

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

ОП СПО ППКРС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

1. Общее положение

Программа итоговой государственной аттестации (далее – ГИА) предназначена для выпускников, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования программу подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа ГИА по программе подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

- приказом Министерства просвещения России от 24.08.2022 N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013г. № 1199 « Об утверждении перечня профессий и специальностей Среднего профессионального образования»;

- приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09. 2015г № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015г № 39023).

- приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»(Зарегистрировано В Минюсте России от 21.09.2015г № 38940)

- приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г № 914 «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015г № 402700)

- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 года № 800 « Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Программа ГИА выпускников по ППССЗ является завершающей частью образовательной программы Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум» (далее – Учреждение).

Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения выпускников соответствующих требований ФГОС СПО по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачи:

- установление готовности выпускника к основным видам профессиональной деятельности

- оценка сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

- приобретение основных трудовых функций взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями.

ГИА по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме демонстрационный экзамен (далее – ДЭ) и защиты дипломной работы. Согласно ФГОС СПО в учебном плане на проведение ДЭ, отводится одна неделя календарного времени. Не допускается использовать данное время не по назначению

К сдачи ДЭ допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Программа ГИА, включающая требования к ДЭ и критерии оценивания доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала проведения процедур.

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, осваивающих образовательные программы СПО, засчитываются в качестве оценки «отлично» по ДЭ.

- подготовка к ГИА – 4 недели;
- проведение демонстрационного экзамена – 1 неделя;
- защита дипломной работы – 1 неделя.

2. Порядок проведения ГИА

2.1. Проведение демонстрационного экзамена

2.1.1. Порядок формирования экспертной группы при проведении демонстрационного экзамена

ДЭ является первым этапом ГИА. Оценку выполнения заданий ДЭ осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом.

Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, составляет 6 человек и определяется Учреждением на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для ДЭ. Дополнительное количество экспертов: главный эксперт, технический эксперт.

Не допускается участие в оценивании заданий ДЭ экспертов, принимавших участие в обучении обучающихся или представляющих с ними одну образовательную организацию.

Экспертная группа создается по каждой профессии, специальности среднего профессионального образования, по которому проводится ДЭ. Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов Агентства, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению ДЭ и не участвует в оценивании результатов ГИА.

ДЭ проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемые Агентством, осуществляющем организационно-техническое и информационное обеспечение прохождения выпускниками ГИА форме ДЭ, по специальности.

ДЭ проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющим собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Учреждение обеспечивает реализацию процедур ДЭ как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

2.1.2. Критерии оценки ДЭ

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.3. разработан в целях организации и проведения ДЭ по компетенции №34 «Поварское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6,5 часов.

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 34 «Поварское дело», проверяемый в рамках КОД №1.2

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSSS	Важность (%)
1	<p>Организация и управление работой.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Все нормативные документы индустрии; <input type="checkbox"/> Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; <input type="checkbox"/> Важность эффективной командной работы; <input type="checkbox"/> Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; <input type="checkbox"/> Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; <input type="checkbox"/> Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях; <input type="checkbox"/> Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; <input type="checkbox"/> Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. <input type="checkbox"/> Координировать действия при решении задач; <input type="checkbox"/> Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; <input type="checkbox"/> Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; <input type="checkbox"/> Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства; <input type="checkbox"/> Рассчитывать время и трудовые ресурсы; <input type="checkbox"/> Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; <input type="checkbox"/> Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; <input type="checkbox"/> Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; <input type="checkbox"/> Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций; <input type="checkbox"/> Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; <input type="checkbox"/> Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; <input type="checkbox"/> Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; <input type="checkbox"/> Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; <input type="checkbox"/> Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд; <input type="checkbox"/> Рационально использовать продукты и расходные материалы; <input type="checkbox"/> Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; <input type="checkbox"/> Самостоятельно определять цели и достигать их; 	1,8

	<input type="checkbox"/> Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.	
2	<p>Навыки коммуникации и работы с клиентами.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; <input type="checkbox"/> Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания; <input type="checkbox"/> Важность меню как средства информации и инструмента продаж; <input type="checkbox"/> Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; <input type="checkbox"/> Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; <input type="checkbox"/> Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Следить за соблюдением правил личной гигиены; <input type="checkbox"/> Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; <input type="checkbox"/> Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; <input type="checkbox"/> Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; <input type="checkbox"/> Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; 	1,5
3	<p>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд; <input type="checkbox"/> Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; <input type="checkbox"/> Причины порчи пищи; <input type="checkbox"/> Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание; <input type="checkbox"/> Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; <input type="checkbox"/> Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; <input type="checkbox"/> Применять внутренний бизнес-концепт НАССР; <input type="checkbox"/> Использовать производственные Инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; <input type="checkbox"/> Безопасности при эксплуатации технологического оборудования 	5.1
4	<p>Знания об ингредиентах и меню.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; <input type="checkbox"/> Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; 	1,95

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Пищевую ценность ингредиентов; <input type="checkbox"/> Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; <input type="checkbox"/> Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; <input type="checkbox"/> Виды и стили составления меню; <input type="checkbox"/> Баланс при составлении меню; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Вопросы устойчивого развития и этики в связи приобретением ингредиентов; • Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. Специалист должен уметь: • Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; • Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; • Понимать и использовать маркировку ингредиентов; • Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; • Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; • Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. Специалист должен уметь: • Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; • Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; • Понимать и использовать маркировку ингредиентов; • Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; • Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; • Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; • Подбирать продукты для фирменных блюд; • Составлять меню для различных событий и ситуаций; • Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; <p>Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</p> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; • Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; • Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. Специалист должен уметь: • Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; • Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; • Понимать и использовать маркировку ингредиентов; • Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; • Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам; • Подбирать продукты для фирменных блюд; • Составлять меню для различных событий и ситуаций; • Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя; • Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя. 	
5	<p>Подготовка ингредиентов.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование; <input type="checkbox"/> Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи; <input type="checkbox"/> Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке; <input type="checkbox"/> Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд; <input type="checkbox"/> Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления; <input type="checkbox"/> Части рыбы, используемые в кулинарии; <input type="checkbox"/> Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке; <input type="checkbox"/> Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке; <input type="checkbox"/> Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение; <input type="checkbox"/> Способы приготовления основных бульонов и их применение; <input type="checkbox"/> Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов; <input type="checkbox"/> Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря. <input type="checkbox"/> Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты <input type="checkbox"/> Демонстрировать навыки владения ножом распространенными методами нарезки; <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи; • Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; • Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; • Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать; • Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки; • Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора; • Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню; • Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме; • Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях; • Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов; 	6
6	<p>Применение различных методов тепловой обработки.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Существующие методы тепловой обработки и их применение 	5

	<p>к различным ингредиентам в зависимости от меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Влияние тепловой обработки на ингредиенты; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Виды соусов и правила их приготовления; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Виды супов и правила их приготовления; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; <input type="checkbox"/> Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Применять все методы тепловой обработки; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Учитывать сроки обработки сырья; <input type="checkbox"/> Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; <input type="checkbox"/> Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; <input type="checkbox"/> Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; <input type="checkbox"/> Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: <ul style="list-style-type: none"> - Супы и соусы; - Закуски горячие и холодные; - Салаты и холодные блюда; - Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; - Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; - Овощные и вегетарианские блюда; - Фирменные и национальные блюда; - Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; - Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. <p>Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</p> <p>Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;</p> <p>Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);</p> <p>Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</p>	
7	<p>Изготовление и презентация блюд.</p> <p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; <input type="checkbox"/> Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; <input type="checkbox"/> Тенденции в презентации блюд; <input type="checkbox"/> Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; <input type="checkbox"/> Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; <input type="checkbox"/> Важность контроля выхода порций в предприятии питания. <p>Специалист должен уметь:</p>	10,9

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; <input type="checkbox"/> Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; <input type="checkbox"/> Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; <input type="checkbox"/> Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; <input type="checkbox"/> Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; <input type="checkbox"/> Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; <input type="checkbox"/> Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; <input type="checkbox"/> Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; <input type="checkbox"/> Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; <input type="checkbox"/> Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; <input type="checkbox"/> Изготавливать различные виды макаронных изделий. 	
8	<p>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.</p> <p>Специалист должен знать и понимать</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рыночные принципы торговли; • Существующих местных, государственных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процесс заказа продуктов и оборудования; • Факторы, влияющие на стоимость блюд; • Методы калькуляции цены на блюда; • Важность экономии при приготовлении блюд; • Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; • Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; • Доступные решения для хранения продуктов. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; • Составлять заказы на день; • Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; • Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; • Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку; • Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; • Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; • Отчитываться за потери при хранении; • Рассчитывать затраты на хранение; • Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; • Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и 	3,3

	запасами с применением ИТ; <ul style="list-style-type: none"> • Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли. 	
--	--	--

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет: 35,55 баллов

№ п/п	Критерий	Проверяемые разделы	Баллы		
			Судейские	Объективные	Общие
1	2	4	5	6	7
1	Работа модуля	1,3,4,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	Холодная закуска Паштет из куриной печени	2, 4, 7	2,90	1,30	4,20
3	Горячее блюдо из рыбы	2, 4, 7	3,00	1,55	4,55
4	Десерт	2, 4, 7	3,60	1,40	5,00
	Итого		21,70	13,85	35,55

В оценке ДЭ по компетенции № 34 «Поварское дело» - участвуют 6 экспертов количество рабочих мест составляет: 5.

Модули с описанием работ

КОД 1.3 ДЭ имеет один модуль (B, C,D). ДЭ длится 6,5 часов в течение 1 дня.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае если участнику необходимо заказать дополнительные продукты, или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники ДЭ получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до ДЭ. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник ДЭ не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи ДЭ.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала ДЭ, далее обучающимся даётся 2 часа для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания ДЭ (В, С, D) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа).

Часть: В	Холодная закуска: Паштет из куриной печени
Описание	<p>Приготовить 3 порции холодной закуски паштет из куриной печени. Минимум 2 гарнира на усмотрение участника.</p> <p>Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров и соуса на усмотрение участника</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов <input type="checkbox"/> Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены <input type="checkbox"/> Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки <input type="checkbox"/> Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно <input type="checkbox"/> Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты <input type="checkbox"/> Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы <input type="checkbox"/> Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<p>Масса блюда минимум 90 г. Максимум 150г.</p> <p>3 порции закуски подаются на тарелках- круглая белая плоская тарелка диаметром 30-32 см.</p> <p>Температура подачи тарелки от 10С до 140С</p> <p>Подаются три идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи <input type="checkbox"/> Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Используйте продукты с общего стола <input type="checkbox"/> Используйте продукты из заказанного списка
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
Часть: С	Горячее блюдо из рыбы
Описание	<p>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы на выбор участника</p> <p>Минимум 2 гарнира на выбор участника</p> <p>1 горячий соус на выбор участника</p> <p>Оформление горячего блюда - на выбор участника</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов <input type="checkbox"/> Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены <input type="checkbox"/> Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки <input type="checkbox"/> Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно <input type="checkbox"/> Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты

	<input type="checkbox"/> Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы <input type="checkbox"/> Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<p>Масса блюда минимум 220 г</p> <p>3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</p> <p>Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</p> <p>Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</p> <p>Температура подачи тарелки от 35 °С и выше</p> <p>Подаются три идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <input type="checkbox"/> Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
Основные ингредиенты	<p>Используйте продукты с общего стола</p> <p>Используйте продукты из заказанного списка</p>
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
Часть: D	Десерт
Описание	<p>Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника</p> <p>Обязательные компоненты десерта:</p> <p>Мусс (основной компонент десерта)</p> <p>Выпеченный элемент из теста</p> <p>Декоративный элемент из изомальта или карамели</p> <p>Соус холодный</p> <input type="checkbox"/> В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
Особенности подачи	<input type="checkbox"/> Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
	<input type="checkbox"/> Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале процесса выполнения заданий и в конце работы после уборки
	<input type="checkbox"/> Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
	<input type="checkbox"/> Вы должны работать согласно технике безопасности работы, используя правильные средства индивидуальной защиты
	<input type="checkbox"/> Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
	<input type="checkbox"/> Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
Особенности подачи	<p>Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г</p> <p>3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см</p> <p>Соус должен быть сервирован на каждой тарелке</p> <p>Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса соуснике для слепой дегустации</p> <p>Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С</p>

	<p>Подаются три идентичных блюда</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p><input type="checkbox"/> Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи</p> <p><input type="checkbox"/> Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.</p>
Основные ингредиенты	<p><input type="checkbox"/> Используйте продукты с общего стола</p> <p><input type="checkbox"/> Используйте продукты из заказанного списка</p>
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом демонстрационного экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

По результатам выполнения заданий ДЭ применяется система передела баллов из стобальной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%- 19,99%	20,00%- 39,99%	40,00%- 69,99%	70,00%- 100,00%

Баллы по критериям	Описание	Оценка
35,55 – 24,89	задание выполнено полностью, демонстрация умений не содержит профессиональных ошибок и соответствует требуемому темпу и точности исполнения; соблюдены все требования к организации рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;	«5» отлично
24,88 – 14,22	задание выполнено полностью, демонстрация умений содержит незначительные профессиональные ошибки, поправляемые самим выпускником; темп работы и точность исполнения соответствуют; соблюдены все требования к организации рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;	«4» хорошо
14,21 – 7,11	задание выполнено полностью, но с совершением профессиональных ошибок, которые выпускник способен исправить самостоятельно; темп выполнения действий и точность отстает от требуемого по действующим в отрасли требованиям; имеются нарушения при организации рабочего места, техники безопасности или санитарно-гигиенических норм при выполнении технологических операций;	«3» удовлетворительно
7,0 и менее баллов	выпускник не справился с заданием.	«2» неудовлетворительно

2.2. Проведение защиты дипломной работы

2.2.1. Формирование состава комиссии защиты дипломной работы

ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися требований ФГОС СПО по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Для проведения защиты дипломной работы создается комиссия численностью не менее пяти человек.

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций в том числе: педагогических работников; представителей организаций - партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; экспертов Агентства при проведении ДЭ.

Состав ГЭК утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается по представлению образовательной организации, органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, в ведении которого находится образовательная организация. Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в техникуме, из числа: представителей, работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель или заместитель руководителя образовательной организации, является заместителем председателя ГЭК

Решение ГЭК о результатах ГИА принимается на закрытом заседании членов комиссии. Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с установленными критериями; объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: оценка ДЭ, защиты дипломной работы и итоговая оценка, присваиваемые квалификации и сведения о выдаче диплома СПО установленного образца. Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, членами ГЭК и хранятся в архиве техникума.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из техникума. Дополнительные заседания ГЭК для лиц, не проходивших ГИА по уважительной причине, организуются в установленные сроки, но не позднее 3 месяцев после подачи заявления.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ГИА впервые. К повторному прохождению ГИА допускаются выпускники не более двух раз.

2.2.2. Содержание, условия подготовки защиты дипломных работ

Тематика дипломных работ разрабатывается преподавателями учебных дисциплин и МДК, работодателями, рассматривается МО педагогов экономики и управления.

Закрепление тем дипломных работ за обучающимися, с указанием руководителя, оформляется приказом директора Учреждения.

Тематика дипломных работ ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело содержит один или несколько профессиональных модулей (Приложение 1).

Задание на дипломную работу утверждается заместителем директора по УПР и выдается обучающемуся за 3 месяца до начала защиты.

Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по предложениям предприятий и организаций. Она должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, с сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике основные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Объем дипломной работы должен составлять не менее 20, но не более 35 страниц печатного текста (без приложений).

Дипломная работа имеет следующую структуру:

- 1) введение, в котором раскрывается актуальность и значение темы, цель работы, поставленные задачи, определяются объект и предмет исследования, перечисляются методы, используемые при выполнении дипломной работы;
- 2) основная (теоретическая) часть, в которой содержатся теоретические основы рассматриваемой темы;
- 3) практическая часть, которая состоит из организации процесса приготовления и приготовления сложных блюд на предприятии общественного питания;
- 4) заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- 5) список используемых источников (не менее 15 источников);
- 6) приложения.

Дипломная работа может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа может быть использована в качестве составной части (раздела, главы) дипломной работы.

Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ.

Рецензентами дипломных работ выступают руководители организаций – баз преддипломной практики.

Рецензия должна включать:

- 1) заключение о соответствии дипломной работы заявленной теме;
- 2) оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- 3) оценку степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- 4) оценку дипломной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

Полностью готовая дипломная работа передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва в срок, определенный приказом директора Учреждения.

Руководитель дипломной работы проверяет выполненные обучающимися дипломные работы и представляет письменный отзыв, который должен включать:

- 1) заключение о соответствии работы выданному заданию;
- 2) оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений;
- 3) оценку качества выполнения основных разделов работы;
- 4) указание положительных сторон;
- 5) указания на недостатки в работе, ее оформлении, если таковые имеются;
- 6) оценку степени самостоятельности выполнения работы обучающимися.

Готовая дипломная работа с отзывом руководителя и рецензией рассматривается на заседании МО педагогов экономики и управления, после чего решается вопрос о допуске обучающегося к защите, дипломная работа сдается заместителю директора по УПР для окончательного контроля и подписи.

Процедура проведения: подписанная заместителем директора по УПР дипломная работа лично представляется обучающимся ГЭК в день защиты.

2.2.3 Защита дипломных работ

Защита дипломных работ проводится на открытом заседании комиссии.

Процедура защиты устанавливается председателем комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает:

- 1) чтение отзыва и рецензии;
- 2) доклад обучающегося (не более 10 – 15 минут);
- 3) вопросы членов комиссии;
- 4) ответы выпускника.

Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании комиссии по защите дипломной работы.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Заседания комиссии по защите дипломной работы протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломной работы, особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний комиссии по защите дипломной работы подписываются председателем и секретарем.

Выпускники, не прошедшие процедуру защиты дипломной работы или получившие неудовлетворительные результаты, проходят повторную процедуру защиты, не ранее чем через шесть месяцев после прохождения впервые.

Повторное прохождение процедуры защиты дипломной работы для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Критерии оценки защиты дипломных работ:

– оценка «ОТЛИЧНО» ставится за грамотное и логическое изложение материала, оформление работы в соответствии с требованиями, объем работы должен быть не менее установленного в данном положении количества страниц (при этом не превышать допустимое количество страниц). Обоснована актуальность темы и ее практическая значимость. Выводы

логичны, соответствуют целям, задачам, методам работы. Доклад не менее 5-7 минут. Речь грамотная, материал излагается в логической последовательности. Выпускник легко владеет понятийным аппаратом, высказывает, обосновывает и аргументирует свои суждения. Дипломная работа оценена руководителем на «ХОРОШО» или «ОТЛИЧНО» и ее содержание соответствует содержанию темы.

– оценка «ХОРОШО» ставится, если содержание работы соответствует целям и задачам, определена актуальность темы и практическая значимость. Выводы и заключение в целом обоснованы, но недостаточно содержательны. Продолжительность доклада не менее 5 минут, выпускник хорошо владеет материалом работы, излагает его грамотно, владеет понятийным аппаратом. Хорошо ориентируется в материале при ответе на вопросы, но допускает неточности. Дипломная работа оценена руководителем на «ХОРОШО» или «ОТЛИЧНО»;

– оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ставится, если не раскрыта актуальность темы. Имеется ряд нарушений в выборе структуры работы. Имеются логические погрешности в выводах, их недостаточная обоснованность. Доклад длится менее 5 минут, обучающийся понимает материал темы в основном, но непоследовательно его излагает, допускает неточности в определении понятий, не может доказательно обосновать свои суждения. Дипломная работа оценена руководителем «ХОРОШО» или «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»;

– оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» ставится, если работа не соответствует заданию, выполнена не в соответствии с требованиями. Доклад разрозненный, непоследовательный. Выпускник не может выделить главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их. Изложение неуверенное, беспорядочное. Оценка руководителя за дипломную работу «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО».

По усмотрению комиссии оценка может быть снижена по следующим причинам:

- несоответствующее оформление;
- использование в работе устаревшего теоретического материала;
- несоответствие темы дипломной работы ее заданию.

3. Порядок апелляции и пересдачи ГИА

По результатам прохождения ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора техникума. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа педагогов техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распоряжения директора техникума. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума. Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать

при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА. При рассмотрении апелляции

№ п/п	Тема дипломной работы
----------	-----------------------

о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

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

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

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные установленные сроки.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА, либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГЭК выпускника выставления новых.

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

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

Приложение 1

Перечень тем дипломных работ.

1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из мясопродуктов
2	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных холодных десертов с использованием фруктов
3	Разработка ассортимента и технология приготовления фигурных тортов на кондитерском производстве.
4	Разработка ассортимента и технология приготовления тортов массового спроса на кондитерском производстве.
5	Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации сложных холодных десертов - кремов
6	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации из мяса и рыбы в ресторане
7	Организация технологического процесса приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий на хлебопекарном производстве.
8	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных горячих блюд из рубленой рыбной массы в кафе
9	Организация ведения процесса приготовления оформления сложных горячих блюд из рубленого мяса птицы при дошкольном образовательном учреждении
10	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных жаренных блюд из мяса птицы на ПОП
11	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных запеченных блюд из мяса на ПОП
12	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных тушеных блюд из мяса птицы в ресторане.
13	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных бутербродов(ассорти) в закусочной.
14	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных закрытых бутербродов (сандвичей) в закусочной.
15	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных бутербродов канапе в кафе
16	Организация технологического процесса приготовления птифур на кондитерском производстве.
17	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных горячих блюд из морской рыбы в ПОП
18	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации блюд русской кухни. в ресторане
19	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложной закуски из мясных продуктов в кафе.
20	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса на камне в гриль-баре
21	Разработка ассортимента и организация производства в кафе с организацией детского отдыха
22	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации блюд в столовой при учебном заведении среднего профессионального образования.
23	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации блюд в столовой при дошкольном образовательном учреждении.
24	Разработка ассортимента и организация производства в кафе - кондитерской .
25	Организация ведения процесса приготовления оформления приготовления Рождественского стола в ресторане.

26	Организация ведения процесса приготовления оформления горячих блюд из овощей, грибов, сыра по типу шведского стола .
27	Разработка ассортимента и организация производства с использованием технологии фламбирования на ПОП
28	Организация ведения процесса приготовления оформления подготовки к реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
29	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных блюд из мяса диких животных на ПОП
30	Организация ведения процесса приготовления оформления и подготовки к реализации сложных горячих блюд из мяса животных на ПОП