

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год» Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 1 из 34
		Экз. №

СОГЛАСОВАНО

Директор по персоналу ООО

«Торговый Дом СПП»

И.В. Филиппова

«14» сентября 2020 г.



на заседании педагогического  
совета ОГБПОУ «Ульяновский  
техникум питания и торговли»  
Протокол №02 от 08.09.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ УТПиТ

А.А. Красников

«14» сентября 2020 г. №258



Организация учебного процесса

ПР- 28

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
по специальности 43.02.15  
Поварское и кондитерское дело  
на 2020/2021 учебный год**

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: <b>«Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год»</b> Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. <b>4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5</b> )	Редакция №1 Изменение №0	<b>Лист 2 из 39</b>
		Экз. №

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
на 2020/2021 учебный год**

**1. Общие положения**

1.1. Программа государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования разработана согласно Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016 г.

1.2. Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет:

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования - 2 год 10 месяцев.

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

1.3. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14 июня 2013 г. №464, с изменениями от 28.08.2020 г. №441 (с изменениями и дополнениями);
- ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 16.08.2013 г. №968 зарегистрированного в Минюсте России 01.11.2013 №30306 (с изменениями и дополнениями);
- Уставом техникума.

1.4. Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год.

1.5. Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и работодателей.

1.6. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: <b>«Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год»</b> Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. <b>4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5</b> )	Редакция №1 Изменение №0	<b>Лист 3 из 39</b>
		Экз. №

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и является обязательной процедурой для студентов очной и заочной форм обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) среднего профессионального образования в техникуме.

1.7. Государственная итоговая аттестация выявляет овладение выпускниками общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями, которые определены в ФГОС как результаты освоения образовательной программы:

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

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

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

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

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

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

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

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 языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена:

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

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: <b>«Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год»</b> Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. <b>4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5</b> )	Редакция №1 Изменение №0	<b>Лист 4 из 39</b>
		Экз. №

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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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.

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.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: <b>«Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год»</b> Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. <b>4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5</b> )	Редакция №1 Изменение №0	<b>Лист 5 из 39</b>
		Экз. №

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

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

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

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

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.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: <b>«Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год»</b> Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. <b>4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5</b> )	Редакция №1 Изменение №0	<b>Лист 6 из 39</b>
		Экз. №

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.

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.

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.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год» Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 7 из 39
		Экз. №

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.

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.

1.8. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.9. Формой государственной итоговой аттестации для студентов, осваивающих программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является:

-защита выпускной квалификационной (дипломной) работы.

## 2. Процедура проведения ГИА

2.1. Процедура защиты выпускных квалификационных (дипломных) работ определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Программой государственной итоговой аттестации.

2.1.1. Защита выпускных квалификационных (дипломных) работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

2.1.2. Защита выпускных квалификационных (дипломных) работ проводится на заседаниях государственной экзаменационной комиссии. Кроме членов комиссии на защите должен присутствовать руководитель выпускной квалификационной (дипломной) работы и, по возможности, рецензент.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: <b>«Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год»</b> Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. <b>4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5</b> )	Редакция №1 Изменение №0	<b>Лист 8 из 39</b>
		Экз. №

2.1.3. Подготовив выпускную квалификационную (дипломную) работу к защите, студент готовит выступление (доклад), наглядную информацию — схемы, таблицы, графики и другой иллюстративный материал — для использования во время защиты в ГИА. Могут быть подготовлены специальные материалы для раздачи членам ГИА.

Иллюстрации должны отражать основные результаты, достигнутые в работе и быть согласованы с докладом. Рекомендуется с помощью иллюстративного материала показать структурно-логическую схему работы, отражающую ее замысел.

2.1.4. Оценка выпускной квалификационной (дипломной) работы в значительной мере зависит от того, насколько студент квалифицированно ее представит.

2.1.5. Для подготовки к защите студенту следует подготовить тезисы своего доклада. На защиту одной дипломной работы отводится до 30-45 минут, включая время доклада обучающегося, ответы на вопросы, процедурные зачитывания документов об обучающемся и его работе (отзыва руководителя, рецензии и др.).

2.1.6. Перед началом защиты членам ГИА секретарем государственной экзаменационной комиссии дается краткая информация из личного дела обучающегося.

2.1.7. Для оглашения отзыва на дипломную работу слово предоставляется руководителю выпускной квалификационной работы. В конце своего выступления руководитель дает свою оценку выпускной квалификационной (дипломной) работе. В случае его отсутствия отзыв зачитываются одним из членов ГИА.

2.1.8. После выступления руководителя слово предоставляется рецензенту. В случае отсутствия последнего на заседании государственной экзаменационной комиссии его рецензию может зачитывать секретарь ГИА. В конце своего выступления рецензент дает оценку выпускной квалификационной (дипломной) работе.

2.1.9. Защита начинается с доклада (краткого сообщения) обучающегося по теме выпускной квалификационной (дипломной) работы. Слово для доклада обучающему предоставляет председатель государственной экзаменационной комиссии. Для доклада основных положений выпускной квалификационной (дипломной) работы, обоснования сделанных им выводов и предложений обучающему предоставляется 10—15 минут, что соответствует 5,5 - 6 страницам обычного текста размером шрифта - 14, набранного с полуторным (1,5) межстрочным интервалом.

Доклад следует начинать с обоснования актуальности темы исследования, его целей и задач, далее по главам раскрывается основное содержание выпускной квалификационной (дипломной) работы, а затем освещаются основные результаты работы, сделанные выводы и предложения. Студент должен сделать свой доклад свободно, не читая письменного текста. Рекомендуется в процессе доклада использовать компьютерную презентацию работы, заранее подготовленный наглядный графический (таблицы, схемы) или иной материал, иллюстрирующий основные положения работы.



Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: <b>«Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год»</b> Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. <b>4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5</b> )	Редакция №1 Изменение №0	<b>Лист 9 из 39</b>
		Экз. №

2.1.10. После выступления по представлению результатов своего исследования, студент отвечает на вопросы членов экзаменационной комиссии и иных присутствующих на защите лиц, а также на замечания, содержащиеся в отзывах руководителя и рецензента.

Студенту разрешается пользоваться своей дипломной работой. По докладу и ответам на вопросы, экзаменационная комиссия судит о широте кругозора обучающегося, его эрудиции, умении публично выступать, и аргументировано отстаивать свою точку зрения при ответах на вопросы. Высокая оценка руководителя и рецензента может быть в итоге снижена из-за плохой защиты.

2.2. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов:

- 2.2.1. Приказ о допуске студентов к ГИА;
- 2.2.2. Сводная ведомость успеваемости студентов;
- 2.2.3. Выпускная квалификационная (дипломная) работа;
- 2.2.4. Отзыв руководителя ВКР с положительной оценкой;
- 2.2.5. Рецензия на ВКР с положительной оценкой;
- 2.2.6. Зачетная книжка обучающегося.

Вышеперечисленные документы подтверждают освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

2.3. В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело объем времени на подготовку и проведение защиты ВКР составляет 6 недель.

2.4. Сроки проведения аттестационного испытания с «14» июня 2021 г. по «27» июня 2021 г.

2.5. Тематика выпускной квалификационной (дипломной) работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, включая все виды практик.

2.6. В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются техникумом по каждой образовательной программе среднего профессионального образования.

2.6.1. Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников; представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки обучающихся.

2.6.2. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год» Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 10 из 39
		Экз. №

2.6.3. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) распоряжением Министерства образования и науки Ульяновской области, по представлению образовательного учреждения. Председателем государственной экзаменационной комиссии является лицо, не работающее в техникуме, из числа руководителей, заместителей руководителей, ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки обучающихся.

2.6.4. Директор техникума является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в техникуме нескольких государственных экзаменационных комиссий, назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей директора.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

### **3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания**

3.1. Выпускная квалификационная работа должна содержать в себе:

- титульный лист;
- задание на выпускную квалификационную работу;
- план-график выполнения выпускной квалификационной работы;
- отзыв на выполненную работу;
- рецензия на выпускную квалификационную работу;
- содержание выпускной квалификационной работы: введение, основная часть работы из двух или нескольких глав, заключение, список используемых источников, приложения.

3.2. Рецензия и отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу должны содержать оценку образовательных достижений студента.

3.3. На этапе государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия формирует матрицу оценок (протокол оценок) обучающихся по результатам защиты выпускной квалификационной работы.

3.4. Государственная итоговая аттестация обучающихся не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

3.5. Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год» Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 11 из 39
		Экз. №

или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

3.6. Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

3.7. Лицам, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

3.8. Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

3.9. Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

3.10. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается техникумом не более двух раз.

3.11. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

3.12. На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документы об образовании и о квалификации.

#### **4. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации**

4.1. По результатам государственной аттестации обучающийся, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: <b>«Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год»</b> Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. <b>4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5</b> )	Редакция №1 Изменение №0	<b>Лист 12 из 39</b>
		Экз. №

его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

4.2. Апелляция подается лично обучающимся или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего обучающегося в апелляционную комиссию техникума. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

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

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

4.4. Состав апелляционной комиссии утверждается техникумом одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

4.5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является руководитель техникума либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Обучающийся, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

4.7. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

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

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

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

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год» Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 13 из 39
		Экз. №

4.9. В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательным учреждением.

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

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

4.12. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию обучающегося (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

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

4.14. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

## **5. Результаты защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы**

5.1. После окончания государственной итоговой аттестации государственная экзаменационная комиссия составляет отчет о работе комиссии. Отчет предъявляет заместитель директора по учебно-производственной работе в трехдневный срок за подписью председателя государственной экзаменационной комиссии. В отчете дается анализ результатов ГИА студентов.



Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год» Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 15 из 39
		Экз. №

*Приложение 1.*

### Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ

**Темы рассмотрены и утверждены**

**на заседании МК**

**Отделения сервиса**

**Протокол №01 от 27.08.2020 г.**

**Председатель МК \_\_\_\_\_**

#### Перечень тем выпускных квалификационных (дипломных) работ

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

1. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок из экзотических видов овощей в ресторане с зарубежной кухней на 25 посадочных мест.
2. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок из экзотических видов плодов и фруктов в ресторане с европейской кухней на 30 посадочных мест.
3. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок из экзотических видов плодов и фруктов в ресторане с лаунж-баром на 15 посадочных мест.
4. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок из экзотических видов овощей в лобби-баре на 15 посадочных мест при гостинице.
5. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из экзотических видов рыб в ресторане русской кухни на 35 посадочных мест.
6. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок сложного ассортимента из нерыбного водного сырья в ресторане национальной кухни на 20 посадочных мест.
7. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из экзотических видов мяса в винном баре на 15 посадочных мест при ресторане.
8. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из дичи в ресторане с фермерским хозяйством на 50 посадочных мест.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: <b>«Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год»</b> Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. <b>4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5</b> )	Редакция №1 Изменение №0	<b>Лист 16 из 39</b>
		Экз. №

9. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок из птицы в ресторане авторской кухни на 25 посадочных мест.
10. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных закусок из мяса в снэк-баре на 20 посадочных мест при аэропорте.
11. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления горячих блюд сложного ассортимента из мяса в кафе на 45 посадочных мест.
12. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления горячих супов в ресторане региональной кухни на 30 посадочных мест.
13. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из экзотических видов рыбы в винном баре на 25 посадочных мест при ресторане.
14. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления горячих блюд сложного ассортимента из мяса в закусочной бистро на 65 посадочных мест.
15. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из экзотических видов мяса в винном баре на 15 посадочных мест при ресторане.
16. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления супов из экзотических видов овощей в пул - баре на 35 посадочных мест.
17. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из экзотических видов мяса в винном баре на 15 посадочных мест при ресторане.
18. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из дичи в снэк - баре на 20 посадочных мест при вокзале.
19. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из экзотических видов мяса в винном баре на 15 посадочных мест при ресторане.
20. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из экзотических видов рыбы в ресторане отеля на 75 посадочных мест.

***ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок***



Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: <b>«Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год»</b> Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	<b>Лист 17 из 39</b>
		Экз. №

***сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания***

1. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов в предприятии street-food(региональный продукт-тыква)
2. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов в предприятии street-food(региональный продукт-грибы)
3. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей предприятия street-
4. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов в предприятии street-food(продукт-грибы)
5. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей в предприятии street-food(продукт-топинамбур)
6. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов в предприятии street-food (региональные грибы)
7. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст в предприятии street-food (пасты ручного приготовления).
8. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых в гастрономическом ресторане (продукт-зеленая чечевица).
9. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы гастрономическом ресторане (продукт- морские гребешки).
10. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса в гастрономическом ресторане (продукт- мясо лосося).
11. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы, в предприятии street-food(продукт- индейка).
12. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи в гастрономическом ресторане (продукт- перепёлка).

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: <b>«Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год»</b> Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. <b>4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5</b> )	Редакция №1 Изменение №0	<b>Лист 18 из 39</b>
		Экз. №

13. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика в гастрономическом ресторане (продукт- йогурт).
14. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья в гастрономическом ресторане (продукт- водоросли, ламинарии).
15. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов в гастрономическом ресторане (продукт- мясо лося).
16. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий гастрономическом ресторане (пасты ручного приготовления).
17. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст в гастрономическом ресторане (пасты ручного приготовления).
18. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст в гастрономическом ресторане (пасты ручного приготовления).
19. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов в ресторане повседневном (casual) (региональный продукт-патисоны)
20. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов в ресторане повседневном (casual) (продукт-бобы)
21. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей ресторане повседневном (casual) (продукт-имбирь)
22. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов в ресторане повседневном (casual) (продукт-творожные сыры)
23. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей в ресторане повседневном (casual) (продукт-свекла)
24. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов в ресторане повседневном (casual) (региональные облепиха)

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год» Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 19 из 39
		Экз. №

25. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст в ресторане повседневном (casual) (пасты ручного приготовления).
26. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога в ресторане повседневном (casual) (продукт-лук-резанец).
27. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц в ресторане повседневном (casual) (продукт-спаржа).
28. Организация технологического процесса производства блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра в ресторане повседневном (casual) (продукт-шоколад).

***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***

1. Организация технологического процесса производства закусок, комплимента от шефа, де флоре, amuse bouche(амюз буш).
2. Организация технологического процесса производства закусок, тапас, фингер фуд.
3. Организация технологического процесса производства рулетов, паштетов, терринов.
4. Организация технологического процесса производства приготовления приправ и добавок для сложных холодных блюд и закусок (томатный джем, свекольное, зелёное, чесночное, розмариновые масла), соли (цветочная, морская, четверговая, лимонный и апельсиновый перец, пудры (черёмуховая, облепиховая, грибная, из зелёного горошка.) мармелады.
5. Организация технологического процесса производства приготовления паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы крабов.)
6. Организация технологического процесса производства приготовления овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд).
7. Организация технологического процесса производства холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
8. Организация технологического процесса производства приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками).

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год» Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 20 из 39
		Экз. №

9. Организация технологического процесса производства холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
10. Организация технологического процесса производства салатов сложного ассортимента из сырых продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья).
11. Организация технологического процесса производства несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов.
12. Организация технологического процесса производства холодных соусов и заправок сложного ассортимента ( пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени.
13. Организация технологического процесса производства несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов.

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

1. Организация технологического процесса производства желированных холодных десертов: террин десертный, панакота, бланманже в ресторане класса 1 класса на 30 посадочных мест.
2. Организация технологического процесса производства сбивных холодных десертов: крем, крем- карамель, крем- брюле в ресторане класса «Люкс» на 45 посадочных мест.
3. Организация технологического процесса производства горячих десертов: суфле, воздушного пирога в кафе при гостинице на 25 посадочных мест.
4. Организация технологического процесса производства холодных напитков: морсов, фреш, коктейлей, флипов в столовой при санатории на 60 посадочных мест.
5. Организация технологического процесса производства холодных десертных салатов в детском кафе на 50 посадочных мест.
6. Организация технологического процесса производства горячих напитков: шоколад, пунш, глинтвейн, грог в ресторане фуд- корт при аэровокзале на 25 посадочных мест.
7. Организация технологического процесса производства желированных десертов: суфле, мусса, самбука, многослойного желе в кафе при торговом центре на 20 посадочных мест.
8. Организация технологического процесса производства десертов на основе мягкого сыра и творога: чизкейк, сырный пирог, клаффути в ресторане класса «Люкс» в загородном доме отдыха на 55 посадочных мест.
9. Организация технологического процесса производства десертов на основе мягкого мороженого в спорт- баре при спортивной базе на 40 посадочных мест.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год» Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 21 из 39
		Экз. №

10. Организация технологического процесса производства замороженных десертов: ледяной салат, сорбет, граните в семейном кафе воскресного бранча на 45 посадочных мест.

11. Организация технологического процесса производства замороженных десертов: кассата, бомбе, парфе в кафе- мороженное в центре города на 60 посадочных мест.

12. Организация технологического процесса производства горячих десертов из яблок в школьной столовой на 50 посадочных мест.

13. Организация технологического процесса производства овощных кексов в придорожном кафе на 25 посадочных мест.

14. Организация технологического процесса производства комбинированных десертов: кейк- попсов, кейк- боллов в коктейль- баре на 15 посадочных мест.

15. Организация технологического процесса производства смешанных холодных десертов: фланов, десертов на основе теста фило и теста катафи в банкетном зале при гостинице на 25 посадочных мест.

16. Организация технологического процесса производства тёплых фруктовых салатов в литературном кафе на 25 посадочных мест.

17. Организация технологического процесса производства холодных напитков: смузи в спорт- баре на 25 посадочных мест.

18. Организация технологического процесса производства многослойных холодных десертов: тирамиссу, мильфейев, верринов в кафе – кондитерской на 55 посадочных мест.

19. Организация технологического процесса производства десертных соусов в мини- баре в гостевой комнате гостиницы на 25 посадочных мест.

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

1. Организация технологического процесса производства праздничного хлеба в кафе-пекарня на 60 посадочных мест

2. Организация технологического процесса производства пирогов праздничных с различными фаршами и начинками из дрожжевого теста в ресторане национальной русской кухни на 40 посадочных мест.

3. Организация технологического процесса производства мелкоштучных сдобных булочных изделий сложного ассортимента в кафе-пекарня на 60 посадочных мест.

4. Организация технологического процесса производства мелкоштучных пирожных сложного ассортимента на основе различных бисквитов в кафе-кондитерская на 30 посадочных мест.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: <b>«Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год»</b> Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. <b>4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5</b> )	Редакция №1 Изменение №0	<b>Лист 22 из 39</b>
		Экз. №

5. Организация технологического процесса производства изделий сложного ассортимента из сдобного теста: кексов, маффинов, капкейков в интернет – кафе на 25 посадочных мест.
6. Организация технологического процесса производства суфлейных, муссовых тортов и пирожных сложного ассортимента в ресторане европейской кухни на 50 посадочных мест.
7. Организация технологического процесса производства сложных отделочных полуфабрикатов в заготовочном цехе для кафе –мороженое на 20 посадочных мест.
8. Организация технологического процесса производства шоколадных корпусных конфет ручной работы в ресторане смешанной кухни на 45 посадочных мест.
9. Организация технологического процесса производства праздничных тортов сложного ассортимента в детском кафе на 30 посадочных мест.
10. Организация технологического процесса производства мелкоштучных изделий- птифур с различными отделочными полуфабрикатами в кондитерском цехе для кофейного бара на 25 посадочных мест.
11. Организация технологического процесса производства сдобных хлебобулочных изделий в кондитерском цехе при школьной столовой на 100 посадочных мест.
12. Организация технологического процесса производства антреме, гато в клубном ресторане на 70 посадочных мест.
13. Организация технологического процесса производства печенья из бездрожжевого теста сложного ассортимента: брауни, твиль, бискотти в кафе-молочное на 20 посадочных мест.
14. Организация технологического процесса производства диетических тортов и пирожных в диетическом ресторане санатория на 100 посадочных мест.
15. Организация технологического процесса производства пирогов с различными фаршами и начинками из сдобного бездрожжевого теста в кафе –чайная на 40 посадочных мест.
16. Организация технологического процесса производства пирожных и тортов сложного ассортимента на основе бездрожжевого теста: меренга, даккуаз, паташу в арт –кафе на 50 посадочных мест.
17. Организация технологического процесса производства тортов и пирожных сложного ассортимента на основе бездрожжевого теста: медового, песочного, Бризе, Бретон в кондитерском цехе при кафе молодежном на 60 посадочных мест.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год» Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 23 из 39
		Экз. №

18. Организация технологического процесса производства праздничных тортов сложного ассортимента в кондитерском цехе ресторана европейской кухни на 80 посадочных мест.
19. Организация технологического процесса производства сложных хлебобулочных изделий из различных видов муки и дополнительных ингредиентов в ресторане туристско-гостиничного комплекса на 100 посадочных мест.
20. Организация технологического процесса производства сложных мучных кондитерских изделий из слоеного, тюлипного теста, теста Филло, Кора в кондитерском цехе при кофейном барена 25 посадочных мест.





<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
Наименование документа: <b>«Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год»</b> Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. <b>4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5</b> )	Редакция №1 Изменение №0	<b>Лист 25 из 39</b>
		<b>Экз. №</b>

4. Соблюдение регламента времени, отведенного на выступление	4.1 Время выступления не более установленного лимита (10-15мин)	5																			
	4.2 Время выступления в незначительно превышает установленный лимит (на 2-3 мин)	4-3																			
	4.3 Время выступления значительно превышает установленный лимит	2																			
5 Качество выступления на защите ВКР по содержанию	5.1 Полно и ясно изложена сущность работы, показан реальный вклад автора	5																			
	5.2 Изложена сущность работы, вклад автора недостаточно ясен	4																			
	5.3 Сущность работы изложена нечетко, вклад автора недостаточно ясен	3																			
	5.4 Сущность работы изложена нечетко, вклад автора не представлен	2																			
6 Качество иллюстративного материала	6.1 Наличие презентации, соответствующей докладу и установленным требованиям	3-5																			
	6.2 Наличие иллюстративного материала, соответствующего содержанию доклада и оформленного в соответствии с требованиями стандартов	2-5																			
7 Качество ответов на вопросы	7.1 Даны полные и аргументированные ответы на все вопросы	5																			
	7.2 Отдельные вопросы вызвали затруднения с ответом или были недостаточно аргументированы	4																			
	7.3 Большинство ответов на вопросы были не по существу	3																			
	7.4 Неточные ответы на все вопросы или полное отсутствие ответов	2																			
8 Культура речи, манера общения, способность заинтересовать аудиторию		2-5																			
<b>Итоговая оценка за выполнение и защиту ВКР</b>																					

**Члены экзаменационной комиссии:**

**Председатель** \_\_\_\_\_

**Зам. председателя** \_\_\_\_\_

**Члены:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_









Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: <b>«Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год»</b> Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. <b>4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5</b> )	Редакция №1 Изменение №0	<b>Лист 30 из 39</b>
		Экз. №

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ОПОР 9.1																		
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ОПОР 10.1																		
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ОПОР 11.1																		
<i>Процент положительных оценок</i>																			
<i>Оценка уровня подготовки по результатам освоения основной профессиональной образовательной программы</i>																			
<i>Уровень владения компетенцией</i>																			

**Члены экзаменационной комиссии:**

**Председатель** \_\_\_\_\_

**Зам. председателя** \_\_\_\_\_

**Члены:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Секретарь:** \_\_\_\_\_















Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год» Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 37 из 39
		Экз. №

Приложение 5.

### Ведомость оценки уровня подготовки по результатам освоения ОПОП

Код и наименование компетенций	Оценка членов ГЭК по результатам освоения ОПОП																			
Интегральная оценка ОПОП, ПК по промежуточной аттестации																				
Интегральная оценка ОПОП, ОК по промежуточной аттестации																				
Интегральная оценка ОПОП, ПК как результатов выполнения и защиты ВКР																				
Интегральная оценка ОПОП, ПК по результатам неформального обучения																				
<i>Процент положительных оценок</i>																				
<i>Оценка уровня подготовки по результатам освоения основной профессиональной образовательной программы</i>																				
<i>Уровень владения компетенцией</i>																				

Члены экзаменационной комиссии:

Председатель \_\_\_\_\_

Зам. председателя \_\_\_\_\_

Члены:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Секретарь:

\_\_\_\_\_

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа: «Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2020/2021 учебный год» Условное обозначение ПР- 28 Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция №1 Изменение №0	Лист 38 из 39
		Экз. №

### Лист согласования

*Утверждено приказом от* « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. № \_\_\_\_\_

*Разработал* \_\_\_\_\_  
(подпись)

**Т.А. Бабина**  
(И.О. Фамилия)

*Согласовано:*

_____	_____	_____
(Должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)
_____	_____	_____
(Должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)
_____	_____	_____
(Должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)
_____	_____	_____
(Должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)
_____	_____	_____
(Должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)
_____	_____	_____
(Должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)
_____	_____	_____
(Должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)
_____	_____	_____
(Должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)
_____	_____	_____
(Должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)

