

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Ирина Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 08.07.2026 12:59:29

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Краснодар,

2026

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:
Предметно-цикловой комиссией
специальности Поварское и
кондитерское дело

Протокол № 5
от 12 января 2026 г.

Председатель предметно-цикловой
комиссии


Подпись

Н.С. Грушина

Разработана на основе Федерального государ-
ственного образовательного стандарта по специ-
альности среднего профессионального образова-
ния 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
утвержденного приказом Министерством образо-
вания и науки Российской Федерации от
09.12.2016 № 1565 (в ред. от 03.07.2024 № 464)

Начальник отдела СПО


Подпись

С.А. Марковская

Составители (авторы):

Грушина Н.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии со следующими документами, такими как:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г., № 273-ФЗ;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 (в ред. От 03.07.2024 № 464);

- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 23 ноября 2023 г. № П-515 «О введении в действие Порядка формирования графика проведения демонстрационного экзамена по образовательным программам среднего профессионального образования и направления заявки на организационно-техническое и информационное обеспечение демонстрационного экзамена по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 22 июня 2023 г. № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена»

- Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 17 июня 2024 г. № 01-09-230/2024 «Порядок обследования центров проведения демонстрационного экзамена»

- Приказ 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»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.07.2015 г. № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций» (Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена);

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» от 30.06.2026 г. №13;

- «О защите выпускной квалификационной работы» (письмо Министерства образования и науки РФ от 12.07.2017 г. № 06-ПГ-МОН-24917);

- Положением об отделе среднего профессионального образования Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова от 01.09.2023.

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 (в ред. Приказом Минпросвещения России от 03.07.2024 г. № 464).

В соответствии со ст.59 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация (далее - ГИА) обучающихся, завершающих обучение по программам подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ), является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения студентами основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Государственная итоговая аттестация выпускников специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Проведение итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в дипломном проекте (работе)).

В программе итоговой аттестации представлена примерная тематика дипломных работ (приложение 1), отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к дипломной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения демонстрационного экзамена и критериями оценки результатов защиты дипломной работы.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию ГИА;
- сроки проведения ГИА;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение ГИА;
- условия подготовки и процедуры проведения ГИА;
- материально-технические условия проведения ГИА;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период ГИА;
- тематика, состав, объем и структура задания обучающимся ОСПО на ГИА;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии (далее ГЭК);
- форма и процедура проведения ГИА;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

1.1 Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом по-

требностей 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся ФГОС СПО. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Количество недель, отводимых на государственную итоговую аттестацию

Количество недель, отводимых на ГИА представлены в таблице 1.

Таблица 1.

Индекс	Наименование цикла	Количество недель
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6
ГИА.01	Подготовка к защите дипломной работы	2
ГИА.02	Защита дипломной работы	1
ГИА.03	Подготовка к демонстрационному экзамену	2
ГИА.04	Демонстрационный экзамен	1

2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации

2.1. Сроки, этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников

Согласно рабочему учебному плану основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также календарному графику учебного процесса на 2026 – 2027 учебный год устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения ГИА (таблица 2):

Таблица 2

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Объем времени в неделях	Сроки проведения
1.	Подбор и анализ материалов для дипломной работы в период преддипломной практики	4	апрель – май
2.	Подготовка к демонстрационному экзамену	2	май
3.	Выполнение задания демонстрационного экзамена	1	июнь
4.	Подготовка дипломной работы	2	июнь
5.	Защита дипломной работы	1	июнь

2.2. Условия подготовки государственной итоговой аттестации

Процедура подготовки ГИА (в соответствии с ФГОС СПО по специальности, рабочим

учебным планом и календарным графиком учебного процесса) включает следующие организационные мероприятия, которые отражены в таблице 3.

Таблица 3

№ п/п	Содержание деятельности	Сроки исполнения	Ответственные
1	Определение общей тематики, состава, объема и структуры дипломных работ	Декабрь	Начальник отдела СПО, председатели ПЦК, руководители дипломных работ
2	Проведение собрания в группах «О государственной итоговой аттестации»	Декабрь	Начальник отдела СПО
3	Определение индивидуальной тематики дипломных работ для обучающихся: - разработка индивидуальной тематики дипломных работ; - рассмотрение и утверждение индивидуальной тематики; - подготовка проекта распоряжения об утверждении тематики дипломных работ; - объявление индивидуальной тематики дипломных работ обучающимся для выбора; - предварительное закрепление тематики дипломных работ за обучающимися по их личным заявлениям - подготовка проекта распоряжения о закреплении тематики дипломных работ	Декабрь	Начальник отдела СПО, председатели ПЦК, руководители дипломных работ
4	Подготовка и оформление бланков заданий на дипломные работы и календарных графиков выполнения дипломных работ для обучающихся	Апрель	Начальник отдела СПО
5	Составление графика проведения консультаций по выполнению дипломных работ у руководителей дипломных работ	Апрель	Начальник отдела СПО
6	Оформление информационного стенда «Государственная итоговая аттестация выпускников»	Апрель	Начальник отдела СПО
7	Проведение заседания педагогического совета о допуске выпускников к ГИА	Апрель – май	Начальник отдела СПО
8	Подготовка проекта приказа об организации ГИА (допуске обучающихся к ГИА)	Апрель – май	Начальник отдела СПО
9	Проведение собрания в группах «Об организации ГИА выпускников 2026 г.» с выдачей задания и календарного графика на дипломную работу	Апрель	Начальник отдела СПО
10	Подготовка к демонстрационному экзамену	Май	Начальник отдела СПО
11	Организация консультаций по выполнению дипломных работ	Май-июнь по графику	Начальник отдела СПО, руководители дипломных проектов (работ)
12	Контроль за ходом выполнения дипломных работ обучающимися	Май-июнь	Начальник отдела СПО, зам. начальника ОСПО

13	Выполнение задания демонстрационного экзамена	Июнь	Начальник отдела СПО, зам. начальника ОСПО
14	Подготовка проектов приказов «О допуске обучающихся к защите дипломных проектов (работ) на заседаниях ГЭК»	Июнь	Начальник отдела СПО
15	Организация заседаний ГЭК. Подготовка аудитории и документов, представляемых на заседаниях ГЭК. Защита дипломных проектов (работ)	Июнь по графику	Начальник отдела СПО, секретари ГЭК

2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Организация выполнения обучающимися и защиты дипломных работ включает следующие этапы, которые представлены в таблицах 4 и 5.

1 этап. Выполнение ВКР

Таблица 4

Этап выполнения	Содержание выполнения	Период выполнения ¹
Подготовка	Сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы дипломной работы	Апрель – июнь
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием дипломной работы, разработка формы и содержания представления работы	
Оформление	Оформление всех составных частей проекта в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями, подготовка презентации дипломной работы	Апрель – июнь

2 этап. Контроль за подготовкой к демонстрационного экзамена обучающимися и оценка качества выполнения задания демонстрационного экзамена

Таблица 5

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроля	Период контроля
Текущий	Преподаватели специальных дисциплин и профессиональных модулей	Подготовка к демонстрационному экзамену	Май
Итоговый	Начальник отдела СПО	Выполнение задания демонстрационного экзамена	Июнь

3 этап. Контроль за выполнением обучающимися дипломного проекта (работы) и оценка качества их выполнения

Таблица 6

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроля	Период контроля
Текущий	Руководитель дипломной работы	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения обучающимся материалов дипломной работы в соответствии с заданием	Май – июнь
Итоговый	Руководитель дипломной работы	Окончательная проверка и утверждение подписанием всех материалов завершеного и оформленного проекта обучающегося. Составление письменного отзыва на дипломную работу обучающегося с оценкой каче-	Июнь

¹ В соответствии с календарным графиком учебного процесса

		ства ее выполнения	
Итоговый	Начальник ОСПО	Окончательная проверка наличия всех составных частей дипломной работы, отзыва руководителя и рецензии на дипломную работу. Решение о допуске обучающегося к защите дипломной работы на заседании ГЭК	Июнь

2.5. Содержание государственной итоговой аттестации

2.5.1. Демонстрационный экзамен

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы и демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен является одной из форм государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, которая направлена на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных компетенций путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий.

Демонстрационный экзамен - это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур. Соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с нормативными документами ФГБОУ ДПО образования «Институт развития профессионального образования».

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определённой сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии с нормативными документами ФГБОУ ДПО образования «Институт развития профессионального образования».

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена – на площадке, оборудованной и оснащенной ресурсами (оборудование, инструменты, расходные материалы и др.), необходимыми для проведения экзамена. Центр проведения демонстрационного экзамена может располагаться как на территории образовательной организации, проводящей демонстрационный экзамен, так и на территории иной организации (при сетевой форме реализации образовательных программ).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, которые разрабатываются оператором демонстрационного экзамена (Институтом развития профессионального образования) с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Единые оценочные материалы включают в себя комплект оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания. Задания демонстрационного экзамена включают в себя комплексные практические задачи, моделирующие профессиональную деятельность и выполняемые в режиме реального времени.

Разработанные оценочные материалы размещаются на официальном сайте оператора демонстрационного экзамена (Института развития профессионального образования) не позднее 1 октября года, предшествующего проведению государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Процедура проведения ДЭ обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с нормативными документами ФГБОУ ДПО образования «Институт развития профессионального образования», так как в предполагаемой модели экспертное участие, в том числе представителей работодателей требует подтверждения квалификации с требованиями ФГБОУ ДПО образования «Институт развития профессионального образования».

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями ФГБОУ ДПО образования «Институт развития профессионального образования».

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации.

2.5.2. Дипломная работа

2.5.2.1. Содержание дипломной работы

Дипломная работа проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело устанавливается тематика дипломных работ, в основе которой положены вопросы организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации различных блюд.

Индивидуальная тематика разрабатывается руководителями дипломных работ. Тематика дипломных работ определяется по согласованию с работодателем. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем, одобренных на заседании ПЦК, согласованных с представителем работодателя. Выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему дипломной работы) предварительно согласованную с работодателем. Обязательным требованием для дипломной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимся компетенций. Закрепление тем дипломных работ за студентами и назначение руководителей дипломных работ осуществляется путем издания распоряжения директора филиала.

Тематика должна:

- соответствовать современному уровню и перспективам развития науки, техники, производства, экономики и культуры;
- создать возможность реальной работы с решением актуальных практических задач и дальнейшим использованием, и внедрением материалов работы в конкретное производство, организацию бухгалтерского учета в организации;
- быть достаточно разнообразной для возможности выбора студентом темы в соответствии с его индивидуальными способностями.

Перечень тем дипломных работ разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей.

Тематика дипломных работ представлена в Приложении 1.

2.5.2.2. Состав, объем и структура дипломной работы

Для обеспечения единства требований к дипломным работам студентов устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре проекта.

Структура дипломной работы:

а) введение;

б) основная часть:

- теоретическая часть;
- опытно-экспериментальная часть (практическая);

- в) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов;
- г) список использованных источников;
- д) приложения.

При необходимости в дипломной работе, кроме описательной части, может быть представлена графическая часть и приложения. Объем дипломной работы должен составлять не менее 30 и не более 50 страниц машинописного текста.

2.5.2.3. Защита дипломной работы

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академические задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Для допуска к защите дипломной работы студент предоставляет начальнику ОСПО следующие документы:

- отзыв руководителя дипломной работы;
- рецензию, оформленную рецензентом.

Защита дипломной работы проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с участием не менее двух третей ее состава. Заседания ГЭК проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса в период с 01 июня по 07 июня по графику:

- продолжительность одного заседания не более 6 часов;
- в течение одного заседания рассматривается защита не более 12 дипломных работ;
- на защиту студентом дипломного проекта отводится до 20 минут.

Процедура защиты дипломной работы включает:

- доклад студента (5 – 7 минут), в течение которых студент кратко освещает цель, задачи и содержание работы с обоснованием принятых решений. Доклад сопровождается мультимедиа презентацией и другими материалами;
- чтение секретарем отзыва и рецензии на выполненную дипломную работу;
- объяснения студента по замечаниям рецензента;
- вопросы членов комиссии и ответы студента по теме дипломной работы и профилю специальности.

Заседания ГЭК протоколируются секретарем и подписываются всем составом ГЭК. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты дипломной работы;
- присуждение квалификации;
- особые мнения комиссии.

Решение об оценке за выполнение и защиту дипломной работы, о присвоении квалификации принимается ГЭК, на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день дипломных работ. Решение принимается простым большинством голосов.

Решение ГЭК об оценке выполнения и защиты дипломной работы студентом, о присвоении квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело торжественно объявляется выпускникам председателем ГЭК в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

3. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Демонстрационный экзамен проводится в специально организованных модельных или

производственных условиях, соответствующих задаче оценки освоения профессиональных компетенций по основным видам деятельности.

Специально организованные рабочие места для демонстрации освоения профессиональных компетенций по отдельному профессиональному модулю (нескольким модулям) могут располагаться, как на территории филиала, так и на базе других организаций в соответствии с договорами.

Основными площадками для проведения демонстрационного экзамена могут являться:

- лаборатория: учебно-тренинговый комплекс;
- площадки образовательных организаций-партнеров по сетевому взаимодействию;
- предприятия и организации, являющиеся базами практического обучения;
- центры оценки квалификаций, создаваемые Советами по профессиональным квалификациям для проведения процедур независимой оценки квалификаций;
- центры коллективного пользования, в том числе региональные и учебные центры профессиональных квалификаций и др.

Обеспечение рабочих мест для демонстрационного экзамена, в том числе расходными материалами, возможно на внебюджетной основе, по соответствующим договорам, в том числе, договорам государственно-частного партнерства.

Оборудование для демонстрационного экзамена по профессиональным модулям образовательной программы должно соответствовать требованиям к материально-техническому оснащению примерной основной образовательной программы.

Для реализации государственной итоговой аттестации должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства (для проведения лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации)

- Рабочее место преподавателя;
- Рабочие места обучающихся;
- Стационарная доска;
- Шкафы;
- Методические пособия;
- Учебно-наглядные пособия;
- Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства (учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

- Рабочее место преподавателя;
- Рабочие места обучающихся;
- Стационарная доска;
- Проектор (переносной);
- Шкафы;
- Методические пособия;
- Учебно-наглядные пособия;
- Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

3.2. Информационно-документационное обеспечение ГИА

На заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) предоставляется документация:

- положение о государственной итоговой аттестации;
- федеральный государственный образовательный стандарт специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, дополнительные требования образовательного учреждения по специальности;
- программа государственной итоговой аттестации;
- методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ;
- распоряжение о закреплении тем дипломных работ;
- копия документа об утверждении Председателя ГЭК; копия приказа директора об утверждении состава ГЭК;
- копия приказа директора о допуске студентов к итоговой государственной аттестации;
- сведения об успеваемости студентов (сводные ведомости студентов);
- зачетные книжки студентов;
- бланки протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии;
- литература и периодические издания по специальности;
- материалы справочного и нормативного характера, разрешенные для использования на экзамене.

3.3. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

Приказом Университета утверждается состав государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК), в составе которой создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций. Количество экспертов в экспертной группе устанавливается в соответствии с комплектом оценочной документации (далее – КОД). Существуют следующие роли экспертов: главный эксперт, эксперт и технический эксперт.

Деятельность эксперта регламентируется приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (далее – Порядок), приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 22 июня 2023 г. № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена» (далее – Методика).

Для «входа» в число экспертов рекомендуем пройти обучения по специальной программе «Эксперт демонстрационного экзамена». Эксперт – лицо, обладающее профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии, специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее – ДЭ).

При проведении ГИА в форме ДЭ члены экспертной группы, главный эксперт не должны представлять одну образовательную организацию с экзаменуемым (и) (пункт 4.20 Методики).

Главный эксперт назначается из числа экспертов, включенных в состав ГЭК, организующий и контролирующий деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивающий соблюдение всех требований к процедуре проведения ДЭ, не участвующий в оценивании результатов ДЭ.

Экспертная группа – группа экспертов, создается образовательной организацией из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности

среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится ДЭ.

Технический эксперт – лицо, назначенное организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственное за техническое состояние оборудования и его эксплуатацию, функционирование инфраструктуры ЦПДЭ, а также соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами требований охраны труда и безопасности производства.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением дипломных проектов (работ): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Требования к квалификации членов государственной экзаменационной комиссии ГИА: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Кандидатура председателя ГЭК утверждается Министерством науки и высшего образования РФ на основании решения Ученого совета Университета. Персональный состав ГЭК по специальности утверждается приказом проректора РЭУ им. Г.В. Плеханова. Руководители дипломных проектов (работ) утверждаются распоряжением директора Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

4. Оценка результатов государственной итоговой аттестации

4.1. Оценка демонстрационного экзамена и дипломной работы

В основе оценки результатов сдачи демонстрационного экзамена и дипломной работы лежит пятибалльная система.

Уровень знаний студента определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценочные критерии представлены в Приложении 2.

Проведение демонстрационного экзамена регламентируется нормативными актами ФГБОУ ДПО образования «Институт развития профессионального образования».

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий ДЭ самостоятельно (пункт 38 Порядка). Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями КОД (пункт 61 Порядка).

Результаты демонстрационного экзамена представляются в баллах, разработанных на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в системе ЦСО. Перевод баллов в оценку осуществляется согласно Методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена, утвержденных Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 01 апреля 2019 года № Р-42 и Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020 года № Р-36 «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма Демонстрационного экзамена».

Перевод баллов в оценку представлен в таблице 7.

Таблица 7

%, установленный от максимального балла для выставления оценки	0% – 19,99%	20,00% – 39,99%	40,00% – 69,99%	70,00% – 100,00%
Оценка за демонстрационный экзамен	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0 – 9,99 б.	10 – 19,99 б.	20 – 34,99 б.	35 – 50 б.

При проведении ГИА (защиты дипломной работы) учитываются следующие критерии:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного рабочими программами дисциплин и модулей;
- уровень практических умений, продемонстрированных выпускником при выполнении дипломной работы;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать производственные задачи при выполнении дипломной работы;
- обоснованность, чёткость, лаконичность изложения сущности темы дипломной работы;
- гибкость и быстрота мышления при ответах на поставленные при защите дипломной работы вопросы.

Оценка «отлично» выставляется, если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; компьютерная презентация выполнена в соответствии с существующими требованиями к созданию презентаций, с достаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад в «сжатом» виде полностью отражают содержание работы, печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями ГОСТ; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на дополнительные вопросы;

Оценка «хорошо» выставляется, если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; компьютерная презентация выполнена в соответствии с существующими требованиями к созданию презентаций, с достаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад в «сжатом» виде отражают содержание работы, печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в соответствии с требованиями ГОСТ; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; ответы на дополнительные вопросы достаточно полные;

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; выполнение компьютерной презентации не соответствует существующим требованиям к созданию презентаций, с недостаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад не полностью отражает содержание работы, оформление печатного варианта работы не соответствует требованиям ГОСТ; не продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если объем выполнения работы составил менее 50%.

В случае участия обучающегося в ДЭ влияние полученного им количества баллов (балльный рейтинг) на результаты ГИА определяется на заседании ГЭК в рабочем порядке.

Решение ГЭК о присвоении квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и о выдаче диплома выпускникам, прошедшим ГИА, оформляется протоколом ГЭК и приказом.

5. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае наличия обучающихся по образовательной программе

5.1 Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае наличия обучающихся по образовательной программе

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учётом особенностей

психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учётом 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 проёмов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

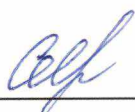
- а) для слепых: задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;
 - письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;
 - выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;
- б) для слабовидящих: обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
 - выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
 - задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;
- в) для глухих и слабослышащих с тяжёлыми 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;
- д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжёлыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

СОГЛАСОВАНО

Председатель Государственной
экзаменационной комиссии



« 22 » 01 2026 г. С.Е. Голубинская

Рассмотрено на заседании педагогического
совета отдела среднего профессионального
образования

Протокол от « 22 » 01 2026 г. № 4

Начальник отдела СПО



С.А. Марковская

Примерная тематика дипломных работ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ п/п	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление канане, легких и сложных холодных закусок в свете современных требований	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
2.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных супов с учетом современных технологий	
3.	Традиции, особенности технологии приготовления и ассортимент соусов у различных народов мира	
4.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей и грибов с учетом современных технологий	
5.	Русские традиции, ассортимент и особенности технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и ягод	
6.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд из сыра с учетом вида сырья	
7.	Организация технологического процесса приготовления, ассортимент и приготовление сложных блюд из рыбы с использованием современных технологий	
8.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд из нерыбных продуктов моря с учетом современных тенденций	
9.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из говядины с использованием современных технологий	
10.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из баранины с использованием современных технологий	
11.	Организация технологического процесса приготовления и приготовле-	

	ние сложных горячих блюд из свинины с использованием современных технологий.	
12.	Традиции, особенности технологии приготовления и ассортимент горячих блюд из мяса в кухнях народов разных стран	
13.	Ассортимент, особенности технологии приготовления мучных блюд в кухнях народов разных стран	
14.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы с учетом вида сырья	
15.	Молекулярная кухня, ассортимент и особенности блюд при использовании технологии приготовления в вакууме	
16.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд русской кухни с учетом национальных особенностей и традиций	
17.	Особенности технологического процесса приготовления и ассортимент праздничных блюд Рождественского стола в кухнях мира разных стран	
18.	Организация технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд итальянской кухни	
19.	Организация технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд французской кухни	
20.	Особенности технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд татарской кухни	
21.	Особенности технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд народов Закавказья	
22.	Организация технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд болгарской кухни	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
23.	Особенности технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд английской кухни	
24.	Особенности технологического процесса приготовления и ассортимент национальных блюд немецкой кухни	

25.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных десертов с использованием новых видов сырья
26.	Совершенствование технологии и разработка ассортимента десертов в ресторане с Европейской кухней
27.	Организация процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане с русской кухней
28.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента изделий из бисквитного теста с учетом современных технологий и новых видов сырья
29.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление изделий из заварного теста с учетом современных технологий
30.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий с использованием современных технологий
31.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий
32.	Особенности технологического процесса приготовления и оформления праздничных тортов
33.	Пища как источник токсических и биологически активных веществ
34.	Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания согласно действующему законодательству
35.	Санитарные требования к технологическому процессу производства продукции общественного питания и гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки
36.	Основные причины возникновения и профилактика пищевых заболеваний
37.	Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов
38.	Питание человека – основа здоровья человека
39.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания
40.	Разнообразие современных представлений о рациональном питании, их

	достоинства и недостатки	
41.	Особенности организации технологического процесса производства и ассортимента продукции в предприятии общественного питания с вегетарианской кухней	
42.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мяса и птицы с учетом вида сырья	
43.	Организация технологического процесса приготовления и приготовление горячих блюд из ягнятины с учетом современных тенденций	
44.	Особенности организации производственного процесса приготовления и ассортимента блюд в шашлычной	
45.	Особенности организации питания по системе кейтеринг в свете современных требований индустрии питания	

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ**Объективные критерии оценивания работы участника:**

- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки
- планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, потёков)
- правильность нарезки продуктов

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.