

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»  
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)  
**Институт среднего профессионального образования**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ИСПО



Р.А. Байбиков

2025 г.

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ**

по специальности  
**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

на **2025/2026** учебный год

*(очная форма обучения)*

Санкт-Петербург  
2025

РЕКОМЕНДОВАНО:

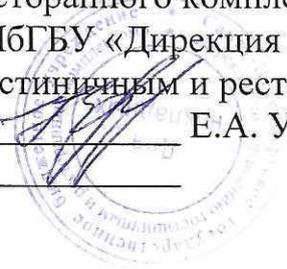
Методическим советом ИСПО СПбПУ  
Протокол № 1 от «18» ноября 2025г.  
Руководитель ДОП

  
\_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО

Зав.производством  
Ресторанного комплекса  
СПбГБУ «Дирекция по управлению  
гостиничным и ресторанным комплексом»

  
\_\_\_\_\_ Е.А. Устинова  
\_\_\_\_\_



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
  2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
  3. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ ДОПУСКА К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
  4. ПОДГОТОВКА ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ (РАБОТ)
  5. РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВКОЙ И ЗАЩИТОЙ ДИПЛОМНЫМИ ПРОЕКТАМИ (РАБОТАМИ)
  6. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГИА
  7. ХРАНЕНИЕ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ (РАБОТ)
  8. ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА
  9. ПОДВЕДЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА
- ПРИЛОЖЕНИЕ 1
- ПРИЛОЖЕНИЕ 2
- ПРИЛОЖЕНИЕ 3
- ПРИЛОЖЕНИЕ 4
- ПРИЛОЖЕНИЕ 5
- ПРИЛОЖЕНИЕ 6

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящая Программа разработана в соответствии с:

– Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 9 декабря 2016 г. (ред. от 03.07.2024).

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

– Приказом Минпросвещения России от 05 августа 2020 г. № 390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– иными нормативно-правовыми актами органов управления образованием различного уровня;

– локальными актами Института среднего профессионального образования (далее – ИСПО).

1.2. Программа государственной итоговой аттестации, является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности.

1.3. Программа государственной итоговой аттестации содержит требования к дипломным проектам (работам), методику их оценивания, задания и критерии оценивания государственных экзаменов, а также уровни демонстрационного экзамена, конкретные комплекты оценочной документации, выбранные предметными цикловыми комиссиями, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператором демонстрационного экзамена Института развития профессионального образования (в сети «Интернет») единых оценочных материалов.

1.4. Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» на 2025/2026 учебный год.

## **2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

2.1. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

2.2. ГИА является частью оценки качества освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих освоение основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) Института среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «СПбПУ» (далее ИСПО).

2.3. К ГИА допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по образовательной программе среднего профессионального образования.

2.4. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности (табл. 2.1), предусмотренных образовательной программой, и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (табл. 2.2).

Таблица 2.1 - Виды деятельности по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
В соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»	
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

## Окончание таблицы 2.1

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ВД.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.07. Выполнение работ по профессии «Повар» (16675 «Повар»)

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующими основным видам деятельности (табл. 2.2).

Таблица 2.2 - Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД.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. Разрабатывать и согласовывать с руководством организации рабочий план счетов бухгалтерского учета организации
	ПК 1.3. Проводить учет денежных средств, оформлять денежные и кассовые документы
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

Продолжение таблицы 2.2

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
<p>ВД.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</p>	<p>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</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>
	<p>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</p>
	<p>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</p>
	<p>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</p>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>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</p>
<p>ВД.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>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</p>

Продолжение таблицы 2.2

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД. 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

## Окончание таблицы 2.2

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
	ПК 5.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД.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 поварского и кондитерского дела на рабочем месте

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы) .

### **3. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И УСЛОВИЯ ДОПУСКА К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

3.1. В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего

уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

По решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», демонстрационный экзамен проводится по профильному уровню.

3.2. Объем времени на подготовку и проведение демонстрационного экзамена определяется утвержденным учебным планом. Сроки проведения ГИА с 18 мая 2026 года по 27 июня 2026 года.

#### **4. ПОДГОТОВКА ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ (РАБОТ)**

Согласно требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» одной из форм государственной итоговой аттестации является защита дипломного проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

4.1. Тематика дипломных проектов (работ) определяется ИСПО. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Перечень тем дипломных проектов (работ), разрабатываемый преподавателями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей, и рассматриваемый на заседаниях предметных цикловых комиссий, представлен в п.п. 6.2.2 Программы.

4.2. Обучающемуся предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Для подготовки и написания дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель, оказывающий выпускнику методическую поддержку.

4.3. Дипломный проект (работа) должна нести актуальность, новизну и практическую значимость для профессиональной сферы и выполняться по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных организаций.

4.4. Закрепление за обучающимися тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей осуществляется приказом до начала преддипломной практики.

4.5. По утвержденным темам руководители дипломных проектов (работ) разрабатывают индивидуальные задания на преддипломную практику для каждого студента.

4.6. Задания на дипломные проекты (работы) рассматриваются ПЦК, подписываются руководителем дипломного проекта (работы) и утверждаются руководителем дирекции образовательных программ.

4.7. Задания на выполнение дипломного проекта (работы) выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

4.8. Задания на дипломные проекты (работы) сопровождаются консультацией, в ходе которых студентам разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломного проекта (работы).

4.9. Дипломный проект (работа) должен быть распечатан и сброшюрован.

## **5. РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВКОЙ И ЗАЩИТОЙ ДИПЛОМНЫМИ ПРОЕКТАМИ (РАБОТАМИ)**

5.1. Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных проектов (работ) осуществляет председатель ПЦК «Технологии общественного питания».

5.2. Основными функциями руководителя дипломного проекта (работы) являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения работы;
- подготовка письменного отзыва на дипломный проект (работу).

5.3. К каждому руководителю для руководства дипломными проектами (работами) может быть одновременно прикреплено не более 10 студентов.

5.4. По завершении выполнения студентом дипломного проекта (работы) руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает председателю предметной цикловой комиссии не позднее, чем за две недели до защиты дипломного проекта (работы).

5.5. Дипломный проект (работа) могут выполняться студентами как в ИСПО, так и на предприятии (организации).

5.6. В период подготовки дипломного проекта (работы) назначенными педагогическими работниками проводятся консультации:

- Нормоконтроль (0,75 часа на человека).
- По охране труда и технике безопасности (0,25 часа на человека).

## **6. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГИА**

### **6.1 ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА В ФОРМЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена проводится профильного уровня по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО в очном режиме (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ) согласно выбранному комплекту оценочной документации (далее КОД) КОД 43.02.15-1-2026 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», который публикуется официальным оператором демонстрационного экзамена Институтом развития профессионального образования на официальном сайте в сети «Интернет» (<https://bom.firpo.ru/Public/5773>) в соответствии с локальными нормативными актами ФГАОУ ВО «СПбПУ» (ИСПО).

Перечень локальных актов, необходимых для проведения государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена:

- Положение о Государственной итоговой аттестации в Институте среднего профессионального образования;
- программа ГИА;
- приказ о составах ГЭК по программам среднего профессионального образования;
- приказ о допуске студентов к ГИА;
- приказ «О графике государственных аттестационных испытаний в форме демонстрационного экзамена в Институте среднего профессионального образования»;
- приказ «О составах экспертных групп на 2026 год по программам среднего профессионального образования»;
- приказ «О назначении организаторов демонстрационного экзамена».

6.1.1. Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее – центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации КОД 43.02.15-1-2026 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», на территории

образовательной организации по адресу: г. Санкт-Петербург, Приморский пр-т, д. 63, 2 этаж, 212<sup>б</sup> кабинет.

Шифр комплекта оценочной документации КОД 43.02.15-1-2026 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», для проведения демонстрационного экзамена выбран на основе анализа соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена, профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», и уровню квалификации в соответствии с профессиональным стандартом.

Образец задания, на основе выбранного КОД 43.02.15-1-2026 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» представлен в Приложении 1.

Организация процедур демонстрационного экзамена реализуется с учётом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки выпускников.

6.1.2. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

6.1.3. Не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена главный эксперт знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена.

В подготовительный день главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

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

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

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

6.1.6. В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- а) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- б) члены экспертной группы;
- в) главный эксперт;
- г) выпускники;
- д) технический эксперт.

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

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

6.1.7. Лица, указанные в пункте 6.1.6 обязаны:

- соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

6.1.8. Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

6.1.9. Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена. Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

#### 6.1.10. Технический эксперт вправе:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

#### 6.1.11. Выпускники вправе:

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

#### Выпускники обязаны:

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

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

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

6.1.12. В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

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

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

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

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

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

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

6.1.17. В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

6.1.18. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

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

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

После сдачи демонстрационного экзамена, в рамках государственной итоговой, выпускник получает цифровой паспорт компетенций – электронный документ, отражающий результаты выполнения задания. Паспорт дает возможность потенциальным работодателям оценить профессиональные качества выпускника и принять решение о приглашении его на работу.

## **6.2 ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА В ФОРМЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ)**

6.2.1 К защите дипломного проекта (работы) допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и представившие дипломную работу (проект) с отзывом руководителя в установленный срок.

На заседании государственной экзаменационной комиссии представляются документы:

- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;
- приказ о допуске к ГИА;
- приказ об утверждении тем дипломных проектов (работ) и назначении руководителей дипломных проектов (работ);
- приказ «О составах государственных экзаменационных комиссий на 2026 год по программам среднего профессионального образования»;
- приказ «О графике заседаний государственных экзаменационных комиссий по Институту среднего профессионального образования»;
- ведомость успеваемости студентов;
- зачетные книжки;
- книга протоколов заседаний ГЭК;
- дипломные работы (проекты);
- отзывы руководителей дипломных проектов (работ);
- рецензии (при наличии).

Процедура защиты дипломных проектов (работ) состоит из следующих этапов:

- Секретарь ГЭК объявляет фамилию, имя, отчество выпускника и тему дипломного проекта (работы).
- Выпускник, в отведенное ему время (в пределах 10-ти минут) излагает основное содержание дипломного проекта (работы). Доклад проходит в форме презентации.
- По окончании доклада члены ГЭК задают вопросы. Студент отвечает на заданные вопросы. После этого защита дипломного проекта (работы) считается оконченной. Секретарем ГЭК зачитывается отзыв на дипломный проект (работу) выпускника.
- Студенту предоставляется право ответить на замечания руководителя и рецензента (при наличии).

Результаты государственной итоговой аттестации объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

По окончании публичной защиты ГЭК на закрытом заседании обсуждает результаты защиты.

Решения по оценке дипломного проекта (работы) принимаются членами ГЭК на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Кроме оценки в протоколе, могут быть отмечены практическая значимость работы, наличие элементов научной новизны, степень самостоятельности решения поставленных вопросов и др.

6.2.2. Перечень тем дипломных проектов (работ) разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей.

По квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу темы дипломных проектов (работ) разрабатываются в рамках шести профессиональных модулей:

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

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

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

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

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

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

Примерные темы дипломных работ:

1. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента в ресторане с национальной (итальянской, испанской, немецкой и др.) кухней.

2. Совершенствование организации процесса приготовления фирменных холодных блюд и закусок сложного ассортимента из мяса и птицы в ресторане.

3. Совершенствование организации процесса приготовления фирменных холодных блюд и закусок сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья в ресторане.

4. Совершенствование организации процесса приготовления кондитерских изделий сложного ассортимента в ресторане.

5. Совершенствование организации процесса приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента в ресторане.

6. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента для банкетов в ресторане.

7. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции старорусской кухни сложного ассортимента в семейном ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

8. Совершенствование организации процесса приготовления горячих десертов сложного ассортимента в ресторане с Европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.

9. Совершенствование организации процесса приготовления холодных десертов сложного ассортимента в ресторане с Европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.

10. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента в ресторане с Русской кухней с использованием современных технологий и оборудования.

11. Совершенствование организации процесса приготовления соусов сложного ассортимента в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.

12. Совершенствование организации процесса приготовления фирменных блюд сложного ассортимента в ресторане с Европейской кухней использованием современных технологий и оборудования.

13. Совершенствование организации процесса приготовления фирменных блюд сложного ассортимента в ресторане с национальной (мексиканской, японской, греческой и др.) кухней.

14. Совершенствование организации процесса приготовления фирменных блюд сложного ассортимента из домашней птицы, гусиной и утиной печени в ресторане с Европейской кухней.

15. Совершенствование организации процесса приготовления вторых горячих блюд сложного ассортимента из мяса диких животных в ресторане с русской кухней.

16. Совершенствование организации процесса приготовления первых блюд сложного ассортимента в ресторанной кухне использованием современных технологий и оборудования.

17. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента в ресторане Тайской кухни.

18. Совершенствование организации процесса приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента из рыбы в ресторане использованием современных технологий и оборудования.

19. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента в детском кафе использованием современных технологий и оборудования.

20. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента из нерыбного водного сырья в ресторане с Европейской кухней.

21. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента для проведения банкетов фуршетов, банкетов-коктейлей в ресторане.

22. Совершенствование организации процесса приготовления изысканных салатов сложного ассортимента в ресторане с Европейской кухней.

23. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента для вегетарианского стола.

24. Совершенствование организации процесса приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента для монастырской кухни.

25. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции Русской кухни сложного ассортимента в период Пушкинской эпохи.

26. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента из рубленного мяса в ресторане с Европейской кухней.

27. Совершенствование организации процесса приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента для школьного питания и диетического питания.

28. Совершенствование организации процесса приготовления горячих блюд сложного ассортимента из мяса в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

29. Совершенствование организации процесса приготовления открытых пирогов сложного ассортимента типа «пицца» для Итальянского ресторана.

30. Совершенствование организации процесса приготовления изделий сложного ассортимента из дрожжевого теста в ресторане с русской кухней.

31. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции и фирменных блюд сложного ассортимента в ресторане «высокой кухни» использованием современных технологий и оборудования.

32. Совершенствование организации процесса приготовления холодных и горячих закусок сложного ассортимента при проведении банкета по типу «фуршет» в ресторане.

33. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента для шведского стола.

34. Совершенствование организации процесса приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента из свинины в ресторане.

35. Совершенствование организации процесса приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента из картофеля и корнеплодов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

36. Совершенствование организации процесса приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента в ресторане из экзотических видов рыб.

37. Совершенствование организации процесса приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента в ресторане из мяса баранины.

38. Совершенствование организации процесса приготовления стейков в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

39. Совершенствование организации процесса приготовления продукции сложного ассортимента из дичи в ресторане.

40. Совершенствование организации процесса приготовления фирменной горячей продукции сложного ассортимента из с/х птицы в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

41. Совершенствование организации процесса приготовления фирменных супов сложного ассортимента в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

42. Совершенствование организации процесса приготовления фирменных супов сложного ассортимента для ресторана с Европейской кухней с использованием современных технологий и оборудования.

43. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента для рождественского стола в Европейском ресторане.

44. Совершенствование организации процесса приготовления горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

45. Совершенствование организации процесса приготовления, дизайн горячих банкетных блюд сложного ассортимента из мяса в ресторане.

46. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента из круп, бобовых и макаронных изделий в ресторане.

47. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента из овощей и грибов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.

48. Совершенствование организации процесса приготовления фирменных блюд сложного ассортимента в ресторане из крокодила, акулы, страуса и других.

49. Совершенствование организации процесса приготовления горячей фирменной продукции сложного ассортимента ресторана «Астория» (или других предприятий).

50. Совершенствование организации процесса приготовления горячих фирменных блюд сложного ассортимента из мяса (говядины, телятины, свинины) в ресторанной кухне с использованием современных технологий и оборудования.

51. Совершенствование организации процесса приготовления горячих фирменных блюд сложного ассортимента из мяса (баранины, ягнятины) в ресторане с бразильской кухней.

52. Совершенствование организации процесса приготовления горячей продукции сложного ассортимента Петербургской кухни с использованием современных технологий и оборудования.

53. Совершенствование организации процесса приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента в ресторане из быстрозамороженных п/ф с использованием современных технологий и оборудования.

54. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента для завтрака в ресторане (ресторане отеля).

55. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента для стритфуд-кафе.

56. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента для гастроба.

57. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента для бизнес-ланча.

58. Совершенствование организации процесса приготовления кулинарной продукции сложного ассортимента для обеда по типу шведский стол в ресторане.

59. Совершенствование организации процесса приготовления кондитерских изделий и десертов сложного ассортимента на основе песочного полуфабриката.

60. Совершенствование организации процесса приготовления десертов сложного ассортимента на основе растительного сырья с использованием современных технологий и оборудования

61. Совершенствование организации процесса приготовления продукции сложного ассортимента из экзотической овощей и фруктов с использованием современных технологий и оборудования

62. Совершенствование организации процесса приготовления горячей продукции сложного ассортимента с применением пряностей, приправ и вина в ресторане

6.2.3 Структура и содержание дипломного проекта (работы) определяется его целью и задачами. Содержание дипломного проекта (работы) должно отражать основные виды профессиональной деятельности по специальности и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Тематика дипломных проектов (работ) охватывает широкий круг вопросов, поэтому структура каждой работы должна уточняться обучающимся с руководителем, исходя из актуальности темы исследования, степени проработанности данной темы в литературе, наличия информации и т.п.

Дипломный проект (работа) содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть включает два раздела: теоретический и опытно-экспериментальный;
- возможен раздел по охране труда;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Содержание составляется с расчетом раскрытия логики исследования и изложения, в процессе написания работы может корректироваться или уточняться.

Во введении: обосновывается актуальность выбранной темы, определяются цели и задачи исследования, определяются объект и предмет исследования, даются композиционные особенности и краткое содержание теоретической и практической частей дипломного проекта (работы), рассматривается изученность вопроса российскими и зарубежными авторами в теории и практике, указывается практическая значимость дипломного проекта (работы).

Объем введения должен быть в пределах 4-5 страниц.

Основная часть дипломного проекта (работы) включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения.

Основная часть дипломного проекта (работы) должна содержать, как правило, две главы: теоретическую и опытно-экспериментальную.

В первой главе (теоретической части) содержатся теоретические аспекты исследуемой проблемы, обзор используемых источников информации по теме дипломного проекта (работы), описание объекта и предмета исследования, а также позиция автора по данному вопросу. Сведения, содержащиеся в главе, должны давать полное представление о состоянии и степени изученности темы исследования.

Написание первой главы проводится на базе предварительно подобранных литературных источников, в которых освещаются вопросы, в той или иной степени раскрывающие тему дипломного проекта (работы). Особое внимание следует обратить на законодательную, нормативную и специальную документацию, посвященную вопросам, связанным с предметом и объектом исследования.

Во второй главе (опытно - экспериментальной) дипломного проекта (работы) необходимо представить: разработанные технико-технологические карты на авторские варианты фирменной кулинарной продукции; экспериментальную проработку фирменных блюд с подбором новых соусов и гарниров, с использованием новых видов сырья и инновационных технологий; расчёт калькуляционной карты на предложенные варианты блюд и кулинарных изделий.

В ходе практического исследования используются аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы, графики.

Заключение является завершающей частью дипломного проекта (работы), которое содержит выводы и предложения по теме исследования, с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает практическую значимость полученных результатов. Объем заключения должен составлять, как правило, до 5 страниц. Заключение является основой доклада обучающегося на защите дипломного проекта (работы).

Список использованных источников должен содержать сведения об источниках, которые использовались при подготовке дипломного проекта (работы).

Приложения включают дополнительные справочные источники, материалы, имеющие вспомогательное значение, например: копии документов, таблицы, графики, технико- технологические карты и т.п.

Рекомендуемый объем дипломного проекта (работы) должен составлять не менее 50 и не более 60 страниц без учета приложений.

## **7. ХРАНЕНИЕ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ (РАБОТ)**

7.1. Выполненные студентами дипломные проекты (работы) (печатный и электронный вид) хранятся после их защиты в ИСПО не менее пяти лет.

7.2. Уничтожение дипломных проектов (работ) оформляется соответствующим актом.

7.3. Лучшие дипломные проекты (работы), представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах и лабораториях ИСПО.

7.4. Изделия и продукты творческой деятельности по решению ГЭК могут не подлежать хранению в течение пяти лет. Они могут быть использованы в качестве учебных пособий или утилизированы.

## **8. ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА**

В соответствии с п. 60 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Оценки по каждой из пройденных выпускником форм ГИА (демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)) указываются отдельно.

### **8.1 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ГИА В ФОРМЕ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ)**

При выставлении оценки за ГИА учитывается:

1. Качество, полнота и срок выполнения дипломного проекта (работы).
2. Качество доклада (выступления) и презентации дипломного проекта (работы).
3. Полнота и правильность ответов на вопросы во время защиты дипломного проекта (работы).
4. Отзыв руководителя.
5. Рецензия (при наличии).

**Отзыв руководителя дипломного проекта (работы) должен содержать:**

- качественную оценку степени решения поставленных целей и задач;
- уровень профессиональности и самостоятельности проведения исследования, наличие практических рекомендаций;
- соответствия оформления данной дипломного проекта (работы) установленным требованиям и срокам.

**Рецензия (при ее наличии) может содержать:**

- профессиональное мнение специалиста в данной области.
- оценку положительных качеств дипломного проекта (работы);
- критические замечания;
- оценку обоснованности сделанных выводов дипломантом.

Разные концептуальные подходы дипломанта и рецензента к проблеме, рассматриваемой в дипломной работе (проекте), не могут служить основанием для снижения оценки, если работа соответствует содержательным и формальным критериям.

**На защите оценивается доклад (выступление) выпускника, что включает:**

- умение кратко и логично доложить в устной форме основную проблему, методы ее решения и полученные выводы;
- умение квалифицированно отвечать на поставленные вопросы по теме дипломного проекта (работы).

## **Критерии выставления оценок за защиту дипломного проекта (работы):**

*«Отлично»* – проект (работа) имеет исследовательский характер, грамотно изложенные теоретическую и практическую части, приложения, иллюстрирующие тему, логичное последовательное изложение материала с соответствующими выводами и практическими результатами исследования, обоснованные предложения (при возможности их внесения). При защите дипломной работы обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности профессиональных компетенций: свободно ориентируется в вопросах тематики исследования, правильно применяет эти знания при изложении материала, свободно оперирует данными исследования, формулирует практическую значимость исследования, делает обоснованные выводы и вносит предложения (если это возможно применительно к теме), уверенно и аргументированно отвечает на поставленные вопросы. На проект (работу) имеются положительные отзыв руководителя и рецензия.

*«Хорошо»* – проект (работа) имеет исследовательский характер, грамотно изложенные теоретическую и практическую части, приложения, иллюстрирующие тему, логичное последовательное изложение материала с соответствующими выводами. При этом, выводы и предложения не вполне обоснованы в тексте работы. При защите дипломного проекта (работы) обучающийся демонстрирует средний уровень сформированности профессиональных компетенций: ориентируется в вопросах тематики исследования, правильно применяет эти знания при изложении материала, оперирует данными исследования, делает выводы, отвечает на поставленные вопросы, но имеются замечания при ответах на поставленные вопросы. На проект (работу) имеются положительные отзыв руководителя и рецензия.

*«Удовлетворительно»* – проект (работа) имеет исследовательский характер, содержит теоретическую часть, базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы и предложения. При защите проекта (работы) обучающийся демонстрирует низкий уровень сформированности профессиональных компетенций: показывает слабое знание вопросов по тематике исследования, неуверенно применяет знания при изложении материала, оперирует данными исследования, делает выводы, дает неполные ответы на заданные вопросы. В отзыве руководителя и рецензии имеются замечания по содержанию и оформлению проекта (работы).

*«Неудовлетворительно»* – проект (работа) не носит исследовательского характера, в ней отсутствуют выводы, или они носят декларативный характер. При защите проекта (работы) обучающийся не демонстрирует сформированность профессиональных компетенций: показывает слабое знание вопросов темы, неуверенно применяет знания при изложении материала, затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при этом

допускает существенные ошибки. В отзыве руководителя и рецензии имеются существенные критические замечания по содержанию, оформлению проекта (работы), методике и результатам исследования.

## **8.2 КРИТЕРИИ И ОЦЕНКА ГИА В ФОРМЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

8.2.1. Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Допускается удаленное участие экспертной группы и/или главного эксперта с применением дистанционных технологий и электронных ресурсов в проведении и/или оценке демонстрационного экзамена, в том числе с применением автоматизированной оценки результатов демонстрационного экзамена.

Количество членов экспертной группы, оценивающих задания, должно быть не менее 3 человек.

Главный эксперт и технический эксперт не участвуют в оценивании работ участников.

По решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО выбран профильный уровень демонстрационного экзамена, КОД 43.02.15-1-2026 Поварское и кондитерское дело.

8.2.2. Общая продолжительность выполнения заданий ДЭ на основе требования к продолжительности ДЭ профильного уровня, отраженного в КОД 43.02.15-1-2026 составляет – 4 часа.

Общее максимально возможное количество баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ в рамках ГИА составляет – 75,00 баллов. Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ в рамках ГИА на основании КОД 45.02.15-1-2026 представлены в табл. 8.1.

Таблица 8.1 - Распределение баллов по критериям оценивания и продолжительности выполнения модулей для ДЭ ПУ в рамках ГИА

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	11,00

Продолжение таблицы 8.1

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания	Баллы
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	2,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10,00 2,00

Окончание таблицы 8.1

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания	Баллы
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	13,00
3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	25,00
ИТОГО			75,00

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы в соответствии с критериями, установленными оценочными материалами согласно требованиям КОД 45.02.15-1-2026

Согласно пункту 61 Порядка проведения ГИА СПО оценивание осуществляется по 100-балльной системе. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации. Максимальное количество баллов, принимаемое за 100% – 75,00 баллов. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе табл. 8.2.

Таблица 8.2 - Распределение количества баллов ДЭ ПУ и отметок по пятибалльной системе оценивания

Оценка /Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ	Неудовлетворительно «2»	Удовлетворительно «3»	Хорошо «4»	Отлично «5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 49,99%	50,00% - 64,99%	65,00% - 89,99%	90,00% - 100,00%

## Окончание таблицы 8.2

Оценка /Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ	Неудовлетворительно «2»	Удовлетворительно «3»	Хорошо «4»	Отлично «5»
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ профильного уровня (максимальный балл 75)	0-37,4	37,5-48,6	48,7-67,4	67,5-75

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

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

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА в итоговом протоколе государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена и подписывается членами экспертной группы и членом ГЭК.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена и итогового протокола государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

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

8.2.5. Срок проведения демонстрационного экзамена – с 01 июня 2026 года по 15 июня 2026 года.

## 9. ПОДВЕДЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА

9.1. Сведения о результатах ГИА вносятся в диплом о среднем профессиональном образовании. На основании письма Министерства просвещения РФ от 23 июня 2023 г. № 05-2013 «О направлении информации» оценки по каждой форме ГИА указываются в приложении к диплому отдельными строками по каждой из пройденных выпускником форм ГИА:

- демонстрационный экзамен;
- дипломный проект (работа) с указанием наименования темы (в кавычках).

Итоговая оценка ГИА в форме ДЭ выставляется экспертной группой на основании полученных баллов участником ДЭ (выпускником), занесенных в протокол проведения демонстрационного экзамена, который подписывается

каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями КОД 45.02.15-1-2026. Итоговая оценка за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии с схемой начисления баллов, приведенной в табл. 8.2 программы ГИА, где согласно требованиям КОД 45.02.15-1-2026, максимальное количество баллов – 75,00 равно 100%.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу.

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

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

Решением ГЭК участвующих в закрытых заседаниях при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя выставляется итоговая оценка ГИА в форме защиты дипломного проекта (работы), которая заносится в книгу ГЭК и зачетно-экзаменационную ведомость результатов защиты дипломного проекта (работы).

9.2. Статус победителя, призера финала чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» (далее Чемпионат) засчитывается выпускнику в качестве оценки «отлично» по ДЭ в рамках проведения ГИА по образовательной программе СПО вне зависимости от года получения данного статуса при условии соответствия компетенции Чемпионата профилю осваиваемой образовательной программы СПО. Под соответствием компетенции Чемпионата профилю осваиваемой образовательной программы СПО понимается идентичность или сопоставимость видов деятельности по компетенции Чемпионата видам деятельности, отраженным в основной профессиональной образовательной программе СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Возможность зачета статуса победителя, призера финала Чемпионата обеспечивается ИСПО, на основании заявления выпускника, имеющего статус победителя, призера финала Чемпионата.

9.3. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК. По окончании совещания ГЭК оценки и выводы объявляются публично.

9.4. Решение ГЭК оформляется сводным протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем

председателя ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

9.5. На основании решения Государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательной программе среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в форме дипломного проекта (работы) и демонстрационного экзамена выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании с присвоением квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Диплом с отличием выдается при выполнении следующих условий:

- все указанные в приложении к диплому оценки по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам, оценки за курсовые работы (проекты), за исключением оценок «зачтено», являются оценками «хорошо» и «отлично»;

- все оценки по результатам ГИА являются оценками «отлично»;

- количество указанных в приложении к диплому оценок «отлично», включая оценки по результатам ГИА, составляет не менее 75% от общего количества оценок, указанных в приложении, за исключением оценок «зачтено».

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

9.7. Выпускники, получившие неудовлетворительные результаты на первом аттестационном испытании в рамках ГИА, до второго аттестационного испытания не допускаются.

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

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

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

При успешной сдаче выпускником первого аттестационного испытания в рамках ГИА, а на втором аттестационном испытании получившим

неудовлетворительный результат, выпускнику предоставляется возможность при повторной сдаче ГИА пересдать успешно сданное испытание при условии, что повторная процедура ГИА проходит в течении одного календарного года с момента прохождения ГИА впервые.

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

Программа ГИА рассмотрена на заседании ПЦК «Технологии общественного питания».

Протокол № 1 от «29» августа 2025 г.

Председатель ПЦК  
«Технологии общественного питания»



подпись

Н.А. Кухаренкова  
Инициалы, фамилия

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Единые оценочные материалы демонстрационного  
экзамена

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



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

**ЕДИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

**Том 1**

(Комплект оценочной документации)

<b>Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования</b>	43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
<b>Наименование квалификации (наименование направленности)</b>	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15-1-2026

# 1. КОД43.02.15-1-2026

## 1.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

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

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

**Требование к продолжительности ДЭ.** Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2).

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ <sup>1</sup>
ГИА	профильный	Инвариантная часть	4 ч. 00 мин.

**Требования к содержанию КОД.** Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

<b>ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД<sup>2</sup></b>		
<b>Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Перечень оцениваемых ОК/ПК</b>	<b>Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)</b>
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Практический опыт: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

<sup>2</sup> Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

		<p>Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения</p>
		<p>Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты</p>
		<p>Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>
	<p>ПК. 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</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

		<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>
		<p>Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>
	<p>ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Умение: составлять план действия</p>
	<p>ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА <sup>3</sup>	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	№ Модуля <sup>4</sup>
<b>Инвариантная часть КОД</b>						
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	■	■	■	1
		Практический опыт: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	■	■	■	1

<sup>3</sup> Содержание КОД в части ПА равно содержанию единого базового ядра содержания КОД.

<sup>4</sup> Наименование выполняемой задачи и № Модуля определены перечнем модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

		Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	■	■	■	1
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения	■	■	■	1
		Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты	■	■	■	1
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	■	■	■	1

	<p>ПК. 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</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	■	■	■	1
		<p>Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	■	■	■	1
		<p>Умение: организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции</p>	■	■	■	1

		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	■	■	■	1
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции	■	■	■	1

<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	■	■	2
		<p>Умение: объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования</p>	■	■	2
		<p>Умение: контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	■	■	2
		<p>Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	■	■	2
	<p>ПК. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	■	■	2

	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		■	■	2
		Умение: определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		■	■	2
		Умение: владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий		■	■	2
		Умение: порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции		■	■	2
		Умение: контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)		■	■	2

<p>Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			■	3
		<p>Умение: рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p>			■	3
		<p>Умение: составлять калькуляцию стоимости готовой продукции</p>			■	3

**Требования к оцениванию.** Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составной части КОД.

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Максимальный балл
ГИА	ДЭ ПУ	Инвариантная часть	75 из 75

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 6.

Таблица №6

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания	Баллы
<b>1</b>	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 подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<b>11,00</b>
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	<b>2,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>2,00</b>
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>8,00</b>
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<b>2,00</b>

2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	13,00
3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	25,00
<b>ИТОГО</b>			<b>75,00</b>

<sup>7</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

## 2. Инструкция по технике безопасности

### 1. Общие требования по технике безопасности.

Требования по технике безопасности и охране труда разработаны согласно постановления Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" № 28 от 28.09.2020 года и постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 2 от 28.01.2021 года "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

К самостоятельному выполнению заданий демонстрационного экзамена допускаются участники:

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

## 2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

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

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

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

Участник должен подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами около электрического оборудования;
- проверить наличие, установку и исправность контрольно-измерительных приборов, влияющих на их показания;
- состояния полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструментов.

## 3. Требования по технике безопасности во время работы.

Во время работы с ножом не допускается использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

- производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа.

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

## 4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

В аварийных ситуациях при работе на технологическом оборудовании при наличии постороннего шума, появления запаха гари, прекращения подачи электроэнергии необходимо прекратить подачу продукта.

При внезапном появлении на корпусе технологического оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно обесточить оборудование.

В случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения производственной травмы сообщить об этом Главному эксперту.

5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

По завершению выполнения экзаменационных заданий участнику необходимо обесточить технологическое оборудование и убрать рабочее место.

#### **Организационные требования:**

1. Технический эксперт вносит необходимые дополнения в инструкцию по технике безопасности и охране труда (далее – Инструкция) с учетом особенностей ЦПДЭ. Дополнения необходимо оформить не позднее подготовительного дня перед началом экзамена. Инструкция должна включать следующие аспекты:

- специфические операции и виды работ, выполняемые на конкретном оборудовании, с указанием его марок;
- особенности расположения эвакуационных выходов;
- расположение санитарных комнат;
- иные важные моменты, которые не были включены в базовую инструкцию КОД.

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

3. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

### **3.Образец задания ДЭ профильного уровня**

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 7

Таблица № 7

Модули	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания		
		ДЭ в рамках ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)
Модуль 1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.

Модуль 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 3	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала			1 ч. 00 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		1 ч. 30 мин.	3 ч. 00 мин.	<b>4 ч. 00 мин.</b>

### **Образец задания для ДЭ в рамках ПА**

#### **Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)**

#### **Модуль 1. Приготовление горячего блюда сложного ассортимента**

Участникам демонстрационного экзамена необходимо оформить заявку на продукты и сдать ее техническому эксперту ЦПДЭ за одну неделю до начала экзамена.

#### **Задание**

Приготовить три порций горячего блюда из птицы (курица) на выбор участника:

- минимум два гарнира: один содержит крупу, второй овощ (вид нарезки и способ тепловой обработки определяется в подготовительный день);
- один горячий соус на курином бульоне;
- оформление блюда на усмотрение участника. Особенности подачи:
- температура подачи блюда от 35С и выше (измеряется по борту тарелки);
- масса блюда минимум 180 грамм;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное время подачи, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления блюда используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Необходимые приложения: Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1.doc

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюда в рамках

промежуточной аттестации осуществляется через 1 час 30 минут.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

## **Модуль 2. Приготовление мучного кондитерского изделия сложного ассортимента**

Приготовить и подать 6 штук пирожных на основе бисквитного полуфабриката с кремом на основе творожного сыра и фруктово-ягодной прослойкой (вид фруктово-ягодной прослойки определяется в подготовительный день) и декоративным элементом из изомальта или карамели или шоколада.

Особенности подачи:

- количество пирожных 6 штук подаются на двух тарелках - круглая белая плоская, диаметром 30-32 см по 3 штуки на каждой;
- масса одного пирожного 50-80 грамм (погрешность +/- 2 грамма);
- температура подачи 1-14 С (измеряется по борту тарелки);
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ и закрывается через 5 минут.

Для приготовления пирожных используйте продукты из Единого списка продуктов (Прил\_1\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил\_2\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М1).

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для уборки. Работа с пищевыми продуктами и их кулинарная обработка в это время не допускается. Подача блюд первого модуля осуществляется через 2 часа 30 минут, подача блюд второго модуля осуществляется через 3 часа.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт знакомит всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и безопасности производства под роспись. За одну неделю до начала экзамена принимает от участников заявки на продукты и в подготовительный день передает их главному эксперту.

## **Модуль 3. Проведение технологических расчётов**

Задание 1:

Разработать меню, согласно ассортимента кулинарной продукции заданий Модулей №1 и №2. При выполнении задания прописать все элементы блюд. Меню предоставить главному эксперту в день экзамена. Форма меню в Приложении (Прил\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-М3).

Задание 2:

Используя представленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет пищевой (содержание белков, жиров и углеводов в блюде)

и энергетической (калорийность) ценности данного блюда, оформив его в таблицу.

Для выполнения расчетов используйте:

1. таблицы Пищевой и энергетической ценности продуктов питания (Прил\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-МЗ);
2. калькулятор;
3. для определения сохранности пищевых веществ после тепловой обработки учитывайте усредненные потери при тепловой обработки для белков - 6%, для жиров - 12%, для углеводов - 9%;
4. округление числовых значений в расчетах БЖУ - до сотых (0,00), при определении калорийности - до целого числа.

Задание 3:

Используя предоставленную рецептуру на кулинарную продукцию, выполните расчет стоимости блюда и оформите калькуляционную карту. Примерная стоимость сырьевого набора и величина наценки предоставляется в варианте задания.

Для выполнения расчетов используйте:

1. приложение, которое будет выдано в день экзамена: рецептура блюда, форма таблицы для расчета пищевой и энергетической ценности, бланк калькуляционной карты (Прил\_3\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-МЗ);
2. калькулятор.

Необходимые приложения:

Прил\_ОЗ\_КОД 43.02.15-1-2026-МЗ.zip

Инструкции для ГЭ: Подача блюд модуля № 1 через 2 часа 30 минут, блюд модуля № 2 через 3 часа, выполненных заданий модуля № 3 через 4 часа. При разработке графика проведения ДЭ допускается, выполнение Модуля 3 в начале или после выполнения Модулей 1 и 2.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Шаблон титульного листа дипломного проекта (работы)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»  
Институт среднего профессионального образования

Проект (работа)  
допущен\_ к защите  
Руководитель  
Дирекции образовательных  
программ  
\_\_\_\_\_ И.М. Зайченко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2026 г.

**ДИПЛОМНЫЙ ПРОЕКТ (РАБОТА)**

**ТЕМА**

по специальности

00.02.00 «Наименование»

\_\_\_\_\_

код и наименование

Выполнил студент  
группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

И.О. Фамилия

Руководитель

\_\_\_\_\_

И.О. Фамилия

Санкт-Петербург  
2026

ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Шаблон задания на выполнение дипломного проекта  
(работы)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»  
Институт среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель  
Дирекции образовательных  
программ  
\_\_\_\_\_ И.М. Зайченко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2026 г.

**ЗАДАНИЕ**

**на выполнение дипломного проекта (работы)**

студенту

\_\_\_\_\_ фамилия, имя, отчество (при наличии)

группы \_\_\_\_\_

номер группы

специальности \_\_\_\_\_

код и наименование

1. Тема работы:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. Срок сдачи студентом законченного проекта (работы): « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2026 г.

3. Содержание проекта (работы) (перечень подлежащих разработке вопросов):

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. Консультанты по дипломному проекту (работе):

\_\_\_\_\_

5. Дата выдачи задания « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2026 г.

Руководитель дипломного проекта (работы) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

подпись

инициалы, фамилия

Задание принял к исполнению « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2026 г.

Студент \_\_\_\_\_  
подпись инициалы, фамилия

Рассмотрено и одобрено на заседании ПЦК «Технологии общественного питания»

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2026 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_  
подпись инициалы, фамилия

## ПРИЛОЖЕНИЕ 4. Шаблон отзыва руководителя

### ОТЗЫВ\*

руководителя дипломного проекта (работы)

Тема \_\_\_\_\_  
ФИО \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_  
Специальность \_\_\_\_\_  
(код и название)

Проект (работа) заслуживает \_\_\_\_\_ оценки.

Место работы и должность руководителя \_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись \_\_\_\_\_

**М.П.**

\*Давая заключение о дипломном проекте (работе), наряду с характеристикой качества графических работ (при наличии), связности изложения и грамотности составления пояснительной записки, степени самостоятельности работы обучающегося над дипломным проектом (работой) и проявленной им инициативы, следует охарактеризовать теоретическую и практическую подготовку обучающегося, выявившуюся способность решать конкретные производственные и конструкторские задачи на базе последних достижений науки и техники. Общая оценка дипломного проекта (работы) дается по пятибалльной системе.

**РЕЦЕНЗИЯ\*\* (по необходимости)**

на дипломный проект (работу)

Тема \_\_\_\_\_  
ФИО \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_  
Специальность \_\_\_\_\_  
(код и название)

Проект (работа) заслуживает \_\_\_\_\_ оценки.

Место работы и должность рецензента \_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись \_\_\_\_\_

**М.П.**

\*\* Рецензия должна содержать: 1. Заключение об актуальности темы и степени соответствия выполненного дипломного проекта (работы) заданию на дипломной проект (работу). 2. Характеристику выполнения каждого раздела дипломного проекта (работы). 3. Оценку качества выполнения графической части дипломного проекта (работы) (при наличии). 4. Достоинства и недостатки рецензируемой дипломного проекта (работы). Общая оценка дается по пятибалльной системе.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6. Лист готовности дипломного проекта (работы) к защите

**ЛИСТ ГОТОВНОСТИ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ) К ЗАЩИТЕ**

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Фамилия, имя, отчество студента \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Тема дипломного проекта (работы) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

№ п/п	Консультант	Фамилия, имя, отчество	Подпись	Дата
1	Руководитель			
2	Техника безопасности и охрана труда			
3	Консультант по нормоконтролю			

Назначить защиту дипломного проекта (работы) на «\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 г.

Заведующий отделением \_\_\_\_\_ ФИО «\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 г.

Студент \_\_\_\_\_ ФИО «\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 г.