

	Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения»
	Реализация основных профессиональных образовательных программ

РАСМОТРЕНА И УТВЕРЖДЕНА
на соответствие требованиям ФГОС
на заседании Педагогического совета
протокол № 6 от «02» декабря 2021 г



**Программа
государственной итоговой аттестации**

по специальности среднего профессионального образования
программа подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация – специалист поварского и кондитерского дела

Форма обучения – заочная

Нормативный срок освоения ППССЗ –

3 г 10 мес. на базе среднего общего образования

СОГЛАСОВАНО

кадровый специалист

должность
Сваренко Александр

наименование организации
Техникум химического машиностроения
«21» ноября 2021г.
М.П.



РАСМОТРЕНО

на заседании ПЦК
социально-экономического
профиля

протокол № 4
от «19» ноября 2021г

Екатеринбург
2021

Программа государственной итоговой аттестации выпускников разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от «9» декабря 2016г. №1565, зарегистрированного Министерством юстиции («20» декабря 2016г., регистрационный № 44828).

Профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. №610н.

Приказа Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);

Приказа Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270);

Организация разработчик ГАПОУ СО «ЕТХМ»

Разработчики: Карымова Н.Н., преподаватель ВКК, Богданова Т.С., преподаватель 1КК

Содержательная экспертиза: Карымова Н.Н., председатель ПЦК социально-экономического профиля

Техническая экспертиза: Черепанова Н.В., заместитель директора по УМР

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

С целью комплексной оценки соответствия результатов освоения образовательной программы СПО требованиям ФГОС СПО по специальности и стандартов Worldskills по соответствующим компетенциям в рамках ГИА проводится демонстрационный экзамен (ДЭ).

В соответствии с требованием ФГОС СПО тематика выпускной квалификационной работы (ВКР) соответствует профессиональным модулям:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по профессии 16675 Повар
Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

Тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills.

2. ВИД ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее - ВКР), выполняемой в виде защиты дипломной работы и демонстрационного экзамена.

2.2 Демонстрационный экзамен – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур. Соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами и стандартами Ворлдскиллс Россия.

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

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний.

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

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить сертификаты МЦК с указанием набранных баллов, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

3. ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ НА ПОДГОТОВКУ И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом. Программа ГИА и расписания аттестационных испытаний утверждаются директором не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

4.1 Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК). Председателем ГЭК должен быть представитель работодателя, не являющийся работником образовательной организации. В составе комиссии также обязательно включается эксперт, владеющий знанием стандартов WSI/WSR (эксперт WI/WSR).

4.2 Решения ГЭК об оценке выпускной квалификационной работы принимаются на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном количестве голосов, голос председателя является решающим).

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

4.3 Условия допуска к ГИА

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, завершившие полный курс обучения по основной образовательной программе по профессии и успешно прошедшие практику и все промежуточные аттестационные испытания.

4.4 Оценивание

По итогам прохождения государственной итоговой аттестации обучающимся выставляется оценка по 5-бальной шкале в день проведения ГИА.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Организация и проведение демонстрационного экзамена

Экзамен проводится на русском языке по модульному принципу. Задание демонстрационного экзамена построено на основе конкурсного задания национального чемпионата WSR компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Для каждого модуля обучающиеся получают печатный вариант задания, который также включает информацию о критериях оценки и алгоритме выполнения. Для выполнения каждого модуля предлагаются четкие временные рамки, прописанные в задании. Они устанавливаются таким образом, чтобы задачи были выполнены очень

быстро при полной концентрации внимания. Каждый модуль подробно обсуждается до начала государственной итоговой аттестации, чтобы неясные вопросы, которые могут возникнуть в процессе проведения экзамена, были прояснены заранее.

В результате выполнения модулей демонстрационного экзамена, обучающиеся проверяют, а государственная экзаменационная комиссия оценивает профессиональные и общие компетенции выпускника:

Код	Наименование компетенции
Общие компетенции	
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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 языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
Профессиональные компетенции	
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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания птицы, дичи ВД

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, 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
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
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК. 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

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

С заданием для демонстрационного экзамена обучающиеся должны быть ознакомлены не позднее, чем за месяц до прохождения ГИА.

Техническое оснащение места проведения демонстрационного экзамена (площадка) по уровню технического обеспечения должна соответствовать всем требованиям ФГОС и стандартам WSI/WSR.

Для разработки заданий, определения критериев оценивания и подготовки площадки проведения демонстрационного экзамена формируется экспертная группа из числа преподавателей профессиональных дисциплин и модулей.

Экспертную группу возглавляет эксперт по компетенции WSR «Поварское дело» который в обязательном порядке включается в состав государственной экзаменационной комиссии. Другие члены экспертной группы могут быть включены в состав ГЭК.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности для участников и членов ГЭК проводится экспертом под роспись. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время (не более 2 часов) на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена. Также участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

Экзаменационные задания выдаются обучающимся непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. К выполнению экзаменационных заданий обучающиеся приступают после указания председателя ГЭК.

Образовательная программа по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматривает проведение комплексного демонстрационного экзамена по всем видам профессиональной деятельности. Задание демонстрационного экзамена построено таким образом, чтобы оно позволяло оценить виды деятельности по всем профессиональным модулям.

В соответствии с Положением о фондах оценочных средств ГАПОУ СО «ЕТХМ» оценка, выраженная в баллах за выполнение заданий государственного экзамена на основе стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», полученных для

каждого студента из системы CIS переводится в пятибалльную шкалу в соответствии с таблицей и фиксируется в индивидуальных листах оценки и в сводной ведомости оценки.

Таблица – Перевод оценки в баллах из системы CIS в пятибалльную шкалу

Оценка по пятибалльной шкале	Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»	Оценка «2»
Оценка в баллах из системы CIS	23,5-47	14,1-23,49	5,64-14,09	Менее 5,64

6. Нормативное обеспечение ГИА

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

6.2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565;

6.3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

6.4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

6.5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ СО «ЕТХМ», утвержденный директором техникума.

7. Процедура проведения ГИА

Защита ВКР (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад студента (не более 7-10 минут) с описанием технологии выполнения задания, анализом допущенных ошибок и замечаний членов ГЭК, разбор отзыва руководителя и рецензента, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР.

Оценка ответа студента на защите ВКР определяется в ходе заседания ГЭК. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Результаты решения ГЭК определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протокола заседания ГЭК.

В критерии оценки уровня подготовки выпускника входят:

- полнота выполнения письменной экзаменационной работы в соответствии с заданием

- выполнение пояснительной записки с учётом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, полнота содержания и последовательность изложения материала

- обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость доклада выпускника при защите письменной экзаменационной работы

- обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы ГЭК

- отзыв руководителя на письменную экзаменационную работу.

При оценке защиты студентов учитываются следующие критерии:

Уровень готовности решать конкретные профессиональные задачи;

Уровень готовности выбирать среду и языковые средства для реализации задания;

Уровень готовности представлять результаты профессиональной деятельности;

Уровень готовности разрабатывать компоненты проектной и технической документации;

Уровень готовности анализировать и аргументировать результаты решения задачи.

Уровни оценки выпускной работы отражаются в рейтинговом листе (Приложение)

Критериями оценки уровня и качества подготовки выпускников являются (Приложения):

актуальность, новизна и практическая значимость ВКР;

уровень решения вопросов, поставленных в дипломном задании;

уровень теоретической подготовки выпускника по специальным предметам;

уровень общего развития выпускника;

обоснованность, четкость, краткость изложения ответов.

7. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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

8.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

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

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

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

8.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

8.5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав

государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

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

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

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

8.7. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

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

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

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 образовательной организацией.

8.9. 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.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

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

8.11. 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.

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

8.13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

8.14. Для ДЭ апелляция не предусмотрена.

9. Критерии оценки ВКР

9.1 Объем письменной экзаменационной работы составляет не менее 50 страниц печатного текста.

К ВКР имеются приложения, в. ч. копии документов, выдержки из отчетных материалов, статистические данные, схемы, таблицы, диаграммы, программы, положения и т.п. и подтверждающие освоение общих и профессиональных компетенций.

9.2. Тема ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, компетенции Worldskills «Поварское дело», «Кондитерское дело».

9.3. Структура ВКР соответствует выбранной форме (дипломная работа).

9.4. Теоретическая часть раскрывает теоретические аспекты изучаемого объекта и предмета. Практическая часть включает изделия, изготовленные обучающимся в соответствии с заданием и (или) содержит расчеты, аналитические материалы, собранные в ходе производственной практики (преддипломной), а также продукты деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

9.5. Текст ВКР, чертежи, схемы и приложения оформлены в соответствии с установленными требованиями.

9.6. Использование обучающимся во время доклада подготовленного наглядного материала.

9.7. Применение обучающимся во время доклада информационно-коммуникативных технологий, сопровождение доклада презентацией.

9.8. Владение обучающимся профессиональной терминологией, коммуникативной культурой.

9.9. Критерии оценки ДЭ соответствуют заданию национального чемпионата Worldskills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (Приложения).

9.10. По результатам защиты выставляются:

- оценка 5 «отлично», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, точное выполнение технологических расчетов и показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения, правильно составленная нормативно-технологическая и учетно-отчетная документация; компьютерная презентация выполнена в соответствии с существующими требованиями к созданию презентаций, с достаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад в «сжатом» виде полностью отражает содержание работы, печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями ГОСТ; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на дополнительные вопросы;

- оценка 4 «хорошо», если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; компьютерная презентация выполнена в соответствии с существующими требованиями к созданию презентаций, с достаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад в «сжатом» виде отражает содержание работы, печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в соответствии с требованиями ГОСТ; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; ответы на дополнительные вопросы достаточно полные;

- оценка 3 «удовлетворительно», если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда работодателем, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов, показателей финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения или составлении нормативно-технологической и учетноотчетной документации; выполнение компьютерной презентации не соответствует существующим требованиям к созданию презентаций, с недостаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад не полностью отражает содержание работы, оформление печатного варианта работы не соответствует требованиям ГОСТ; не продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы;

- оценка 2 «не удовлетворительно», если объем выполнения работы составил менее 50%.

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

10. Документация по итогам ГИА

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

11. Перечень документов, представляемых на заседание ГЭК

На заседание государственной экзаменационной комиссии представляют:

- программу государственной итоговой аттестации выпускников по специальности;
- сводную ведомость результатов освоения основной профессиональной образовательной программы выпускниками группы;
- дневники по практике, производственные характеристики, отзывы;
- приказ об утверждении тематики выпускных квалификационных работ по специальности;
- приказ об утверждении состава Государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о допуске студентов группы к защите ВКР;
- книгу протоколов заседаний ГЭК по специальности;
- зачетные книжки студентов группы;
- выполненные выпускные квалификационные работы студентов (в печатной форме) с письменным отзывом руководителя ВКР и рецензией;
- задание на выпускную квалификационную (дипломную) работу;
- оценочные листы членов государственной экзаменационной комиссии (Приложение).

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

№ п/п	Темы выпускных квалификационных работ	Соответствие тематики ВКР тематике профессионального модуля (ей)
1.	Разработка ассортимента и организация производства в кафе кондитерской на 25 посадочных мест.	ПМ 02, 03, 04,05,06
2.	Организация производства и технология приготовления блюд в столовой при детском дошкольном образовательном учреждении	ПМ 02, 03, 04,05,06
3.	Разработка ассортимента и организация производства в кафе с организацией детского отдыха	ПМ 02,03,05
4.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов в кафе-кондитерской на 25 посадочных мест.	ПМ 02,03,04, 05,06
5.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной холодной кулинарной продукции в кафе на 60 посадочных мест.	ПМ02,03,04, 05,06
6.	Разработка ассортимента и технология приготовления блюд в кафе на 75 посадочных мест с азиатской кухней.	ПМ 02,03, 04, 05, 06, 07
7.	Разработка ассортимента и технологический процесс приготовления блюд в развлекательном центре на 100 посадочных мест.	ПМ 02,03, 04, 05, 06, 07
8.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в ресторане на 250 посадочных мест с кухней Балканских стран.	ПМ02,03,04, 05,06
9.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья в кафе на 75 посадочных мест.	ПМ 02,03, 04, 05, 06, 07
10.	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий и десертов в кафе-кондитерская на 30 посадочных мест.	ПМ 02,03, 04, 05, 06, 07

Пример задания на выпускную квалификационную работу
 МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
 ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
 СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
 "ЕКАТЕРИНБУРГСКИЙ ТЕХНИКУМ ХИМИЧЕСКОГО МАШИНОСТРОЕНИЯ"

Рассмотрено
 на заседании ПЦК
 социально-экономического
 профиля
 Председатель комиссии
 _____ Н.Н. Карымова
 Протокол № _____
 « ____ » _____ 202_ г.

Согласовано
 Зав. очным отделением
 _____ О.М. Брюханова
 « ____ » _____ 202_ г

Согласовано
 Зам. директора по УТР
 _____ Н.В. Катанэ
 « ____ » _____ 202_ г.

**ЗАДАНИЕ
 НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

студенту группы: ПКД-601з специальности 43.02.15 Поварское кондитерское дело

Тема выпускной квалификационной (дипломной) работы

Структура дипломной работы:

Титульный лист

Содержание расчетно-пояснительной записки (перечень подлежащих разработке вопросов)

Введение

Характеристика предприятия

Организационно-технологическая часть

Экономическая часть

Организация производства

Охрана труда и техника безопасности

Заключение

Используемая литература

Приложение

Сроки выполнения дипломной работы:

Этап выполнения дипломной работы	Сроки выполнения
1. Дата выдачи задания на дипломную работу	
2. Выполнение дипломной работы по разделам	
3. Проведение предварительной защиты, допуск к защите ДР	
4. Защита дипломной работы	

Руководитель дипломной работы _____

Подпись/ ФИО

дата

Задание ДР к исполнению принял _____

Подпись/ ФИО

дата

Пример оформления титульного листа ВКР

	Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

**на тему: «Разработка ассортимента и организация
 производства в кафе с организацией детского отдыха»**

Выполнил(а):

Студент(ка) группы ПКД-601з

Ф.И.О

Руководитель:

Ф.И.О.

Рецензент:

Нормоконтролер:

Ф.И.О.

Екатеринбург

2022

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения»
(ГАПОУ СО «ЕТХМ»)

ОТЗЫВ

на выполненную выпускную квалификационную работу студента (ки) ГАПОУ СО
«ЕТХМ»

(фамилия, имя, отчество)

группы ПКД- 601з специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на тему _____

Объект оценивания	Критерий оценивания	Оценка*
ОК 1	Сформулировал цели и задачи в работе	
	Обосновал актуальность выбранной темы	
	Достиг цели и задачи, поставленных в работе	
ОК 3	Выполнил работу в соответствии с требованиями по оформлению	
	Продемонстрировал владение теоретическими знаниями в профессиональной области	
	Аргументировал оптимальный выбор формул (расчетов), методик)	
ОК 5	Использовал (научную, статистическую) информацию полученную из различных источников	
	Презентовал работу в электронном варианте	
	Дискутировал с коллегами по вопросам дипломной работы	
ОК1, ОК2, ОК3, ПК 1.1,1.2,1.3,1.4	Организации и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ОК1, ОК2, ОК3, ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями регламентами	
	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	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	
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	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	
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом	

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 1, ОК 5, ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК1, ОК5, ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	Организации ведение процессов приготовления и подготовки реализации холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 1, ОК 3, ОК 5, ОК 6 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	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	
ОК 1, ОК 3, ОК 5, ОК 6 ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ОК 1, ОК 2, ОК 8, ОК 9, ОК 11 ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
Максимально возможное количество баллов		46
Сумма набранных баллов		
Коэффициент**		
Итоговая оценка		

* Критерии оценивания - проявление признака: 2- полностью проявился, 1 - проявился частично, 0 -признак не проявился

** - коэффициент равен отношению количества набранных баллов к максимально возможному количеству баллов с точностью до сотых. Если полученный коэффициент находится указанных в пределах, то выставляется оценка: «отлично» - 0.90-1.00, «хорошо» - 0.89-0,80, «удовлетворительно» - 0,79-0,70, «неудовлетворительно» - 0,70

Особое мнение руководителя дипломной работы: _____

Рекомендовать к защите с оценкой _____

Руководитель дипломной работы _____ «_____» _____ 2022 г

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения»
(ГАПОУ СО «ЕТХМ»)

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу

Студент(ки) _____

Группа: _____

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование темы выпускной квалификационной работы

Рецензент выпускной квалификационной работы

Наименование разделов	Оцениваемый показатель	Количество баллов		Примечание
		Мак	Факт	
Содержание	Отображает структуру работы и последовательность расположения его составных частей с указанием страниц	1		
Введение	Освещены актуальность темы исследования и современные направления деятельности коммерческой организации. Обозначены цели и задачи дипломной работы; объект и предмет исследования.	2		
Теоретическая часть	Содержание дипломной работы полностью соответствует заявленной теме. В полном объеме раскрыты теоретические аспекты исследуемой проблемы, имеются ссылки на информационные источники и нормативные правовые акты.	3		
Практическая часть	Проведен анализ деятельности коммерческой организации в соответствии с темой дипломной работы. Представлены результаты анализа и подтверждены графики, диаграммы информацией (в приложении), грамотно сформулированы выводы по результатам проведенного анализа.	3		
Заключение	Выводы характеризуют результат выполненной работы: решены ли поставленные задачи, достигнута ли цель дипломной работы (если нет, то должны быть выявлены причины). Охарактеризован результат работы, обозначена ее практическая	2		

	собственная позиция по теме дипломной работы.			
Список литературы	Список литературы составлен в соответствии с требованиями. Используются различные информационные источники: нормативные правовые акты, учебная и специальная литература, периодические издания, Интернет - источники, непосредственно использованные в работе.	2		
Приложения	Порядок приложений совпадает с логическим порядком текста. Дополняет и наглядно раскрывает тему и итоги работы.	1		
Итого:		21		

При общей сумме баллов 21 - 20 баллов - оценка «5», 19 - 17 оценка «4», 16-11 оценка «3», 10 и менее - дипломная работа возвращается на доработку.

Выводы рецензента выпускной квалификационной работы:

Итоговая сводная ведомость защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

ИТОГОВАЯ СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ

защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Специальность _____ группа _____

Председатель ГЭК: _____

Зам. председателя: _____

Члены комиссии: _____

Ответственный секретарь: _____

№ п/п	ФИО студента	Оценка защиты ВКР						Средний коэффициент за ВКР (6+7+8)/3	Оценка по пятибалльной шкале*
		Эксперт 1	Эксперт 2	Эксперт 3	Средний коэффициент защиты ДР (3+4+5)/3	Рецензия на ДР, коэффициент	Отзыв руководителя ДР, коэффициент		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.									
2.									
3.									
5.									
6.									

* «отлично» - 0,90-1,00, «хорошо» - 0,89-0,80, «удовлетворительно» - 0,79-0,70, «неудовлетворительно» - 0,70

Председатель ГЭК _____

Зам. председателя ГЭК _____

Член комиссии _____

Член комиссии _____

Член комиссии _____

Дата проведения заседания ГЭК _____

Член комиссии _____