Кижуч	21,6	5,9	-	146
Килька балтийская	14,1	9	-	137
Килька каспийская	18,5	13,1	-	192
Китовое мясо	22,5	3,2	-	119
Краб камчатский, мясо	18,2	1	-	82
Креветки	17-22	0,6-1,6	-	80-97
Лангуст	18,8	1,3	0,5	89
Лангуст <i>вареный</i>	20,5	0,7	0,3	90
Ледяная рыба	15,5	1,4	-	75
Лемонема	15,9	0,4	-	67
Лещ	17,1	4,1	-	105
Лобстер	18,8	0,9	0,5	90
Лосось атлантический (семга)	20	8,1	-	153
Лосось	19,8	6,3	-	142
Макрурус	13,2	0,8	-	60
Мидии	11,5	2	3,3	77
Минтай	15,9	0,9	-	72
Мойва весенняя	13,1	7,1	-	116
Мойва осенняя	13,6	18,1	-	217
Молоки рыб	16	2,9	-	90
Морской гребешок	17	2	3	92
Навага	19,2	1,6	-	91
Налим	18,8	0,6	-	81
Нерка красная	20,3	8,4	-	157
Окунь морской	18,2	3,3	-	103
Окунь речной	18,5	0,9	-	82
Омар	18,8	1,3	0,5	89
Омар <i>вареный</i>	20,5	0,7	0,3	90
Осетр каспийский	16,4	10,9	-	164

Осетр	15,8	15,4	-	202
-------	------	------	---	-----

Палтус белокорый	18,9	3	-	103
Пангасиус	15,3	3	-	89
Пикша	17,2	0,5	-	73
Плотва	17,5	2	-	88
Путассу	18,5	0,9	-	82
Рак речной	15,5	1	1,2	76
Рак речной <i>вареный</i>	20,3	1,3	1	97
Рапана	16,7	1,1	-	77
Сазан	18,2	2,7	-	97
Сельдь атлантическая нежирная	19,1	6,5	-	135
Сельдь атлантическая жирная	17,7	19,5	-	248
Сельдь тихоокеанская нежирная	18	7	-	135
Сельдь тихоокеанская жирная	14	15	-	191
Семга	21,6	6	-	140
Семга брюшки	25	24	-	310
Скумбрия атлантическая	18	13,2	-	191
Скумбрия	18,7	11,9	-	181
Сом	17,2	5,1	-	115
Ставрида океаническая	18,5	4,5	-	114
Стерлядь	17	6,1	-	122
Судак	18,4	1,1	-	84
Терпуг	17,8	3,4	-	102
Тилапия	20,1	1,7	-	96
Треска атлантическая	17,8	0,7	-	82
Треска тихоокеанская	15,3	0,4	-	69
Тунец голубой	23,3	4,9	-	144
Тунец желтоперый (желтохвостый)	24,4	0,5	-	109

Тунец полосатый	22	1		103
Устрица	9	2	4,5	72
Форель	19,2	2,1	-	97
Форель морская	20,5	4,3	-	157
Хек	16,6	2,2	-	86
Щука	18,4	1,1	-	84
Язык морской	10,3	5,2	-	88
Язь	18,2	1	-	81
Рыба соленая, копченая, вяленая, икра				
Вобла вяленая	46,4	5,5	-	235
Горбуша горячего копчения	23,2	7,6	-	161
Горбуша соленая	22,1	9	-	169
Кальмары сушеные	62	2	5	286
Кета соленая	24,3	9,6	-	184
Килька балтийская горячего копчения	21,3	8,5	-	162
Килька балтийская соленая	17,1	7,6	-	137
Килька пряного посола	14,8	10,5	-	154
Крабовые палочки	6,2-7	0,38-0,7	10-16,2	70-95
Икра красная лососевая	32	15	-	263
Икра минтая пробойная	27,9	1,8	1,1	132
Икра мойвы "Санта Бремор"	8,1-9,3	36,9-38,6	-	365-382
Икра сельди	31,6	10,3	-	222
Икра черная осетровая зернистая	28,4	9,3	0,6	200
Икра осетровая паюсная	38,2	14,5	1,5	289
Икра щуцья	17,3	2	-	87
Лосось соленый	21	20,5	-	269
Лещ вяленый	42	5,9	-	221
Лещ горячего копчения	32,8	4,5	-	172
Лещ холодного копчения	29,7	4,6	-	160

Масляная рыба копченая	18	12	-	180
Мойва копченая	18	22	-	270
Окунь морской горячего копчения	23,5	8	-	166
Осетр холодного копчения, балык	20,4	12,5	-	194
Салака копченая	25,4	5,6	-	152
Сельдь горячего копчения	21,8	14,3	-	215
Сельдь атлантическая среднесоленая	17	8,5	-	145
Сельдь тихоокеанская среднесоленая	17,4	17,1	-	224
Сельдь соленая	19,8	15,4	-	217
Семга соленая потрошенная с головой	22,5	12,5	-	202
Семга копченая	22,5	12,5	-	202
Скумбрия горячего копчения	22,1	23,8	-	307
Скумбрия холодного копчения	23,4	6,4	-	150
Форель копченая	26	3,1	0,5	132
Форель слабосоленая	20,6	10,1	-	186
Форель слабосоленая жирная	23	15	-	227
Хамса соленая	21,2	9	-	166
Консервы рыбные				
Бычки в томатном соусе	17,5	2	-	88
Горбуша натуральная	20,9	5,8	-	136
Горбуша в томатном соусе	15	6	4,1	130
Кальмары	15-15,5	1-1,4	1,7-3,1	76-92
Килька в томатном соусе	14	12	4,5	182
Крабы	18,7	1,1	0,1	85
Лосось	20,6	6,3	-	144
Мидии	17,5	2	-	88
Морская капуста	0,8	5,1	-	49
Печень минтая	6	50	-	474
Печень трески	4,2	65,7	1,2	613

Сайра бланшированная в масле	18,3	23,3	-	283
Сардины с добавлением масла	19	18	-	238
Сардины в масле	24,1	13,9	-	221
Сардины в томатном соусе	17	9,9	1,4	162
Сельдь	17,5	2	-	88
Сельдь в растительном масле	16,4	26,5	-	301
Скумбрия натуральная	17,7	14,4	-	200
Скумбрия в масле	14,4	28,9	-	318
Ставрида в масле	15,6	27,4	-	309
Ставрида в томатном соусе	14,8	2,3	73	110
Тунец натуральный	22,5	0,7	-	96
Тунец в масле	22	15,9	-	232
Шпроты в масле	17,4	32,4	0,4	363
Шпротный паштет	12	14	5,3	195

Яйцепродукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Яйцо куриное	12,7	10,9	0,7	157
Белок	11,1	-	-	44
Желток	16,2	31,2	1	354
Яйцо куриное отварное	12,7	11,5	0,7	157
Яйцо куриное жареное без масла	14,6	12,6	0,8	174
Яйцо перепелиное	11,9	13,1	0,6	168
Яйцо гусиное	13,9	13,3	1,4	185
Яйцо утиное	13,3	14,5	0,1	185
Яйцо страусиное	12,2	11,7	0,7	118
Меланж	12,7	11,5	0,7	157
Яичный порошок	46	37,3	4,5	542

Масла, жиры и жировые продукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Масло сливочное	0,5-1	78-82,5	0,7-0,9	709-748

Масло сливочное "Валио"	0,7	82	0,7	740
Масло топленое	0,2	99	-	892
Масло шоколадное	1,5	62	18,6	642
Масло оливковое	-	99,8	-	898
Масло подсолнечное	-	99,9	-	899
Маргарин	0,3-0,5	82-82,5	0,5-1	743-746
Спред	-	40	-	360
Майонез	1,4-3,1	47-72	2,6-3,9	450-665
Майонез легкий	0,3-1,4	8-30	1,9-6,5	110-300
Жир говяжий, свиной, бараний топленые	-	99,7	-	897
Жир кулинарный, кондитерский	-	99,7	-	897
Жир рыбий	-	100	-	902
Сало	2,4	89	-	797
Шпик	1,4	92,8	-	841

Овощи, картофель, зелень, грибы, овощные консервы

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Артишок	1,2	0,1	6	28
Базилик	2,5	0,6	4,3	27
Базилик сушеный	23	4,1	10,1	223
Баклажаны	1,2	0,1	4,5	24
Батат (сладкий картофель)	1,6	0,05	17,1	86
Батат <i>отварной</i> без кожуры	1,4	0,14	15,2	76
Брюква	1,2	0,1	7,7	37
Горчица листовая	2,9	0,4	1,5	27
Дайкон	1,2	-	4,1	21
Имбирь, корень сырой	1,8	0,75	15,8	80
Кабачки	0,6	0,3	4,6	24
Капуста белокочанная	1,8	0,1	4,7	28
Капуста квашеная	1,8	0,1	3	23
Капуста <i>вареная</i>	1,4	0,1	4,2	24

Капуста брокколи	2,8	0,37	6,6	34
Капуста брокколи <i>вареная</i>	2,38	0,4	7,18	35
Капуста брокколи <i>замороженная, вареная</i>	3,1	0,12	5,35	28
Капуста брюссельская	3,4	0,3	8,9	43
Капуста брюссельская <i>замороженная, вареная</i>	3,6	0,4	8,3	42
Капуста кольраби	2,8	0,1	7,9	44
Капуста краснокочанная	0,8	0,2	5,1	26
Капуста пекинская	1,2	0,2	2	16
Капуста савойская	1,2	0,1	5,6	28
Капуста цветная	2,5	0,3	4,2	30
Капуста листовая кале (<i>кейл, Kale</i>)	2,8	0,6	6,6	42
Капуста листовая коллардс (<i>Collards</i>)	3	0,6	1,4	32
Картофель	2	0,4	16,3	77
Картофель <i>отварной</i>	2	0,4	15,8	75
Кресс-салат	2,3	0,1	0,8	11
Кукуруза сырая	3,3	1,35	16,7	86
Лук зеленый	1,3	0,1	3,2	20
Лук репчатый	1,4	0,2	8,2	41
Лук репчатый красный	1,4	0,1	9,1	42
Лук порей	2	0,2	6,3	36
Мангольд	1,8	0,2	2,1	19
Морковь	1,3	0,1	6,9	35
Морковь <i>отварная</i>	1,3	0,1	6,4	33
Огурцы грунтовые	0,8	0,1	2,5	14
Огурцы тепличные	0,7	0,1	1,9	11
Огурцы соленые	0,8	0,1	1,7	13
Пастернак корень	1,4	0,5	9,2	47
Патиссон	0,6	0,1	4,1	19
Перец сладкий	1,3	0,1	4,9	26

Петрушка зелень	3,7	0,4	7,6	49
Петрушка корень	1,5	0,6	10,1	51
Помидоры грунтовые	1,1	0,2	3,8	24
Помидоры тепличные	0,9	0,1	2,9	17
Помидоры черри	0,8	0,1	2,8	15
Помидоры соленые	0,5	0,1	1,6-2,1	10-11
Редис	1,2	0,1	3,4	20
Редька зеленая	2	0,2	5,6	32
Редька черная	1,9	0,2	6,7	36
Репка	1,5	0,1	6,2	32
Розмарин свежий	3,3	5,9	17,6	131
Руккола	2,6	0,7	2,1	25
Салат листовой	1,5	0,2	2	16
Свекла	1,5	0,1	8,8	42
Свекла <i>отварная</i>	1,8	0,1	9,8	48
Сельдерей зелень	0,9	0,1	2,1	13
Сельдерей корень	1,3	0,3	6,5	37
Спаржа	1,9	0,1	3,1	21
Тимьян свежий	5,6	1,7	15,9	101
Топинамбур	2,1	0,1	12,8	61
Тыква	1	0,1	4,4	23
Тыква отварная	1,2	0,1	4,9	26
Укроп	2,5	0,5	6,3	40
Хрен	3,2	0,4	10,5	59
Цуккини	1,2	0,2	2,7	17
Чеснок	6,5	0,5	29,9	149
<u>Шпинат</u>	2,9	0,3	2	23
Щавель	1,5	0,3	2,9	22
Водоросли вакаме (ундария перистая) сы- рые	3	0,64	9,3	45

Ламинария (морская капуста) сырая	1,7	0,56	8,9	43
Ламинария (морская капуста) сушеная	31,5	21,8	38,1	476
Спирулина сушеная	57,5	7,72	23,4	290
Перец черный молотый	10,4	3,3	38,7	251
Тмин	19,8	14,6	11,9	333
Горчица столовая	9,9	5,3	12,7	143
Грибы				
Грибы белые свежие	3,7	1,7	1,1	34
Грибы белые сушеные	30,3	14,3	9	286
Вешенки свежие	2,5	0,3	6,5	3,8
Грузди свежие	1,8	0,5	0,8	16
Лисички	1,5	1	1	19
Опята	2,2	1,2	0,5	22
Подберезовики	2,1	0,8	1,2	20
Подберезовики сушеные	23,5	9,2	14,3	231
Подосиновики	3,3	0,5	1,2	22
Подосиновики сушеные	35,4	5,4	33,2	315
Сморчки	1,7	0,3	4,2	27
Сыроежки	1,7	0,7	1,5	19
Шампиньоны	4,3	1	0,1	27
Овощные консервы				
Икра баклажанная	1,7	13,3	5,1	148
Икра кабачковая	1,2-2	7-9	7,4-8,6	97-122
Горошек зеленый	3,1	0,2	6,5	40
Кукуруза сладкая	2-3,9	0-1,3	11-22,7	64-120
Огурцы маринованные	0,8	-	1,3	16
Помидоры маринованные	0,5	0,1	2,1	10
Свекла	0,9-1,2	0-0,1	5,4-7,1	31-32

Фрукты, ягоды, бахчевые

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

Арбуз	0,6	0,1	5,8	27
Абрикосы	0,9	0,1	9	44
Авокадо	2	14,6	8,5	160
Айва	0,6	0,5	9,6	48
Алыча	0,2	0,1	7,9	34
Ананас	0,4	0,2	11,5	52
Апельсины	0,9	0,2	8,1	43
Банан	1,5	0,5	21	96
Виноград	0,6	0,6	15,4	72
Вишня	0,8	0,2	10,6	52
Гранат	0,7	0,6	14,5	72
Грейпфрут	0,7	0,2	6,5	35
Груша	0,4	0,3	10,3	47
Дуриан	1,5	5,3	23,3	147
Дыня	0,6	0,3	7,4	35
Инжир свежий	0,7	0,2	12	54
Киви	0,8	0,4	8,1	47
Кумкват	1,9	0,9	13,4	71
Лимон	0,9	0,1	3	34
Личи	0,8	0,4	15,2	66
Манго	0,8	0,4	13,4	60
Мандарины	0,8	0,2	7,5	38
Маракуйя	2,4	0,4	13,4	68
Нектарин	1,1	0,3	9	44
Папайя	0,5	0,26	9,1	43
Персик	0,9	0,1	9,5	45
Помело	0,8	0,04	8,6	38
Слива	0,8	0,3	9,6	49
Терн	1,5	0,3	9,4	54

Фейхоа	0,7	0,4	8,8	61
Хурма	0,5	0,4	15,3	67
Черешня	1,1	0,4	10,6	52
Яблоки	0,4	0,4	9,8	47
Брусника	0,7	0,5	8,2	46
Голубика	1	0,5	6,6	39
Ежевика	1,5	0,5	4,4	34
Клубника	0,8	0,4	7,5	41
Клюква	0,5	0,2	3,7	28
Крыжовник	0,7	0,2	9,1	45
Малина	0,8	0,5	8,3	46
Морошка	0,8	0,9	7,4	40
Облепиха	1,2	5,4	5,7	82
Смородина белая	0,5	0,2	8	42
Смородина красная	0,6	0,2	7,7	43
Смородина черная	1	0,4	7,3	44
Черника	1,1	0,6	7,6	44
Шиповник свежий	1,6	0,7	22,4	109
Шиповник сухой	3,4	1,4	48,3	284

Орехи, семена, сухофрукты

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Арахис	26,3	45,2	9,9	552
Арахис жареный	26	52	13,4	626
Бразильский орех	14,3	67,1	4,2	659
Грецкие орехи	16,2	60,8	11,1	656
Кедровые орехи	13,7	64,1	9,4	673
Кешью	18,5	48,5	22,5	600
Кешью жареный	17,5	42,2	30,5	572
Кокосовый орех сырой	3,3	33,5	6,2	354

Лесной орех (лещина)	13	62,6	9,3	653
Миндальный орех	18,6	53,7	13	609
Миндальный орех жареный	22,4	55,9	12,3	642
Миндальные лепестки	22	58	12	650
Орех макадамия	7,9	75,8	5,2	718
Орехи пекан	9,2	72	4,3	691
Семечки подсолнечника, ядра сушеные	20,8	51,5	17,4	584
Семечки тыквенные, ядра сушеные	30,2	49,1	9,3	559
Семена конопли очищенные	31,6	48,7	4,7	553
Семена конопли неочищенные	20,1	32,5	14	429
Семена кунжута	19,4	48,7	12,2	565
Семена льна	18,3	42,2	1,6	534
Семена мака	17,5	47,5	14,5	556
Семена чиа	16,5	30,7	7,7	486
Фисташки сырые	20,2	45,3	16,6	560
Фисташки жареные без масла с добавлением соли	21,1	45,8	17,3	569
Фундук (лещина окультуренная)	15	61,5	9,4	651
Фундук жареный	17,8	66,1	9,4	703
Бананы сушеные	3,9	1,8	78,4	346
Вишня сушеная	1,5	-	73	290
Груша сушеная	2,3	0,6	62,6	270
Дыня сушеная	0,7	0,1	82,2	341
Изюм	2,5	0,54	67,7	296
Изюм кишмиш	2,3	0,5	65,8	281
Инжир сушеный	3,1	0,8	57,9	257
Курага	5,2	0,3	51	232
Персик сушеный	3	0,4	57,7	254
Урюк	5	0,4	53	242
Финики	2,5	0,5	69,2	292

Чернослив (слива сушеная)	2,3	0,7	57,5	256
Яблоки сушеные	2,2	0,1	59	253

Сахар, сладкое и кондитерские изделия

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Сахар-песок	-	-	99,8	399
Сахар-рафинад	-	-	99,9	400
Сахар тростниковый	-	-	99,7	394
Варенье вишневое	-	-	64	256
Варенье клубничное	0,3	-	74	282
Варенье малиновое	0,6	-	70,4	270
Варенье сливовое	0,7	-	74,6	283
Варенье черничное	0,4	-	51,6	211
Варенье из черной смородины	0,6	-	72,9	282
Варенье яблочное	0,4	-	68,7	260
Вафли	3,2-5,5	2,8-30	52-80	342-540
Галеты	11	1,5	75	360
Зефир	0,7-1	0-0,1	78,3-80,5	299-311
Зефир в шоколаде	2	10	70	365
Какао-порошок	24,3	15	10,2	289
Карамель	0-0,8	0-1	91,2-96,5	371-384
Кекс с изюмом	6,4	17,6	53,6	384
Козинак из семян подсолнечника	14,8	42,6	34,5	576
Конфеты "Белочка"	8,8	33,1	53,4	538
Конфеты "Коровка"	2,7	4,4	82,4	351
Крахмал картофельный	0,1	следы	79,6	299
Круассаны	5,5-8	19,7-28,8	42-47	380-470
Мармелад	-	0,1	77,7	296
Мед натуральный	0,8	-	80,3	308
Молоко сгущенное с сахаром 8,5%, Беларусь	7,2	8,5	56	329

Мороженое молочное	3,2	3,5	21,3	126
Мороженое пломбир	3,2	15	20,8	227
Нуга	6-7	11-22	60-72	405-465
Пастила	0,5	следы	80,4	305
Печенье	7,4-10,4	5,2-10	75-76,8	376-415
Печенье овсяное	6,5	14,4	71,8	437
Пирожные	1-5	9,2-27,5	42-59	370-460
Повидло	0,1-0,6	0,1-0,5	57-74	215-285
Пряники Тульские	5,5-9	6,5-8,6	68-71,5	360-380
Рахат-лукум	0-0,8	0-0,7	79-82	310-320
Торт медовый	5,4-6	26-29	42-49	430-480
Торт "Наполеон"	5,9-6,4	33-42	23-39	410-560
Торт "Полет"	5,7	24,8	55,4	456
Торт "Прага"	4,6-7,2	24-26,5	42-65	410-520
Торт "Сказка"	4,3	17,1	46,9	351
Торт сметанно-ореховый	2,9	13,5	35,3	275
Халва подсолнечная	11,6	29,7	54	516
Чак-чак	8,6	1,9	77,9	363
Шоколадный батончик "Сникерс"	9,3	27,9	54,6	507
Шоколад горький	8	36	46,8	540
Шоколад молочный	6,9	35,7	54,4	550

Соки, напитки безалкогольные

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Абрикосовый сок	0,5-0,9	0-0,1	9-12,7	38-55
Ананасовый	0,3	0,1	11,4	48
Апельсиновый	0,7-0,9	0,1-0,2	8,1-13,2	36-60
Березовый	0,1	-	5,8	24
Виноградный	0,3	0-0,2	14-16,3	54-70
Гранатовый	0,3	0,1	14,2	56
Грейпфрутовый	0,3	0,1	6,5-7,9	29-38

Грушевый	0,4	-	11	45
Лаймовый, свежавыжатый	0,4	0,1	8	25
Лимонный, свежавыжатый	0,35	0,24	6,6	22
Манго сок	-	-	13,5	54
Мандариновый	0,8	-	8,1-9,8	35-45
Морковный	1,1	0,1	6,4-12,6	33-56
Персиковый	0,3	-	9,5-16,5	39-68
Томатный	1-1,1	0,1-0,2	2,9-3,8	18-21
Тыквенный	-	-	9	38
Яблочный	0,4-0,5	0,1	9,8-10,1	42-46
7up	-	-	8,7	38
Квас "Очаковский"	-	-	5,5	30
Квас хлебный	0,2	-	5,2	27
Кока-кола	-	-	10,4	42
Кофе черный зерновой без сахара	0,2	0,5	0,3	7
Кофе с молоком и сахаром	0,7	1	11,2	58
Лимонад	-	-	6,4	26
Пепси	-	-	8,7	38
Пиво безалкогольное	-	-	4,1-6,1	22-33
Тоник	-	-	8,3	34
Фанта	-	-	11,7	48
Цикорий растворимый	0,1	-	2,8	11
Чай зеленый	-	-	-	-
Чай черный без сахара	0,1	-	-	-
Чай черный с сахаром	0,1	-	7	28
Чай черный с молоком и сахаром	0,7	0,8	8,2	43

Напитки алкогольные

Продукты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал
Вермут Cinzano, Martini	-	-	14,5-18	138-155

Вина виноградные сухие белые и красные, в. т. ч. игристые	0-0,2	-	0,1-0,4	56-95
Вина виноградные полусухие белые и красные, в. т. ч. игристые	0,3	-	2,5	78
Вина виноградные полусладкие белые и красные, в. т. ч. игристые	0,2	-	5	88
Вина виноградные сладкие белые и красные, в. т. ч. игристые	0,2	-	8	100
Вина виноградные крепкие	0,4	-	12	163
Вина виноградные ликерные	0,5	-	30	212
Виски	-	-	0,4	235
Водка	-	-	0,4	235
Джин	-	-	-	230
Джин-тоник	-	-	6,7	78
Кагор	-	-	16	147
Коньяк	-	-	0,1	239
Ликер Amaretto	-	-	35	280
Ликер Baileys	3	13	25	327
Ликер "Куантро"	-	-	20	197
Ликер "Калуа"	0,6	0,7	41,7	291
Ликер "Малибу"	-	-	20	197
Пиво светлое легкое	0,3	-	4,6-5,5	42-46
Пиво темное легкое	0,3	-	5,7	48
Портвейн	0,4	-	12	163
Ром	-	-	-	220
Саке	0,5	-	5	134
Самогон	0,1	0,1	0,4	235
Спирт этиловый 96%	4	-	3,8	710
Текила	1,4	0,3	24	231
Чача	0,1	0,1	0,5	225

Источники:

- "Химический состав российских пищевых продуктов" под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна, М., "ДеЛи принт", 2002.
- Б. Л. Смолянский, Ж. И. Абрамова, "Справочник по лечебному питанию для диетсестер и поваров", Ленинград, "Медицина", 1984.
- Данные USDA (Департамент сельского хозяйства США).

Калькуляционная карта на блюдо

Унифицированная форма № ОП-1
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 25.12.1998 № 132

Организация	Форма по ОКУД	Код
структурное подразделение	по ОКПО	0330501
наименование блюда	Вид деятельности по ОКДП	-
	Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП	-
	Вид операции	-

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Номер документа	Дата составления

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	цена, руб. коп.	сумма, руб. коп.
	наименование	код			
1		-			
2		-			
3		-			
4		-			
5		-			
6		-			
7		-			
8		-			
9		-			
10		-			
11		-			
12		-			
13		-			
14		-			
15		-			
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд					
Наценка _____ %, руб. коп.					
Цена продажи блюда, руб. коп.					
Выход одного блюда в готовом виде, грамм					
Заведующий производством	подпись				
Калькуляцию составил					
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации					

Текст образца задания:

Подача блюд осуществляется согласно плану (графику) проведения ДЭ, который составляется ГЭ в зависимости от уровня ДЭ и доводится до студентов в подготовительный день.

Список ингредиентов, необходимых для всех модулей задания, необходимо за две недели до начала ДЭ предоставить организаторам.

Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

Участнику ДЭ необходимо предоставить ГЭ меню, при написании меню участник должен прописать все элементы блюда.

Инструкция по технике безопасности для ДЭ

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.
2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии

с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении Сан-ПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

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

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

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

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

Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;
- наличие и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на их показания;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

- необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;
- при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;
- в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

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

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

13. Приложения к программе ГИА

Приложение 1

Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Гатчинский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
Школа отраслевых технологий
_____/Галалай Г.С./
«____» _____ 20__г.

З А Д А Н И Е

для выполнения выпускной квалификационной работы

Студенту _____ курса ____ группы _____

Тема выпускной квалификационной работы:

Для защиты выпускной квалификационной работы должны быть
представлены:

I. Пояснительная записка в объеме 30-50 листов.

1. Введение
2. Теоретическая часть
3. Практическая часть
4. Заключение
5. Список используемых источников
6. Приложения (технологические схемы, технологические карты)

Дата выдачи задания «____» _____ 20__г.

Срок сдачи выпускной квалификационной работы «____» _____ 20__г.

Руководитель _____
(подпись)

Задание принял к исполнению «____» _____ 20__г.

(подпись студента)

Декану факультета
Школа отраслевых технологий
Талалай Г.С.
студента (ки) 4 курса

(ф. и. о. студента) обучающе-
гося(ейся) по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

З А Я В Л Е Н И Е

*О закреплении темы выпускной
квалификационной работы*

Для прохождения Государственной итоговой аттестации прошу закрепить за мной тему выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы, утвержденную приказом ректора ГАОУ ВО ЛО «Гатчинский государственный университет» № _____ от «__» ____ 20__ г.:

Тема

(наименование темы)

(подпись студента) (расшифровка)

«__» _____ 20__ г

(ф. и. о. студента) обучающе-
гося(ейся) по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ЗАЯВЛЕНИЕ

О согласовании темы
выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Для прохождения Государственной итоговой аттестации в период 20__ - 20__ учебного года прошу согласовать и закрепить за мной тему выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы, согласованную с

(наименование организации – работодателя)

Наименование темы:

(наименование темы)

СОГЛАСОВАНО:

(наименование должности) (подпись) (расшифровка)

«__» _____ 20__ г

МП

(подпись студента) (расшифровка)

«__» _____ 20__ г

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ **на выпускную квалификационную работу**

Студент: _____
(фамилия, имя, отчество)

Курс _____ Группа № _____

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема ВКР: _____

1. Актуальность работы:

2. Соответствие заданию по объему и степени разработки основных разделов выпускной квалификационной работы: _____

3. Положительные стороны работы: _____

4. Недостатки в пояснительной записке и ее оформлении _____

5. Характеристика технологической части работы: _____

6. Степень самостоятельности студента при разработке вопросов темы: _____

Оценка работы руководителем _____

Руководитель работы: _____

(подпись, Ф.И.О)

«__» _____ 20__ г.

Зам. руководителя по УПР: _____

(подпись, Ф.И.О)

«__» _____ 20__ г.

РЕЦЕНЗИЯ**о выполнении выпускной квалификационной работы**

Студент: _____
(фамилия, имя, отчество)

Курс _____ Группа № _____

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема ВКР: _____

Оценка результатов выполнения выпускной квалификационной работы

№ п / п	Критерий	Степень представления		
		полностью	частично	не представлено
Текстовая часть				
1.	Актуальность темы			
2.	Структура и содержание работы			
3	Наиболее существенные выводы и рекомендации			
4.	Наличие самостоятельных разработок автора			
Презентация				
5.	Использование информационных технологий в презентации			

Выводы и рекомендации:

РЕЦЕНЗЕНТ _____
(должность, место работы)

(Подпись)

(Фамилия, имя, отчество рецензента полностью)

«___» _____ 20__ г.

Форма титульного листа

Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Гатчинский государственный университет»
Школа отраслевых технологий

Допустить к защите
декан факультета
Школа отраслевых технологий
_____/Галалай Г.С./

«____» _____ 20__ г.

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(дипломная работа)**

на тему

Выполнил студент группы № _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Руководитель _____
(должность, ФИО)

Рецензент _____
(должность, ФИО)

Гатчина
20__ г.

ПРОТОКОЛ №
от «___» _____ 20__ года

заседания государственной экзаменационной комиссии по защите выпускных квалификационных работ (дипломных работ) студентов специальности

группы № _____, до-
пущенных в соответствии с Приказом № _____ от 20__ г.

Состав комиссии:

Председатель ГЭК - _____

Заместитель председателя ГЭК - _____

Члены ГЭК – _____

Секретарь ГЭК - _____

Государственная итоговая аттестация выпускника

(фамилия, имя, отчество)

Защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) на тему:

Руководитель ВКР _____.

Рецензент ВКР _____

Государственной экзаменационной комиссии выпускником представлены:

Пояснительная записка на _____ листах;

Графические материалы на _____ листах формата _____;

Отчет по преддипломной практике _____;

Отзыв руководителя ВКР с оценкой _____;

Рецензия на ВКР с оценкой _____;

Доклад в течение _____ минут.

По результатам доклада о выполненной ВКР выпускнику заданы вопросы:
Общая характеристика уровня подготовки выпускника по результатам защиты ВКР: _____

Решение ГЭК: _____

Признать, что выпускник _____
(ФИО)

выполнил и защитил ВКР с оценкой _____;

Признать уровень и качество подготовки выпускника

(ФИО)

соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

(код и наименование)

Присвоить выпускнику _____

по результатам государственной итоговой аттестации квалификацию _____ по специальности _____ и выдать

диплом государственного образца (с отличием);

Отметить _____
(особое мнение ГЭК)

Председатель ГЭК _____
(подпись) (ФИО)

Зам. председателя ГЭК _____
(подпись) (ФИО)

Члены ГЭК _____
(подпись) (ФИО)

(подпись) (ФИО)

(подпись) (ФИО)

Секретарь ГЭК _____
(подпись) (ФИО)

Заявка на продукты

Участник: _____ Дата: _____
(ФИО)

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

Сводная ведомость защиты ВКР

Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Гатчинский государственный университет»
Школа отраслевых технологий
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Сводная ведомость защиты ВКР
выпускников 20__ года, группа №_____, форма обучения _____

№	ФИО выпуск-ника	Показатели оценки защиты ВКР				Наблюдается сформированность общих компетенций (ОК) профессиональных компетенций (ПК)																														Средний балл критерий оценивания	Итоговая оценка за защиту																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		Отзыв на выпускную квалификационную работу	Оценка рецензента	Соответствие содержания	Отзыв преподавательской комиссии	ОК																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	

Председатель ГЭК _____
(подпись) (ФИО)

Члены ГЭК _____
(подпись) (ФИО)

Секретарь ГЭК _____
(подпись) (ФИО)

«_» _____ 20_ г.

Критерий оценки:

Процент результативно-сти	Оценка
90%-100%	5 отлично
75%-89%	4 хорошо
65%-74%	3 удовлетворительно
Менее 65%	2 неудовлетворительно