

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 12.09.2022 12:55:59
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

Приложение IV. Программа ГИА
к программе по специальности СПО
43.02. 15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код, наименование специальности

Форма обучения

очная

Квалификация

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Сочи
2022

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА), требования к выпускным квалификационным работам, критерии оценки знаний - являются частью ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных **видов деятельности** (ОВД) и соответствующих **профессиональных компетенций** (ПК):

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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 языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам деятельности:

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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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

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

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

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

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

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

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

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.

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.

4. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ПК 7.1. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных

видов овощей и грибов. ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп, бобовых,

макаронных изделий, яиц, творога и теста. ПК 7.3. Готовить простые супы. ПК 7.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски. ПК 7.8. Готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки.

2. Форма государственной итоговой аттестации:

1. Защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

2. Государственный экзамен в виде демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации:

4 недели - подготовка выпускной квалификационной работы и подготовка к государственному экзамену.

2 недели - защита выпускной квалификационной работы и сдача государственного экзамена.

4. Сроки проведения государственной итоговой аттестации:

подготовка выпускной квалификационной работы и государственному экзамену с 18.05.2021г. по 14.06.2021 г.

защита выпускной квалификационной работы с 15.06.2021 г. по 28.06.2021 г.

5. Необходимые материалы:

5.1.1 Темы дипломных работ, разработанные преподавателями, рассмотренные на заседании цикловых комиссий.

5.1.2. Индивидуальные задания на дипломную работу, рассмотренные на заседании цикловой комиссии, подписанные руководителем работы и утвержденные заместителем директора по учебной работе.

5.1.3. Дипломные работы студентов.

5.1.4. Отзыв руководителя дипломной работы.

5.1.5. Рецензия на дипломную работу.

5.1.6. Изделия, макеты и др. материалы, входящие в состав дипломной работы. 5.2.

Государственный экзамен:

5.2.1. Задания для демонстрационного экзамена, разработанные на основании конкурсных заданий Финала IV Национального Чемпионата «Молодые профессионалы» Ворлдскиллс Россия и утвержденные национальным экспертом.

6. Требования к выполнению ВКР

Дипломная работа представляет собой законченную квалификационную работу, содержащую результаты самостоятельной деятельности студента в период преддипломной практики и дипломного проектирования в соответствии с утвержденной темой. **Требования к выпускной квалификационной работе (далее - ВКР):** ВКР представляет собой квалификационную работу, содержащую совокупность результатов, выдвигаемых дипломантом для защиты, имеющую внутреннее единство, свидетельствующее о способности находить правильные решения, используя теоретические знания и практические навыки;

ВКР является законченным исследованием, в котором содержится решение задачи, имеющей практическое значение для соответствующего направления;

Дипломная работа должна содержать обоснование выбора темы исследования, её актуальность, изложение полученных результатов, их анализ и обсуждение, выводы, список использованной литературы и оглавление;

Дипломная работа должна показать умение автора кратко, лаконично и аргументировано излагать материал, её оформление должно соответствовать правилам оформления текстовых документов.

Примерная тематика ВКР определяется преподавателями по профилю специальности совместно со специалистами предприятий и организаций, заинтересованных в сотрудничестве, и рассматривается на заседании профильной цикловой комиссии. Темы ВКР должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки ВКР каждому студенту назначается руководитель от техникума или предприятия (организации), на котором студент проходил преддипломную практику.

Примерная тематика дипломных работ представлена в приложении 1.

Окончательное решение по определению темы ВКР принимается за время практики.

Студент должен выбрать тему выпускной работы по профилю своей специальности из числа актуальных задач, решаемых на предприятии (организации), и согласовать ее с руководителем ВКР.

Все темы ВКР должны быть раскрыты на примере конкретной организации (предприятия), где дипломант проходил преддипломную практику.

К ВКР прилагаются документы, подтверждающие исследования, проведенные на базе преддипломной практики.

В организации выполнения дипломной работы можно выделить следующие основные этапы:

- выбор темы дипломной работы и ее согласование с руководителем;
- составление задания на дипломную работу, согласование с цикловой комиссией и утверждение заместителем директора по учебной работе;
- разработка и оформление материалов дипломной работы;
- создание презентации (не менее 5 слайдов) по основным положениям (тема работы, исполнитель, цели, задачи, результаты и пр.) дипломной работы;
- получение отзыва от руководителя дипломной работы и рецензии от рецензента;
- защита дипломной работы перед членами ГЭК.

Выпускные квалификационные работы должны быть выполнены в строгом соответствии с требованиями к выполнению текстовых документов, подписаны в

соответствии с требованиями, установленными учебным заведением, содержать приложения, раскрывающие и дополняющие тему ВКР.

Для защиты дипломной работы перед членами ГЭК готовится презентация.

7. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

Допуск студентов к государственной итоговой аттестации объявляется приказом по техникуму (допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план).

График проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала ГИА.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК).

ГЭК возглавляет председатель, который организывает и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает объективность и единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается ректором университета.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее 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.

Руководитель отделения СПО, является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

В случае проведения демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" (далее - союз).

Состав членов ГЭК ректором университета.

График проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором Вуза и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала ГЭК.

Допуск студентов к государственной итоговой аттестации объявляется приказом по Вузу (допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план)

На заседания ГЭК техникум представляет следующие документы:

- ФГОС;
- Программу государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора об утвержденных темах дипломных работ;
- Сведения об успеваемости студентов;
- Дипломные работы студентов;
- Зачетные книжки студентов;
- Протоколы заседаний ГЭК.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы оцениваются по пяти-балльной системе и объявляются в день проведения после оформления в установленном порядке протоколов заседания ГЭК.

Заседание ГЭК протоколируются. В протоколе записываются:

- итоговая оценка дипломной работы;
- присуждение квалификации;
- особые мнения членов комиссии.

Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче диплома об образовании объявляется приказом директора.

8. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора.

По утвержденным темам руководитель дипломной работы разрабатывает задание для студента.

Задания выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики (приложение 2).

Для правильного распределения времени составляется график проектирования с указанием сроков отдельных этапов.

ВКР подлежат обязательному рецензированию. Рецензенты ВКР определяются не позднее, чем за месяц до защиты. Рецензентами являются специалисты из числа работников предприятий, организаций и (или) преподавателей образовательных учреждений.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты работы, после чего внесение изменений в ВКР не допускается.

Дипломные работы должны быть выполнены до установленного срока защиты и подписаны руководителем, рецензентом.

Решение о допуске студента к защите оформляется приказом директора.

9. Процедура проведения защиты дипломного проекта

Защита выпускных квалификационных (дипломных) работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

На защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы отводится до 30 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и включает доклад студента (не более 7-10 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.

Во время доклада обучающийся использует подготовительный наглядный материал (презентацию).

При определении оценки по защите ВКР учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. Результаты защиты объявляются в тот же день. Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Студенты, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят

государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

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

10. Критерии оценки

В критерии оценки уровня подготовки студента по специальности входит: - актуальность темы, глубина ее рассмотрения, практическая значимость работы, соответствие ее содержания теме, целям и задачам работы;

-соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей;

-уровень освоения общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС, учебными программами дисциплин и профессиональных модулей, продемонстрированный студентом при защите дипломной работы и ответе на дополнительные вопросы;

-уровень практических умений и результатов приобретенного практического опыта, продемонстрированных выпускником при защите дипломной работы;

-готовность к конкретным видам профессиональной деятельности менеджера по базовой подготовке, уровень знаний и умений, позволяющий решать ситуационные (профессиональные) задачи, давать ответы на вопросы ГЭК; -обоснованность, четкость, краткость ответов; -соблюдение нормативных требований.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются следующие показатели:

- соответствие представленной дипломной работы установленным критериям;

- доклад выпускника по каждому разделу работы;

- ответы на вопросы;

- оценка рецензента;

- отзыв руководителя.

Защита ВКР оценивается по балльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Суммарный балл оценки члена ГЭК определяется как среднее арифметическое их двух интегральных баллов оценки ВКР и ее защиты.

Суммарный балл оценки ГЭК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГЭК, рецензента и руководителя ВКР.

При балле 2 - «неудовлетворительно» - требуется переработка ВКР и повторная защита. При балле 3 - «удовлетворительно». При балле 4 - «хорошо». При балле 5 - «отлично».

Оценка **«отлично»** ставится при соблюдении следующих условий:

ВКР выполнена в полном соответствии с заданием; изложение (доклад) поставленной задачи и способов ее решения в представленной к защите ВКР дано студентом грамотно, четко и аргументировано; на все поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны исчерпывающие ответы. При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт; во время защиты студент демонстрирует знание проблемы, раскрывает пути решения производственных задач, имеет свои суждения по различным аспектам представленной ВКР.

Оценка **«хорошо»** ставится при соблюдении следующих условий:

ВКР выполнена в полном соответствии с заданием; изложение (доклад) поставленной задачи и способов ее решения в представленной на защите ВКР дано студентом грамотно, четко и аргументировано; на все поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны ответы. При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт; возможны некоторые упущения при ответах, однако основное содержание вопроса раскрыто полно.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится при соблюдении следующих условий: ВКР выполнена в полном соответствии с заданием; доклад на тему представленной на защите ВКР не раскрывает сути поставленной задачи и не отражает способов ее решения; на поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны неполные, слабо аргументированные ответы; не даны ответы на некоторые вопросы, требующие элементарных знаний учебных дисциплин; отказ от ответов демонстрирует неумение студента применять теоретические знания при решении производственных задач.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится в том случае, если:

ВКР выполнена в полном соответствии с заданием; доклад на тему представленной на защите ВКР не раскрывает сути поставленной задачи и не отражает способов ее решения; студент не понимает вопросов по тематике данной ВКР и не знает ответы на теоретические вопросы, требующие элементарных знаний учебных дисциплин.