

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»



СОГЛАСОВАНО

С. В. Кравцов
И. В. Кравцов
«31» августа 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора колледжа
Ч. Д. Тумунбаяров
Ч. Д. Тумунбаяров
«31» августа 2021 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

для специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
на 2021-2022 учебный год

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Программа разработана в соответствии с:

- Законом РФ «Об образовании в РФ» (ФЗ от 29.12 2012 г. № 273-ФЗ);
- Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ № 968 от 16.08.2013 г. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г., 10 ноября 2020 г., 29 ноября 2021г.

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 г. № 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ"

1.2 Программа ГИА определяет совокупность требований к организации и проведению государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3 Государственная итоговая аттестация выпускников ГПОУ «Забайкальский государственный колледж» проводится по окончании ступени обучения, имеющей профессиональную завершенность по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.4 Государственная итоговая аттестация представляет собой процесс оценивания уровня образования и квалификации выпускников независимо от форм получения образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

2 СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основной профессиональной образовательной программе на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является оценка качества подготовки выпускников.

2.2 Государственная итоговая аттестация выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с рабочим учебным планом составляет:

- подготовка дипломной работы - 4 недели;
- проведение демонстрационного экзамена, защита дипломной работы - 2 недели.

2.3 Сроки проведения в соответствии с учебным планом:

- подготовка дипломной работы с 18 мая по 14 июня;
- защита дипломной работы, проведение демонстрационного экзамена с 15 июня по 22 июня.

2.4 Демонстрационный экзамен проводится с целью комплексной оценки освоения выпускниками общих и профессиональных компетенций на соответствие стандартам WorldSkills по компетенциям, входящим в состав выпускной квалификационной работы.

Демонстрационный экзамен проводится в лаборатории колледжа по собственным оценочным средствам.

Оценка квалификации выпускников осуществляется при участии

работодателей.

2.5 При реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования учитывается сформированность общих компетенций, таких как:

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

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

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

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

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

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

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Оценивание уровня освоения общих компетенций обеспечивается адекватностью содержания, технологий и форм итоговой государственной аттестации.

2.6 При реализации федерального государственного образовательного стандарта для каждого вида деятельности согласно основной профессиональной образовательной программы специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, определенными ФГОСом.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

2.6.6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

2.6.7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 16675 Повар)

ПК 7.1. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 16675 Повар)

2.4 При завершении обучения по программе среднего профессионального образования на основе Федерального государственного образовательного стандарта оценка качества подготовки выпускников предусматривает проведение государственной итоговой аттестации выпускников, которая состоит в подготовке и защите выпускной квалификационной работы.

Обязательное требование - соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

2.7 При выполнении и защите выпускной квалификационной работы выпускник в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта среднего профессионального образования демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи.

2.8 Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями колледжа. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы (Приложение 1), в том числе и предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности её разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. Темы выпускных квалификационных работ рассматриваются на заседании предметной (цикловой) комиссии. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора колледжа.

2.9 Содержание демонстрационного экзамена разрабатывается с учетом актуальных заданий Национального чемпионата WorldSkills (Приложение 2). К участию в демонстрационном экзамене допускаются студенты, завершающие обучение по имеющей государственную аккредитацию образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2.10 При подготовке выпускной квалификационной работы каждому

выпускнику назначается руководитель и, при необходимости консультанты. Руководителями могут быть преподаватели колледжа или специалисты со стороны работодателя. Руководитель разрабатывает индивидуальное задание и составляет календарный план написания ВКР, устанавливает сроки выполнения отдельных разделов, проводит консультирование и контроль выполнения ВКР. Консультирование осуществляется по утвержденному графику. Кроме руководителей консультирование осуществляют консультанты: по графической части организуется нормоконтроль. За неделю перед проведением государственной итоговой аттестации каждый выпускник проходит предварительную защиту. По результатам предзащиты устанавливается степень готовности выпускника по ВКР, выявляются недостатки и дается возможность их своевременно устранить, после чего решается вопрос о допуске выпускника к защите. На каждую выпускную работу дается отзыв и рецензия, только после этого выпускника допускают к защите. Рецензентами могут быть руководители или специалисты предприятий, организаций – социальных партнеров, а так же педагогические работники образовательных учреждений различных типов и видов, реализующие профессиональные образовательные программы различных уровней.

2.11 На государственную итоговую аттестацию выпускник предоставляет портфель («портфолио») индивидуальных образовательных достижений, свидетельствующий об оценке качества подготовки выпускника. Портфель («портфолио») достижений выпускника также может включать отчет о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, выставок и т.п., творческие работы по профилю специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

3 ФУНКЦИИ И СОСТАВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

3.1 Государственная итоговая аттестация осуществляется

государственной экзаменационной комиссией, созданной приказом директора ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».

3.2 Работа государственной экзаменационной комиссии осуществляется в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ «Забайкальский государственный колледж», требованиями Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

3.3 Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня подготовки (образовательных достижений) выпускника в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта;

- решение вопроса о присвоении уровня квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о профессиональном образовании;

- внесение предложений и рекомендаций по совершенствованию содержания, обеспечения и технологии реализации образовательных программ, осуществляемых в ГПОУ «Забайкальский государственный колледж» на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников.

3.4 Состав государственной экзаменационной комиссии формируется из:

- педагогических и руководящих работников ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»;

- председателя государственной экзаменационной комиссии образовательной организации, не работающего в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

3.5 Количественный состав государственной аттестационной комиссии, который обеспечит объективность и компетентность оценивания результатов аттестации по всем параметрам каждого вида испытаний, составляет 5-7 человек.

3.6 Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии для итоговой аттестации выпускников, обучавшихся по программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» назначается и утверждается письмом Министерства образования и науки Забайкальского края.

3.7 Директор колледжа является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в колледже нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей директора колледжа или педагогических работников.

3.8 Утвержденным председателем государственной экзаменационной комиссии по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является **Миновская Светлана Петровна** – заместитель директора по организации питания ООО «Сити-Про», технолог.

Заместителем председателя экзаменационной комиссии является заместитель директора по учебной работе ГПОУ «Забайкальский государственный колледж» – **Лисовская Вера Александровна**.

Члены комиссии:

1 Беглярова Оксана Юрьевна – преподаватель колледжа;

2 Корнеева Екатерина Юрьевна – заведующая очным отделением;

3 Слепкова Надежда Викторовна – представитель работодателя, преподаватель Читинского техникума отраслевых технологий и бизнеса;

Технический секретарь государственной итоговой аттестации – **Ноздрина Наталия Владимировна** – мастер производственного обучения.

4 ПОРЯДОК И ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1 К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, завершившие полный курс обучения по программе среднего профессионального образования на основе Федерального государственного образовательного стандарта, и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные образовательной программой по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

4.2 Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации выпускников является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися всех профессиональных модулей (компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому виду деятельности).

На заседание государственной экзаменационной комиссии предоставляются следующие документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;
- приказ о составе государственной экзаменационной комиссии;
- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- приказ о закреплении за студентами тем выпускных квалификационных

работ;

- сводная ведомость успеваемости за весь период обучения;
- зачетные книжки обучающихся;
- книга протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник имеет возможность представить портфолио своих достижений (свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческих работ, дополнительные сертификаты и т.д.).

Допуск выпускника к государственной итоговой аттестации оформляется приказом директора колледжа.

4.3 Сроки проведения аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса.

Заседание государственной экзаменационной комиссии проводится согласно утвержденного директором графика государственной итоговой аттестации 24 июня 2022 года.

4.4 Процедура проведения демонстрационного экзамена

4.4.1 Демонстрационный экзамен проводится в лаборатории колледжа.

Общая продолжительность выполнения заданий - 12 часов.

4.3.2 Демонстрационный экзамен проводится в несколько этапов:

- инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения демонстрационного экзамена (за 1 день до начала демонстрационного экзамена);

- выполнение студентами заданий;

- подведение итогов и оглашение результатов.

4.4.3 В случае опоздания к началу демонстрационного экзамена по уважительной причине студент допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляет.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

4.4.4 Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WSR по соответствующей компетенции.

Комиссия состоит из пяти экспертов, которые используют как объективные, так и субъективные критерии оценки.

Подведение итогов предусматривает:

- решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки (Приложение 3). На итоговую оценку результатов демонстрационного экзамена, в том числе влияет соблюдение студентом требований охраны труда и техники безопасности;

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;

- оформление протоколов, обобщение результатов демонстрационного экзамена с указанием балльного рейтинга студентов.

4.4.5 Дополнительные сроки для проведения демонстрационного экзамена не предусматриваются.

Лицам, не принявшим участие в демонстрационном экзамене по уважительной причине, предоставляется возможность выполнить практическую часть ВКР в полном объеме в дополнительные сроки.

4.5 Аттестационные испытания проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии.

4.6 Государственная итоговая аттестация или ее часть (по решению образовательной организации) может проводиться с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, в соответствии с Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017 г. № 816, в том числе с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

4.7 При проведении защиты выпускных квалификационных работ с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий образовательная организация самостоятельно и (или) с использованием ресурсов иных организаций:

- создает условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды не зависимо от места нахождения обучающихся;
- обеспечивает идентификацию личности обучающихся и контроль соблюдения требований, установленных локальными нормативными актами образовательной организации.

4.8 Решения государственной экзаменационной комиссии о результатах аттестации принимаются на закрытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председателя комиссии является решающим. Особое мнение членов государственной экзаменационной комиссии отражается в протоколах.

4.9 Результаты государственной итоговой аттестации по всем, входящим в состав итоговой аттестации, видам аттестационных испытаний фиксируются в оценочной ведомости и протоколах заседаний государственных экзаменационных комиссий, после чего в тот же день, в который проходили аттестационные испытания, объявляются выпускникам.

4.10 Предъявленное на итоговой государственной аттестации выпускником «портфолио» образовательных достижений за весь период обучения, позволяет членам экзаменационной комиссии оценить более объективно степень профессиональной подготовки выпускника.

5 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

5.1 В выпускной квалификационной работе должны содержаться следующие структурные части в порядке их следования:

- обложка;

- титульный лист;
- задание;
- календарный план;
- отзыв руководителя;
- рецензия;
- содержание;
- введение;
- основная часть (теоретическая и практическая);
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

5.2 По содержанию выпускная квалификационная работа состоит из теоретической и практической части. В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы. Практическая часть представляется продуктом творческой деятельности в соответствии с видами деятельности. Содержание теоретической и практической части определяется в зависимости от темы ВКР.

5.3 Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора колледжа.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- общую оценку выпускной квалификационной работы.

5.4 Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 45 минут.

Процедура защиты включает доклад студента (не более 10 – 15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

При определении оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

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

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии. Книга протоколов прошивается и заверяется печатью. (Приложение 4)

6 ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИИ

6.1 По результатам государственной итоговой аттестации выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление (приложение 5) о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

6.2 Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».

6.3 Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день ее проведения.

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

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

6.6 Состав апелляционной комиссии утверждается ГПОУ «Забайкальский государственный колледж» одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

6.7 Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор ГПОУ «Забайкальский государственный колледж» либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя ГПОУ «Забайкальский государственный колледж». Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

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

6.9 На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

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

6.11 Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.18 Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

6.19 Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».

Председатель П(Ц)К
дисциплин профессионального цикла № 3



Е.М. Игуменова

Заместитель директора
по учебной работе



В.А. Лисовская

**Тематика выпускных квалификационных работ
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

- 1 Использование технологий молекулярной кухни в производстве кулинарной продукции.
- 2 Разработка новых видов кулинарных изделий на основе современных желирующих веществ.
- 3 Разработка новых видов мясных кулинарных изделий с использованием местного сырья.
- 4 Разработка новых видов рыбных рубленых изделий с использованием местного сырья.
- 5 Изучение и разработка технологии приготовления местного плодово-ягодного сырья кондитерских изделий.
- 6 Разработка рецептур и технологии приготовления холодных блюд с использованием растительного сырья Забайкальского края.
- 7 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в пельменной.
- 8 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в ресторане бурятской кухни.
- 9 Организация работы ресторана с европейской (немецкой) кухней на 75 посадочных мест.
- 10 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в кафе-баре южной Америки на 45 посадочных мест.
- 11 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в детском кафе.
- 12 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в кафе при спортивно-оздоровительном комплексе.
- 13 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в кафе-клубе.
- 14 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в Лофт- кафе. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в Лофт- кафе.
- 15 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе ресторана смешанной кухни.
- 16 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в ресторане смешанной кухни.

17 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сдобных мелкоштучных изделий из дрожжевого теста в пекарском цехе столовой при промышленном предприятии.

18 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления национальных блюд и организация работы ресторана с русской кухней «первого» класса на 75 посадочных мест.

19 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в Grill-бар.

20 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в караоке-баре.

21 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в кафе при торговом центре (сегмент food-court).

22 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в кафе при торговом центре (сегмент food-court).

23 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в кафе-пиццерии.

24 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в ресторане ночного клуба.

25 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в центре доставки (кейтеринг) кавказской кухни.

26 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в ресторане средиземноморской кухни на 100 посадочных мест.

27 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления блюд в ресторане бурятской кухни на 45 посадочных мест.

28 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в ресторане индийской кухни.

29 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в вегетарианском кафе.

30 Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд для Фуд-трака.

**Задание демонстрационного экзамена
для Государственной итоговой аттестации по
специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1. Паспорт задания

Комплект оценочных материалов предназначен для проведения государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Результатом освоения программы является присвоение квалификации по образованию *«специалист по поварскому и кондитерскому делу»*.

2. Особенности организации итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена

Варианты заданий демонстрационного экзамена для студентов, участвующих в процедурах государственной итоговой аттестации в образовательной организации, реализующей программы среднего профессионального образования, разрабатываются, исходя из материалов и требований, приведенных в данном «Задании демонстрационного экзамена».

Программа государственной итоговой аттестации, задания, критерии их оценивания, продолжительность демонстрационного экзамена утверждаются образовательной организацией и доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Задания для проведения демонстрационного экзамена для каждого студента определяется методом случайного выбора в начале демонстрационного экзамена. Перечень модулей для выбора и возможные сочетания модулей определяются образовательной организацией исходя из возможностей образовательной организации и особенностей образовательной программы. Время, отводимое на выполнение заданий демонстрационного экзамена, определяется образовательной организацией в диапазоне 6 – 8 часов.

Перевод в оценку баллов, полученных за демонстрационный экзамен, рекомендуется проводить следующим образом:

Таблица 3

Компетенция	Модуль А	Модуль В	Модуль С	Модуль D	Модуль E	Модуль F	Модуль G	Модуль H	Сумма по модулям	Результат победителя ФНЧ	Максимальный возможный балл
<i>Поварское дело</i>	8,40	15,52	6,93	7,90	8,67	15,55	10,85	8,78	82,60	79,75	100,00

Таким образом, пороги баллов для перевода в оценки задания максимального уровня выглядят следующим образом:

Таблица 4

Компетенция	«2»	«3»	«4»	«5»
Поварское дело	16,52	33,04	57,87	82,60

Описание практических заданий по модулям

Модуль п.

Типовое задание:

Пример

формулировки задания

Состав работ

Дополнительная информация (дополнительные материалы для использования) для работы:

Требования к продукту, технологии выполнения задания (техническое задание) Оборудование и расходные материалы по модулю

Критерии оценки

МОДУЛИ ЗАДАНИЯ И НЕОБХОДИМОЕ ВРЕМЯ

№ п/п	Наименование модуля	Максимальный балл	Время на выполнение
1	Mise en place	12.50	6 часа приготовление, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места
Компетенция «Поварское дело»			
2	Работа модуля (B C D E)		7,5 часов
3	Finger food	8.40	приготовление, 30 минут на подготовку и уборку рабочего места
4	Горячая закуска - морепродукты	8.10	
5	Горячее блюдо (птица)	9.50	
6	Десерт	10.50	

Модули с описанием работ

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена.

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьевки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники демонстрационного экзамена за три дня проходят 7 модулей (B C D E + ABC).

ОБЗОР ЗАДАНИЯ**Поварские модули с описанием работ**

Модуль А		Mise en place	День 1
	Описание	Подготовка сырья и полуфабрикатов для блюд	
Модуль В		Finger food	День 2
	Описание	Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида <ul style="list-style-type: none"> • Размер «на два укуса» • Каждый вид должен содержать по одному обязательному продукту • Обязательный ингредиент – Рис • Ингредиент из оглашенного задания 	

	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Подаются на двух тарелках по пять штук каждого вида - круглое белое плоское блюдо диаметром 32 см <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из оглашенного списка
	Обязательные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Рис • Ингредиент из оглашенного задания
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке.

Модуль С		Горячая закуска - морепродукты	День 2
	Описание	<p>Приготовить 3 порции горячей закуски из морепродуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • Минимум 1 гарнир на выбор участника 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда максимум 140 г • 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 - 28 см • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из оглашенного задания - морепродукт 	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на	

		площадке
--	--	----------

Модуль D		Горячее блюдо - птица	День 2
	Описание	Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы - котлета «По-киевски» согласно технологической карте <ul style="list-style-type: none"> • 2 вида гарнира: - 1 овощной гратен на выбор участника - 1 на выбор участника • Минимум 1 соус на выбор участника 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса горячего блюда - минимум 220 г • 3 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации Использование при подаче, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке	

Модуль E		Десерт	День 2
	Описание	Приготовить 3 порции десерта с использованием заварного крема как компонента <ul style="list-style-type: none"> • 1 соус на выбор участника • 2 гарнира на выбор участника 	

	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса десерта - минимум 100 г максимум 150 г • 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке</p>

Критерии оценки демонстрационного экзамена

Критерии оценки демонстрационного экзамена максимально приближены к оценке выполнения заданий национального чемпионата WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Объективные критерии оценивания работы участника:

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

Субъективные критерии оценивания работы участника:

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

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

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

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)

- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Окончательная оценка определяется голосованием на закрытом заседании ГЭК. При равном числе голосов мнение председателя ГЭК является решающим.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

КНИГА ПРОТОКОЛОВ №

заседаний государственной экзаменационной комиссии
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

дата начала _____

дата окончания _____

Чита 20__

