

 <p>Астраханский технологический техникум</p>	Министерство образования и науки Астраханской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»
	Программы государственной итоговой аттестации Отделение Общественного питания

РАССМОТРЕНО

на заседании
педагогического совета
ГБПОУ АО «АТТ»
Протокол № 2
от 12.12.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ АО «АТТ»
Лаптева Е.Г.
приказом № 500
от 12.12.2022 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ
ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
2022-2023 учебный год**

Астрахань, 2022

Программа Государственной итоговой аттестации, являющаяся частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 года № 1565.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум».

Разработчик:

Францева И.Н. – заместитель директора по УПР ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

Алябьева Е.О. – преподаватель ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

Программа рассмотрена и одобрена
на заседании ЦМК

Протокол №2 от 08.12.2022 г.

Алябьева Е.О.

Методического совета ГБПОУ АО «АТТ»

Протокол №2 от 09.12.2022

Старший методист

Хафизуллина И.Н.

Председатель ГЭК:

Заведующая пекарней

ООО «Тандер» Магнит Гипермаркет

Крылатова И.А.

Содержание

1.	Общие положения	4
2.	Государственная экзаменационная комиссия	5
3.	Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	6
4.	Формы государственной итоговой аттестации	6
5.	Необходимые материалы для выполнения ВКР	7
6.	Порядок проведения государственной итоговой аттестации	8
7.	Выполнение ВКР	9
8.	Проведение государственной итоговой аттестации	10
8.1	Проведение процедуры демонстрационного экзамена	10
8.2	Проведение процедуры защиты Выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)	13
9.	Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	26
	Приложение1. Перечень тем ВКР	27

1. Общие положения

1.1. Программа регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и определяет: вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации; требования к выпускной квалификационной работе, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

1.2. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

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

- приказом Минобрнауки России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

- Профессиональным стандартом 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Профессиональным стандартом 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Приказом Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- уставом ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум» (далее – техникум).

1.3. При разработке программы государственной итоговой аттестации определены:

- формы проведения государственной итоговой аттестации;

- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;

- сроки проведения государственной итоговой аттестации;

- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;

- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

1.4. Цель проведения государственной итоговой аттестации: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа об уровне образования и квалификации.

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;

- определение степени сформированности профессиональных и общих компетенций;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

1.5. К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, освоившие компетенции при изучении теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

1.6. Программа Государственной Итоговой Аттестации (далее ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.7. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются техникумом после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии-работодателя.

Программа ГИА разработана и обсуждена на заседании цикловой методической комиссии (далее ЦМК) профессионального цикла **от 08 декабря 2022 г., протокол № 2** на методическом совете **от 09 декабря 2022 г. протокол № 2**, утверждена решением Педагогического совета **от 12 декабря 2022 г. протоколом № 2** и предназначена для студентов техникума, обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (далее – специальность 43.02.15) **базового уровня** подготовки специалистов среднего звена.

Студенты выпускного курса Техникума по специальности 43.02.15 должны быть ознакомлены с программой ГИА не позднее **15 декабря 2022 года**.

1.8. Государственная итоговая аттестация выпускников проводится государственной экзаменационной комиссией.

2. Государственная экзаменационная комиссия

2.1. В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК), которая создается в техникуме.

2.2. ГЭК возглавляет Председатель, кандидатура которого утверждается приказом Министерства образования и науки Астраханской области.

2.3. Директор техникума, заместители директора могут быть назначены заместителем председателя ГЭК.

2.4. 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 выпускников.

2.5. При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее соответственно - экспертная группа, эксперты).

Количество экспертов и состав экспертной группы определяются Техникумом на основе условий, определенных в комплекте оценочной документации (далее – КОД).

2.6. Состав ГЭК утверждается приказом директора техникума.

2.7. ГЭК действует в течение одного календарного года.

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

2.9. Для работы ГЭК предоставляются следующие документы:

- приказ директора техникума о создании государственной экзаменационной комиссии для проведения государственной итоговой аттестации выпускников;

- приказ директора техникума о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;

- приказ о закреплении тем выпускных квалификационных работ за обучающимися (с указанием руководителя и сроков выполнения);

- приказ об утверждении графика проведения государственной итоговой аттестации;

- сводная ведомость успеваемости обучающихся;

- зачетные книжки;

- протокол государственной итоговой аттестации.

2.10. Государственной экзаменационной комиссией готовится отчет об итогах государственной итоговой аттестации, в котором дается характеристика уровня и качества профессиональной подготовки выпускников. 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 специалистов.

3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

3.1. В соответствии с утвержденным рабочим учебным планом на выполнение и подготовку ВКР отводится 10 недель из них:

- преддипломная практика -4 недели;

- подготовка к ГИА – 5 недель;

На защиту ВКР отводится - 1 неделя.

4. Формы государственной итоговой аттестации

4.1. Государственная итоговая аттестация выпускников техникума по специальности 43.02.15 проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы и выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

4.2. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности 43.02.15 при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной деятельности.

4.3. Темы ВКР подбираются по предложениям (заказам) предприятий и организаций всех форм собственности, а так же разрабатываются ведущими преподавателями ЦМК специальности 43.02.15 или могут быть предложены студентами при условии обоснования ими целесообразности данной разработки.

Примеры тем ВКР по специальности 43.02.15 представлены в Приложениях 1.

4.4. Приказом директора техникума проводится закрепление тем выпускных квалификационных работ за обучающимися с указанием руководителя.

4.5. Выпускная квалификационная работа должна быть актуальной и практически значимой, соответствовать профессиональным и общим компетенциям, предусмотренным ФГОС по специальности 43.02.15.

4.6. Объем выпускной квалификационной работы должен составлять не менее 40, но не более 60 страниц печатного текста.

4.7. Задание на дипломную работу выдаётся студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной (преддипломной) практики под роспись. Задания на дипломную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей дипломной работы.

4.8. Руководитель дипломной работы составляет график консультаций и доводит до сведения студентов.

4.9. Выпускные квалификационные работы выполняются в строгом соответствии с требованиями, описанными в методических рекомендациях по выполнению выпускной квалификационной работе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4.10. Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Демонстрационный экзамен проводится по базовому и профильному уровню по компетенции «Поварское дело».

4.11. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов.

4.12. Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства «Профессионалы» выпускника по профилю 43.12.05 засчитывается в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА.

4.13. Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

5. Необходимые материалы для выполнения ВКР

5.1. Приказ директора техникума об утверждении тем ВКР (с указанием сроков исполнения) и назначении руководителей ВКР из числа работников отраслевых предприятий и организаций, ведущих преподавателей выпускающей ЦМК, а также нормоконтролера издается не позднее 5 апреля 2023 года и доводится до сведения студентов под роспись.

5.2. Выдача задания на ВКР студенту должна состояться не позднее 5 апреля 2023 года (за две недели до начала преддипломной практики) и сопровождаться консультацией со стороны руководителя ВКР, в ходе которой разъясняются задачи, структура, сроки выполнения (график выполнения ДП), объем работы, принцип разработки и оформления ВКР

5.3. Календарный план работы над ВКР, составляется дипломником и утверждается руководителем ВКР, предусматривает сроки выполнения всех отдельных частей ВКР, а также прохождение нормоконтроля, просмотра ВКР и предварительной защиты. Пример заполнения календарного плана приведен в Приложении 2.

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

- 5.5. Студент не допускается к защите дипломной работы при следующих условиях:
- несоответствие содержания пояснительной записки выданному заданию;
 - отсутствие рецензии или отзыва на дипломную работу;
 - при наличии неудовлетворительной оценки в рецензии.

5.6. При соблюдении всех указанных требований по допуску к защите дипломной работы заместителем директора по УПР делается отметка на титульном листе ВКР «Допущен к защите» с личной подписью и датой.

6. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

6.1. В соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса по специальности 43.02.15 объем времени на подготовку и проведение защиты выпускной квалификационной работы составляет 10 недель: с 20 апреля 2023 года по 30 июня 2023 года.

Преддипломная практика: с 20 апреля по 18 мая 2023 г.

Демонстрационный экзамен:

- профильный уровень с 18 мая 2023 г. по 20 мая 2023 г.

Подготовка выпускной квалификационной работы: с 22 мая 2023 г. по 18 июня 2023 г.

Защита дипломных работ: с 19 июня 2023 г. по 30 июня 2023 г.

6.2. К государственной итоговой аттестации допускается обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план по специальности 43.02.15. Допуск обучающихся к государственной итоговой аттестации объявляется приказом директора по техникуму.

6.3. Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

6.4. Решения государственной экзаменационной комиссии 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 государственной экзаменационной комиссии является решающим.

6.5. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) членами государственной экзаменационной комиссии и секретарем.

6.6. Обучающимся, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других документально подтвержденных случаях), администрацией техникума предоставляется возможность прохождения государственной итоговой аттестации без отчисления из техникума.

6.7. Дополнительные заседания государственной экзаменационной комиссии организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

6.8. Обучающиеся, 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.

6.9. Для прохождения государственной итоговой аттестации обучающийся, не прошедший государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или

получивший на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15.

7. Выполнение ВКР

7.1. Выполнение ВКР осуществляется студентом с соблюдением сроков, установленных в календарном плане. В случае нарушения сроков выполнения одного из этапов ВКР руководитель ставит в известность заведующего отделением.

7.2. Общее руководство и контроль за ходом выполнения осуществляет заведующий отделением, преподаватели ЦМК профессионального цикла и руководитель ВКР.

7.3. Руководитель ВКР проводит консультации студентов в соответствии с разработанным графиком консультаций. Для консультирования одного студента должно быть предусмотрено не более двух часов в неделю.

7.4. ВКР, выполненная в полном объеме в соответствии с заданием, подписанная выпускником, передается руководителю ВКР для заключительного просмотра. Руководитель ставит подписи на титульном листе и на втором листе пояснительной записки.

7.5. Срок прохождения предварительного просмотра практической части ВКР, по итогам преддипломной практики и получения подписи руководителя ВКР до 1 июня 2023 года по индивидуальному графику.

7.6. Завершающим этапом выполнения ВКР является нормоконтроль. Его целью является соблюдение студентами всех требований ЕСКД, ЕСТД, ЕСТПП и ЕСПД при оформлении ВКР. Нормоконтроль проводится при 100%-ной готовности ВКР. При успешном прохождении нормоконтроля контролер ставит подписи на титульном листе и на втором листе пояснительной записки. Работы, не прошедшие нормоконтроль, к защите не допускаются.

7.7. Срок прохождения нормоконтроля до 5 июня 2023 года.

7.8. После прохождения нормоконтроля руководитель пишет отзыв, где отражает качество содержания выполненной ВКР, проводит анализ хода ее выполнения, дает характеристику работы выпускника над ДП и выставляет оценку уровня подготовленности студента к защите ВКР.

7.9. Отзыв руководителя ВКР о работе выпускника над ДП является основанием для допуска студента к рецензированию ВКР.

7.10. Срок получения студентом отзыва руководителя ВКР - до 13 июня 2023 года

7.11. Пояснительная записка ВКР вместе с заданием, письменным отзывом руководителя ВКР предъявляются студентом на просмотр дипломных проектов на заседание ЦМК с 14-15 июня 2023 года.

7.12. Решением ЦМК в соответствии с приказом директора Техникума об утверждении рецензентов ВКР студент передает выполненный ДП на рецензию.

7.13. Рецензирование выполненных ВКР осуществляется специалистами из числа работников отраслевых предприятий и организаций, а также преподавателей, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР.

7.14. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки перспективных вопросов, оригинальности и практической значимости ВКР;

- оценку ВКР.

7.15. Срок сдачи ВКР на рецензию – 16 июня 2023 года.

7.16. Срок рецензирования ВКР – три дня (до 19 июня 2023 года).

7.18. Рецензент тщательно знакомится с пояснительной запиской, ставит подписи на титульном листе, на первом листе пояснительной записки. Затем составляет обоснованную критическую рецензию, где отражает соответствие и качество содержания выполненной ВКР, проводит анализ обоснованности предлагаемых решений, указывает достоинства и недостатки ВКР, выставляет оценку по стандартной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно») и дает заключение о возможности присвоения автору ВКР квалификации «Специалист поварского и кондитерского дела».

7.19. По окончании срока рецензирования (19 июня 2023 года) студент знакомится с содержанием рецензии, забирает ВКР у рецензента и участвует в предварительной защите. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается. Во время защиты студент вправе согласиться или не согласиться с рецензией, обосновав свой выбор.

7.20. На организационном собрании студенты выпускного курса знакомятся с графиком работы ГЭК для проведения ГИА, составленным заведующим отделением, согласованный с заместителем директора техникума по учебно-методической работе и утвержденный директором техникума (за три дня до защиты ВКР).

7.21. Студенты выпускного курса сдают отзыв руководителя ВКР о работе студента над дипломным проектом и рецензию на ВКР заведующему отделением для предоставления их в ГЭК до 20 июня 2023 года.

8. Проведение государственной итоговой аттестации

8.1. Проведение процедуры демонстрационного экзамена

8.1.1. Выбор уровня, компетенции и КОД для целей проведения демонстрационного экзамена осуществляется техникумом самостоятельно на основе анализа соответствия содержания задания задаче оценки освоения образовательной программы (или ее части) по специальности 43.02.15.

8.1.2. На демонстрационный экзамен выносятся профессиональные задачи, которые могут отражать как один основной вид деятельности в соответствии с ФГОС СПО, так и несколько основных видов деятельности.

8.1.3. Для проведения демонстрационного экзамена профильный и базовый уровни. По профильному уровню определена компетенция - Поварское дело по КОДу 1.3.

8.1.4. Особенности организации демонстрационного экзамена:

- по профильному уровню приведены в таблице 1. Паспорт комплекта оценочной документации

Таблица 1

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1.	Номер компетенции	34
2.	Название компетенции	Поварское дело
3.	КОД является однодневным или двухдневным	Однодневный
4.	Номер КОД	КОД 1.3
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5.	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6.	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	35,55

7.	Длительность выполнения экзаменационного задания	06.30
8.	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	ГИА
9.	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
10.	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
11.	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6

Задание представляет собой описание содержания работы, выполняемой в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ: описание всех этапов выполнения задания, включая планы, эскизы, чертежи; время выполнения каждого этапа задания, описание работ, выполняемых на каждом этапе задания.

Демонстрационный экзамен проводится в специальных организованных модельных условиях, соответствующих задаче оценки освоения общих и профессиональных компетенций по основным видам деятельности. Соответствие частей модуля задания демонстрационного экзамена запланированным результатам образовательной программы представлено в таблице 2.

Таблица 2.

Запланированные результаты образовательной программы	Модуль демонстрационного экзамена
<p>Вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Модуль А: Работа модуля;</p> <p>Модуль В: Холодная закуска паштет из куриной печени;</p> <p>Модуль С: Горячее блюдо из рыбы;</p> <p>Модуль D: Десерт.</p>
<p>Вид деятельности: 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</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и</p>	<p>Модуль А: Работа модуля;</p> <p>Модуль С: Горячее блюдо из рыбы;</p>

<p>гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
<p>Вид деятельности: 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.</p>	<p>Модуль А: Работа модуля; Модуль В: Холодная закуска паштет из куриной печени.</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
<p>Вид деятельности: 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.</p>	<p>Модуль А: Работа модуля; Модуль D: Десерт.</p>
<p>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.</p> <p>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.</p>	

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.	
Вид деятельности: Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.	Модуль А: Работа модуля;
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль В: Холодная закуска паштет из куриной печени;
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Модуль С: Горячее блюдо из рыбы; Модуль D: Десерт.

В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования охраны труда и техники безопасности.

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

- по базовому уровню приведены в таблице 3. Паспорт комплекта оценочной документации

Таблица 1

Наименование	Информация о разработанном КОД
Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование квалификации	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №1565 (ред. от 17.12.2020)
Код комплекта оценочной документации	КОД 43.02.15-2023
Продолжительность демонстрационного экзамена (не более)	04:00:00
Максимально возможное количество баллов	100
Количество главных экспертов на демонстрационном экзамене	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 1 выпускника	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 5 выпускников	3

Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе

экзаменационных групп.

Техникум знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Соответствие частей модуля задания демонстрационного экзамена запланированным результатам образовательной программы представлено в таблице 4.

Таблица 4.

Запланированные результаты образовательной программы	Модуль демонстрационного экзамена
Вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Модуль 1 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 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.	Модуль 3 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
<p>Вид деятельности: 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</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Модуль 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</p>
<p>Вид деятельности: 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.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>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.</p>	<p>Модуль 1 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</p>
<p>Вид деятельности: 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.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов</p>	<p>Модуль 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с</p>

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Вид деятельности: 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	Модуль 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
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 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

8.1.5. Задания демонстрационного экзамена

8.1.5.1. Содержанием экзаменационного задания по профильному уровню являются работы по приготовлению и подаче блюд согласно КОДу 1.3.

В Подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты, или исключить лишние, он делает это в Подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

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

Жеребьевку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости. На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, В, С, D,) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Модули задания, критерии оценки и необходимое время.

Модули и время сведены в Таблице 5.

Таблица 5

№ п/п	Модуль задания, где	Критерий	Длительность модуля	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
-------	---------------------	----------	---------------------	-----------------	-------------------	-------------

	проверяется критерий					
1.	Модуль А: Работа модуля	А: Работа модуля	06:30	12,20	9,60	21,80
2.	Модуль В: Холодная закуска паштет из куриной печени	В: Холодная закуска паштет		2,90	1,30	4,20
3.	Модуль С: Горячее блюдо из рыбы	С: Горячее блюдо из рыбы		3,00	1,55	4,55
4.	Модуль D: Десерт	D: Десерт		3,60	1,40	5,00
Итого	-	-	06:30:00	21,70	13,85	35,55

Описание модуля А: Работа модуля

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов

- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены

- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки

- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно

- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты

- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.

- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

Описание модуля В: Холодная закуска паштет из куриной печени

Приготовить 3 порции холодной закуски паштет из куриной печени

- Минимум 2 гарнира на усмотрение участника.

- Допускается оформление и наличие дополнительных гарниров и соуса на усмотрение участника

Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 90 г. Максимум 150 г.

- 3 порции закуски подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С

- Подаются 3 идентичных блюда

- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелке НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;

- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля С: Горячее блюдо из рыбы

Приготовить три порции горячего блюда из рыбы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира на выбор участника.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника.

Особенности подачи:

- Масса блюда минимум 220 г.

3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подается одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации

- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше

- Подаются 3 идентичных блюда

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелке НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника

Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта) должен быть приготовлен из продукта оглашенного варианта

- Выпеченный элемент из теста

- Декоративный элемент из изомальта или карамели

- Соус холодный.

Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.

3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации

- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С

- Подаются три идентичных блюда

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут

после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование. Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Площадкой для проведения профильного уровня демонстрационного экзамена является ЦПДЭ по компетенции «Поварское дело» ГБПОУ АО «АГПК».

8.1.5.2. Содержанием экзаменационного задания по базовому уровню являются работы по приготовлению и подаче блюд согласно КОДу 43.02.15-2023.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

Все участники демонстрационного экзамена должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Модули задания, критерии оценки и необходимое время.

Модули и время сведены в Таблице 6.

Таблица 6

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Общие баллы
1.	Модуль 1: 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	Критерий 1. Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Критерий 2. Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях Критерий 3. Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. Критерий 4. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Критерий 5. Проведение приготовления и подготовки к	4:00	30

		<p>реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Критерий 6. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	
2.	<p>Модуль 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</p>	<p>Критерий 1. Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Критерий 2. Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Критерий 3. Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p> <p>Критерий 4. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Критерий 5. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Критерий 6. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Критерий 7. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	40

		<p>видов и форм обслуживания.</p> <p>Критерий 8. Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента.</p>		
3.	<p>Модуль 3: 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</p>	<p>Критерий 1. Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>Критерий 2. Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Критерий 3. Планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.</p> <p>Критерий 4. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Критерий 5. Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Критерий 6. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		30
Итого	-	-	4:00	100

Образец задания базового уровня.

Модуль 1: 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.

1. Приготовить холодную закуску из птицы.

2. Обязательно наличие сложного гарнира и соуса.
3. Допускается наличие декора на усмотрение участника.
4. Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.
5. Масса одной порции 70-110 г.
6. Температура основного компонента блюда 10-140С.

Модуль 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.

1. Приготовить горячее блюдо из птицы.
2. Обязательно наличие сложного гарнира и соуса.
3. Допускаются дополнительные гарниры на усмотрение участника.
4. Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.
5. Масса одной порции 180-250 г.
6. Температура основного компонента блюда минимум 65 0С.

Модуль 3: 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.

1. Приготовить холодный десерт.
2. Основная составляющая - выпеченный элемент.
3. Обязательно наличие гарнира и соуса.
4. Допускается дополнительный гарнир и декор на усмотрение участника.
5. Подается две идентичные порции на белой круглой плоской тарелке диаметром 30-32 см.
6. Масса одной порции минимум 90-130 г.
7. Температура по выпеченному элементу 10-140С.

8.1.6. Оценка экзаменационных заданий

8.1.6.1. Члены ГЭК оценивают по результатам формализованного наблюдения в период выполнения студентами практического задания выполнение общих требований охраны труда; правильность действий выпускника в нестандартных (критических) ситуациях; соблюдение требований к выполняемым трудовым действиям; умение спланировать порядок выполнения работ; правильность выбора необходимых для работ инструментов/оборудования; реализацию стандартных требований к расчету времени, необходимого для выполнения трудовых действий; четкое соблюдение графика работ.

Во время проведения формализованного наблюдения члены ГЭК не должны мешать выполнению выпускником работ, за исключением случаев нарушения требований охраны труда и иных производственных требований.

Оценка производится как в отношении работы модуля, так и в отношении процесса выполнения экзаменационной работы. Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Результаты выполнения студентами заданий демонстрационного экзамена фиксируются в индивидуальных оценочных листах, которые содержат: критерии оценки, вес каждого критерия в баллах, поля баллов по каждому критерию и подсчета итоговых результатов.

В процессе оценки выполненных работ члены комиссии (экспертной группы) заполняют в оценочных листах поля критериев в баллах или процентах выполнения работы. После завершения экзамена результаты заносятся в систему, формируется и распечатывается сводная ведомость с указанием общего количества баллов, набранных каждым участником демонстрационного экзамена. На основании ведомости из системы оформляется протокол.

Общее количество баллов задания профильного уровня по всем критериям оценки составляет – 35,55, по базовому уровню – 100.

При определении итоговой оценки применяется 100% - шкала и определяется порядок перевода баллов в оценки в соответствии со схемой начисления баллов, разработанной на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Полученные баллы при оценивании результатов демонстрационного экзамена переводятся в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии со следующей шкалой:

Таблица 4

Максимальный балл	«2»	«3»	«4»	«5»
Сумма максимальных баллов по модулю	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40%-69,99%	70%-100%

Результатом работы экзаменационной комиссии является итоговый протокол демонстрационного экзамена, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание и перевод баллов в оценку.

Протоколы ДЭ хранятся в архиве техникума.

8.2. Проведение процедуры защиты Выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)

8.2.1. В начале заседания ГЭК председатель представляет комиссию и объявляет начало и порядок проведения ГИА.

Защита ВКР производится на **открытом заседании** ГЭК.

На защиту ВКР студента отводится до **60 минут**. Процедура ГИА включает доклад студента (**не более 10-15 минут**), вопросы членов комиссии, ответы студента на поставленные вопросы, чтение отзыва и рецензии. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК.

Решение ГЭК принимается на **закрытом заседании** большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов **голос председателя является решающим**).

Заседания ГАК протоколируются. В протоколе записываются: оценка за защиту ВКР, присуждение квалификации и **особое мнение** членов комиссии. Протоколы оформляются на каждого студента индивидуально. Протоколов заседаний ГЭК хранится в архиве техникума в течение установленного срока.

По окончании каждого заседания ГИА выпускники приглашаются в аудиторию, где председателем оглашается решение ГЭК. Система оценок ГИА - **пятибалльная**.

При оценке «неудовлетворительно» студент получает **академическую справку** установленного образца. ГЭК принимает решение о возможности повторной защиты студентом той же ВКР, либо признать целесообразным закрепление за ним нового задания на ВКР и определить срок новой защиты, но **не ранее, чем через полгода**.

Решение ГАК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА, и выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом директора техникума.

Во время защиты ВКР студент может использовать:

- пояснительную записку ВКР;
- составленный ранее доклад или тезисы своего выступления.

Проверка уровня профессиональной подготовленности студента осуществляется через ответы на дополнительные вопросы по теме ВКР.

При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

- сообщение (доклад) по теме ВКР;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента ДП;
- отзыв руководителя ДП;
- выступления рецензента и руководителя ДП (по желанию).

8.2.2. Критерии оценки

При проведении ГИА (защиты ВКР) необходимо учитывать следующие критерии:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного рабочими программами дисциплин;
- уровень практических умений, продемонстрированных выпускником при выполнении ВКР;
- уровень знаний и умений, позволяющий решать производственные задачи при выполнении ВКР;
- обоснованность, чёткость, лаконичность изложения сущности темы ВКР;
- гибкость и быстрота мышления при ответах на поставленные при защите ВКР вопросы.

Уровень знаний студента определяется следующими оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» - ставится при соблюдении следующих условий:

- представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР, нормоконтролера и рецензента в основных подписях всех входящих в ВКР документов;

- 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:

- представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР, нормоконтролера и рецензента в основных надписях всех входящих в ВКР документов;

- 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 упушения при ответах, однако основное содержание вопроса раскрыто полно.

Оценка «удовлетворительно» - ставится при соблюдении следующих условий:

- представленная на ИГА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР, нормоконтролера и рецензента в основных надписях всех входящих в ВКР документов;

- 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:

- представленная на ГИА ВКР выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя ВКР, нормоконтролера и рецензента в основных надписях всех входящих в ВКР документов;

- 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.

При выставлении общей оценки за выполнение и защиту ВКР комиссия учитывает отзыв руководителя проекта о ходе работы студента над темой и оценку ВКР рецензентом.

9. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

9.1. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

9.2. Защита дипломной работы проводится публично на заседании государственной экзаменационной комиссии.

9.3. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

9.4. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссией);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

9.5. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

9.6. В специальные условия входят: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

9.7. Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

Министерство образования и науки Астраханской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение Астраханской области
среднего профессионального образования
«Астраханский технологический техникум»

УТВЕРЖДЕНО:

Заместитель директора по
УМР
_____ А.Б. Белоусова
«12» декабря 2022 г

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ЦМК преподавателей
специальных дисциплин по специальности
Поварское и кондитерское дело
_____ Е.О. Алябьева
«12» декабря 2022 г

Перечень тем
выпускных квалификационных работ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи традиционных рыбных блюд Астраханской региональной кухни для предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
2. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи традиционных мясных блюд Астраханской региональной кухни для предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
3. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи традиционных блюд из птицы Астраханской региональной кухни для предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
4. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подачи традиционных блюд Астраханской региональной кухни с использованием сезонных овощей для предприятия общественного питания (по выбору из списка социальных партнеров техникума).
5. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд казачьей кухни для организации гастрономической туристической экскурсии.
6. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд региональной кухни для организации гастрономической туристической экскурсии.
7. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации рыбных блюд Астраханской региональной кухни для столовой туристической базы.
8. Разработка ассортимента, организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации традиционной кухни в рамках туристической экскурсии в культурно-исторический комплекс Сарай-Бату в с.Селитренное Астраханской области.

