



Автономное учреждение профессионального  
образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО  
Педагогический совет  
«17» ноября 2022 г.  
Протокол № 4

УТВЕРЖДАЮ  
Директор АУ «Нефтеюганский  
политехнический колледж»

М.В.Гребенец

Приказ от 18.11.2022 № 01-01-06/570/1

МП

**ПРОГРАММА**  
**государственной итоговой аттестации выпускников**  
**в 2022-2023 учебном году**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Нефтеюганск 2022г.

## **Общие положения**

Программа государственной итоговой аттестации выпускников разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1565), Порядком проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 (с изменениями и дополнениями от 5 мая 2022)), в соответствии с Порядком организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования АУ «Нефтеюганский политехнический колледж» (приказ от 18.11.2022 № 01-01-06/570) и является частью основной профессиональной образовательной программы.

Программа государственной итоговой аттестации включает перечень необходимых для допуска на итоговую аттестацию документов, состав итоговой аттестации, темы и требования к защите выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, защиты дипломного проекта, а также критерии оценки результата образования.

Программа ГИА разрабатывается предметной цикловой комиссией и утверждается директором АУ «Нефтеюганский политехнический колледж» (далее – Колледж) после ее рассмотрения на педагогическом совете Колледжа с участием председателя государственной экзаменационной комиссии. К Программе ГИА для оценивания персональных достижений выпускников на соответствие их требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы создаются оценочные материалы для демонстрационного экзамена профильного уровня (далее - ДЭ) с учетом требований стандартов Ворлдскиллс, устанавливаемых автономной некоммерческой организацией «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» (далее – Агенство), а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры), по компетенции «Поварское дело», позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Оценочные материалы для ДЭ разрабатываются и утверждаются Агентством. Задания ДЭ разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных Агентством. Колледж выбирает соответствующий комплект оценочной документации для проведения ДЭ. Колледж обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения ДЭ. ДЭ предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Дипломный проект(работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

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

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

**Цель проведения государственной итоговой аттестации:** определение соответствия освоенных профессиональных и общих компетенций по основной профессиональной образовательной программе установления на этой основе лицам, прошедшим государственную итоговую аттестацию квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

**Задачи:**

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников по программе подготовки по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело оценка уровня освоения дисциплин;

- оценка компетенций обучающихся.

Обязательные требования - соответствие тематики демонстрационного экзамена содержанию профессиональных модулей; демонстрационный экзамен должен предусматривать сложность работы не ниже разряда по специальности рабочего, предусмотренного ФГОС.

- выполнение выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

## **1. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации:**

1.1. Государственная итоговая аттестация проводится после освоения общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики.

На подготовку и проведение ГИА выделяется **6 недель (216 часов)**.

1.2. Программа государственной итоговой аттестации, содержание заданий выпускных квалификационных работ в виде демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

## **2. Сроки проведения государственной итоговой аттестации**

2.1. Сроки и регламент проведения демонстрационного экзамена утверждаются руководителем и доводятся до сведения обучающихся, членов государственной экзаменационной комиссии, преподавателей и мастеров производственного обучения не позднее, чем **за месяц до его начала**.

Государственная итоговая аттестация по программе подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в соответствии с графиком ГИА проводится в два этапа:

1. Выполнение выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена в рамках одного профессионального модуля и защиты дипломного проекта:

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

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

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

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

| №  | Аттестационные испытания   | Объем времени | Сроки                |
|----|--|---------------|----------------------|
| 1. | Защита дипломного проекта  | 1 день        | 31.05.23             |
| 2. | Выполнение квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена | 6 дня         | 03.06.23<br>09.06.23 |

### **3. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации. Вид государственной итоговой аттестации**

3.1. Выполнение квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена профильного уровня по компетенции «Поварское дело» и защиты дипломных проектов

**Цель:** выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой, профессиональным стандартом и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности.

3.1.1. К выпускной квалификационной работе в форме демонстрационного экзамена и защите дипломных проектов допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по теоретическому и практическому обучению и в полном объеме овладевшие профессиональными компетенциями и выполнившие программу учебной производственной практики.

3.1.2. Обучающимся, показавшим хорошие и отличные знания по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла, профессиональных модулей, практическому обучению, систематически выполняющим в период практики установленные производственные задания, имеющим по итогам практики рекомендации работодателей могут быть предложены задания, соответствующие повышенному уровню квалификации.

3.1.3. Обучающиеся, показавшие высокие результаты по итогам практического обучения, имеющие по итогам практики, рекомендации работодателей, могут пройти процедуру добровольной сертификации квалификаций в МЦП для получения повышенного уровня квалификации.

3.1.4. Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена выполняется в центре проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело». Руководитель практики (преподаватель, мастер производственного обучения) своевременно подготавливает необходимые оборудования, рабочие места, материалы,

инструменты, приспособления, документацию, оценочные материалы для демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда.

Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается наряд с указанием содержания работы, нормы времени, рабочего места, критерии оценки.

3.1.5. Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена выполняется обучающимися в присутствии государственной экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол.

3.1.6. Компетенции, определенные к оцениванию выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена:

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

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 рецептов 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 рецептур 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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.1.7. Выполнение выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена позволяет оценить степень овладения трудовыми функциями и трудовыми умениями – составляющих заявленных профессиональных компетенций (Таблица 1).

| Раздел               | Важность (%) |
|----------------------|--------------|
| 1 Организация работы | 25           |

|  |                  |
|--|------------------|
| <p>Специалист должен знать <b>ПМ 01:</b></p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты.</p>  |                  |
| <p>Специалист должен уметь:</p> <p>Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>Использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>Организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> |                  |
| <p><b>ПМ 02</b></p>  | <p><b>25</b></p> |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
|   | <p>Специалист должен знать:</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила</p>  |           |
|   | <p>Специалист должен уметь:</p> <p>Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических</p> |           |
| 3 | <b>ПМ 03</b>  | <b>25</b> |

|   |  |    |
|---|--|----|
|   | <p>Специалист должен знать:</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>Правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>  |    |
|   | <p>Специалист должен уметь:</p> <p>Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> |    |
| 4 | <b>ПМ 04</b>   | 25 |

|   |            |
|---|------------|
| <p>Специалист должен знать:</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>Правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и</p>   |            |
| <p>Специалист должен уметь:</p> <p>Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> |            |
| <p>Всего</p>  | <p>100</p> |

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобальной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 2. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

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

Критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) выполнения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена: общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 35,55 балла

Таблица 3

| № п/п | Модуль задания, где проверяется критерий | Критерий                       | Длительность модуля | Разделы WSSS | Судейские баллы | Объективные баллы | Общие баллы |
|-------|--|--------------------------------|---------------------|--------------|-----------------|-------------------|-------------|
| 1     | 2  | 3                              | 4                   | 5            | 6               | 7                 | 8           |
| 1     | Модуль А: Работа модуля                  | А: Работа модуля               | 06:30               | 1,2,3,4,5,6  | 12,20           | 9,60              | 21,80       |
| 2     | Модуль С: Горячее блюдо из птицы         | С: Горячее блюдо из птицы      |                     | 2,4,7        | 3,00            | 1,55              | 4,55        |
| 3     | Модуль D: Десерт                         | D: Десерт                      |                     | 2,4,7        | 3,60            | 1,40              | 5,00        |
| 4     | Модуль Н: Прозрачный бульон (консоме)    | Н: Прозрачный бульон (Консоме) |                     | 2,4,7        | 2,90            | 1,30              | 4,20        |
| Итого |  |                                |                     |              | 21,70           | 13,85             | 35,55       |

**Темы выпускных квалификационных работ в виде демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

| Темы ВКР (демонстрационный экзамен) |                        |
|-------------------------------------|------------------------|
| 1.                                  | Работа модуля          |
| 2.                                  | Горячее блюдо из птицы |

|    |                             |
|----|-----------------------------|
| 3. | Десерт                      |
| 4. | Прозрачный бульон (Консоме) |

#### **4. Правила охраны труда и санитарные нормы**

Находясь на участке проведения демонстрационного экзамена, необходимо использовать соответствующие средства индивидуальной защиты.

##### **4.1. Общие требования безопасности**

- Участники обязаны знать и выполнять требования охраны труда.
- Ответственность за выполнение требований безопасности по охране труда во время проведения демонстрационного экзамена несет преподаватель, мастер производственного обучения.

##### **4.2. Условия допуска к самостоятельной работе.**

- К выполнению демонстрационного экзамена допускаются обучающиеся, прошедшие вводный инструктаж и правила пожарной безопасности, а также инструктаж на рабочем месте.

Прохождение инструктажа оформляется под роспись в протоколе инструктажа по охране труда и технике безопасности.

- Обучающиеся, выполняющие экзаменационные работы, проходят инструктаж по охране труда перед выполнением конкретного вида работ. Инструктаж проводит мастер производственного обучения с записью в протоколе инструктажа на рабочем месте. В протоколе инструктажа делается запись о лицах, проводивших и получивших инструктаж, проставляется дата, номера и названия инструкций, по которым был проведен инструктаж.

- Нарушение правил охраны труда и правил пожарной безопасности, внезапное заболевание влечет за собой отстранение от демонстрационного экзамена.

- Приступать к выполнению экзаменационных работ можно только по разрешению главного эксперта компетенции при отсутствии жалоб на состояние здоровья и после ознакомления с инструкциями.

##### **4.3. Требования безопасности перед началом демонстрационного экзамена.**

- Подготовить рабочее место;
- Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе;
- Получить разрешение главного эксперта на начало работ.

##### **4.4. Требования безопасности во время демонстрационного экзамена.**

- Включать в сеть, приводить в действие приборы, установки и механизмы можно только с разрешения главного эксперта;
- Все внимание должно быть сосредоточено только на выполнении экзаменационного задания в строгом соответствии с рабочей инструкцией;
- При обнаружении какой-либо неисправности оборудования, его необходимо остановить (отключить) и доложить об этом главному эксперту.

##### **4.5. Требования безопасности по окончании работы.**

По окончании работ необходимо:

- Привести в порядок рабочее место;
- Убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место;

- Отключить инструмент и оборудование от сети;
- Инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место;
- Сообщить эксперту о выявленных во время выполнения экзаменационных заданий неполадках и неисправностях оборудования и инструмента, и других факторах, влияющих на безопасность выполнения экзаменационного задания.

## **5. Организация работы государственной экзаменационной комиссии**

### **5.1. Перечень документов, необходимых для проведения ГИА:**

- приказ о проведении государственной итоговой аттестации;
- приказ о создании экзаменационной комиссий для проведения государственной итоговой аттестации обучающихся;
- приказ о допуске выпускников к проведению государственной итоговой аттестации;
- приказ о проведении выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена;
- перечень тем выпускных квалификационных работ в виде демонстрационного экзамена, принятый на заседании педагогического совета и утвержденный приказом директора Колледжа;
- журналы теоретического и производственного обучения за период обучения;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся;
- дневник производственной практики с производственными характеристиками;
- протокол государственной итоговой аттестации.

5.1.1. Государственная итоговая аттестация осуществляется государственными экзаменационными комиссиями, состав которых формируется по каждой основной профессиональной образовательной программе.

5.1.2. В состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза «Агентства развития профессионального мастерства (WorldSkills Россия)».

5.1.3. Государственные экзаменационные комиссии руководствуются в своей деятельности Порядком организации государственной итоговой аттестации, нормативно-правовыми актами колледжа, требованиями федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

### **5.2. Основные функции государственной экзаменационной комиссии**

Основными функциями государственных экзаменационных комиссий являются:

- комплексная оценка уровня подготовки (образовательных достижений) выпускников в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- 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 основной профессиональной образовательной программы подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников.

### **5.3. Подготовка отчета государственной экзаменационной комиссии после окончания государственной (итоговой) аттестации**

5.3.1 После окончания государственной итоговой аттестации государственной экзаменационной комиссией готовится отчет, в котором дается анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, количество дипломов с отличием, указывается степень сформированности и развития общих и профессиональных компетенций, личностных и профессионально важных качеств выпускников и выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей. Указываются имевшие место быть недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения и совершенствованию качества подготовки выпускников.

5.3.2. Отчет о работе государственной экзаменационной комиссии обсуждается на педагогическом совете.

5.3.3. Отчет о работе государственной экзаменационной комиссии предоставляется в двухмесячный срок после завершения государственной (итоговой) аттестации.

Приложение А  
Темы выпускных квалификационных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

| <b>Темы выпускных квалификационных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, квалификация повар</b> |  |
|--|--|
| 1.   | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации первых блюд сложного ассортимента с использованием современных технологий и оборудования.                                  |
| 2.   | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента из запеченного мяса с использованием современных технологий и оборудования.             |
| 3.   | Организация технологического процесса, приготовления и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента из утки с использованием современных технологий и оборудования.                         |
| 4.   | Организация технологического процесса, приготовления и способы реализации муссовых пирожных с использованием современных технологий и оборудования.  |
| 5.   | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации прозрачных супов с использованием современных технологий и оборудования.   |
| 6.   | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации белых соусов с использованием современных технологий и оборудования.   |
| 7.   | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации сложного ассортимента горячих десертов (суфле, фондан, крем-брюле) с использованием современных технологий и оборудования. |
| 8.   | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации ризотто сложного ассортимента с использованием современных технологий и оборудования.                                      |
| 9.   | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации классических закусок тапас с использованием современных технологий и оборудования.   |
| 10.  | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации закусок фингер фуд с использованием современных технологий и оборудования.   |
| 11.  | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации блюд сложного ассортимента из мяса диких животных с использованием современных технологий и оборудования.                  |
| 12.  | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации блюд из рыбы по технологии су вид.   |
| 13.  | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации блюд сложного ассортимента из дичи с использованием современных технологий и оборудования.                                 |
| 14.  | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации птифур с использованием современных технологий и оборудования.   |
| 15.  | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации блюд сложного ассортимента из мяса кролика с использованием современных технологий и оборудования.                         |
| 16.  | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации крем-супов с использованием современных технологий и оборудования.   |
| 17.  | Организация технологического процесса при приготовлении и способы пирожных из заварного теста с использованием современных технологий и оборудования.  |
| 18.  | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации холодных десертов (мусс, парфе, панна – котта, сорбет) с использованием  |

|     |  |
|-----|--|
|     | современных технологий и оборудования.   |
| 19. | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации пикантных фруктовых соусов и чатни с использованием современных технологий и оборудования. |
| 20. | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации соусов для рыбы с использованием современных технологий и оборудования.                    |
| 21. | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации бисквитных пирожных с использованием современных технологий и оборудования.                |
| 22. | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации песочных пирожных с использованием современных технологий и оборудования.                  |
| 23. | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации фаршированной пасты с использованием современных технологий и оборудования.                |
| 24. | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации эмульсионных соусов с использованием современных технологий и оборудования.                |
| 25. | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации верринов с использованием современных технологий и оборудования.                           |
| 26. | Организация технологического процесса, приготовление и способы реализации закуски амюз буш с использованием современных технологий и оборудования.                   |