

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

УТВЕРЖДАЮ

Директор Чебоксарского экономико-  
технологического колледжа

Минобразования Чувашии

\_\_\_\_\_ Н. К. Горшкова

«    » \_\_\_\_\_ 2020 г.

**Программа  
государственной итоговой аттестации  
выпускников с ограниченными возможностями здоровья  
с нарушениями слуха  
очной формы обучения профессии  
43.01.15 Поварское и кондитерское дело**

РАССМОТРЕНО

На заседании педагогического совета

Протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_ 2020 года

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК

Заместитель директора по УР

Председатель ЦК технологических дисциплин

В.А. Бенда

Л.Г. Николаева

М.Н. Барская

Чебоксары 2020 г.

## **1. Общие положения**

1.1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников Чебоксарского экономико-технологического колледжа Минобразования Чувашии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – Программа государственной итоговой аттестации) разработана в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки России 16.08.2013 № 968), методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования (утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн), Положением о государственной итоговой аттестации выпускников (локальный акт), Положением об оформлении выпускных квалификационных работ (локальный акт), требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569).

1.2. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по указанной специальности и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

1.3. Данная программа государственной итоговой аттестации является частью профессиональной программы подготовки специалистов среднего звена Чебоксарского экономико-технологического колледжа Минобразования Чувашии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.4. Программа государственной итоговой аттестации ежегодно разрабатывается цикловой комиссией технологических дисциплин, обсуждается на педагогическом совете, согласовывается с заместителем директора по учебной работе, председателем Государственной экзаменационной комиссии, председателями соответствующей ЦК и утверждается директором колледжа.

1.5. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также методика оценивания результатов и критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

1.6. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются колледжем по каждой образовательной

программе среднего профессионального образования.

1.7. Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи (за исключением проведения государственной итоговой аттестации с использованием дистанционных образовательных технологий).

## **2. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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 языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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.

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

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. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации**

3.1. Объем времени на преддипломную практику – 4 недели.

Объем времени на подготовку к государственным экзаменам – 1 неделя.

Объем времени на проведение государственных экзаменов – 1 неделя.

Объем времени на подготовку выпускной квалификационной работы – 3 недели.

Объем времени на защиту выпускной квалификационной работы – 1 неделя.

3.2. Сроки проведения преддипломной практики – с 20.04. 2021 по 17.05.2021

Сроки подготовки к государственным экзаменам - с 18.05.2021 по 24.05.2021.

Сроки сдачи государственных экзаменов - с 25.05.2021 по 31.05.2021.

Сроки выполнения выпускной квалификационной работы – с 01.06.2021 по 21.06.2021

Сроки защиты выпускной квалификационной работы – 22.06.2021 по 28.06.2021.

### **4. Формы государственной итоговой аттестации**

4.1. Государственная итоговая аттестация выпускников специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы или дипломного проекта. Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного экзамена. Задания для демонстрационного экзамена, разработанные на основании конкурсных заданий Финала Национального Чемпионата «Молодые профессионалы» Ворлдскиллс Россия и утвержденные национальным экспертом.

4.2. Выпускная квалификационная работа призвана способствовать систематизации и закреплению полученных студентом знаний по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

4.3. Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и по возможности выполняться по предложениям (заказам) предприятий и организаций.

4.4. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ с указанием сроков выполнения оформляется приказом директора колледжа. Приказом директора назначаются руководители выпускных квалификационных работ из числа преподавателей дисциплин и других квалифицированных специалистов. Кроме основных руководителей, могут быть назначаются консультанты: по экономической части и информационной части.

Для участников демонстрационного экзамена тематика и содержание выпускной квалификационной работы разрабатывается с учетом требований стандартов WSR и ФГОС СПО.

4.5. Примерная тематика выпускных квалификационных работ представлена в Приложение 1.

## **5. Требования к выпускной квалификационной работе**

5.1. Общими требованиями к выпускной квалификационной работе являются: целевая направленность, четкость построения, логическая последовательность изложения материала, глубина исследования и глубина освещения вопросов, убедительность аргументации, краткость и точность формулировок, конкретность изложения результатов работы, доказательность выводов и обоснованность рекомендаций, грамотность написания и оформление в соответствии с установленными требованиями.

Выпускная квалификационная работа должна быть оформлена в соответствии с Положением об оформлении выпускных квалификационных работ, утвержденным приказом директора Чебоксарского экономико-технологического колледжа Минобразования Чувашии.

5.2 Структурными элементами выпускной квалификационной работы являются:

- титульный лист;
- содержание (оглавление) работы;
- введение;
- теоретическая часть с указанием целей и задач работы, анализ и систематизация материала по выбранной теме;
- практическая часть с результатами собственных исследований, расчетов;
- выводы и предложения относительно возможностей применения полученных результатов;
- список источников;
- приложения (при необходимости).

5.3 Объем выпускной квалификационной работы: 30 – 60 стр. машинописного текста без приложений.

## **6. Рецензирование выпускной квалификационной работы**

6.1. Выпускные квалификационные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей специальных дисциплин колледжа, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

6.2. Рецензентами могут быть лица, не являющиеся руководителями или консультантами по отдельным вопросам рецензируемой выпускной квалификационной работы. Направление на рецензию студенту выдает заведующий отделением.

6.3. Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

## **7. Порядок проведения государственной итоговой аттестации**

7.1. К государственной итоговой аттестации (ГИА) допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Допуск студентов к ГИА объявляется приказом директора колледжа.

7.2. Защита выпускных квалификационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

7.3. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, 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 ГЭК.

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

7.4. При выведении оценки за выпускную квалификационную работу учитываются:

- качество устного доклада дипломника, свободное владение материалом ВКР;
- оценка руководителя;
- оценка рецензента;
- глубина и точность ответов на вопросы.

Методика оценивания результатов и критерии оценки выпускных квалификационных работ представлены в Приложении 2.

7.5. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

7.6. Решения государственных экзаменационных комиссий 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. Решение ГЭК об оценке выпускных квалификационных работ и о присвоении квалификации объявляется председателем в день защиты после окончания заседания комиссии.

7.7. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом,

который подписывается председателем государственной экзаменационной и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа. В протоколе ГЭК записываются: поставленные дипломнику вопросы, оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

## **8. Условия подготовки и процедура проведения государственного экзамена**

8.1 Государственный экзамен проводится в виде демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (далее – ДЭ) по компетенции «Поварское дело». ДЭ проводится с целью оценки соответствия уровня знаний, умений, практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Государственный экзамен в виде ДЭ по компетенции «Поварское дело» проводится по профессиональным модулям и определяет уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебным планом.

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

8.2 ДЭ проводится в строгом соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, утвержденной приказом Союза «Ворлдскиллс Россия» № 31.01.2019-1 от 31.01.2019.

8.3 Для участия в ДЭ:

- не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения экзамена в РКЦ направляется заявка для регистрации участников по компетенции. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;

- все заявленные участники проходят регистрацию в системе eSim, а также заполняют личные профили, которые должны быть созданы/актуализированы и подтверждены не позднее, чем за 21 календарный день до начала демонстрационного экзамена.

- инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под подпись за день до проведения ДЭ.

8.4 Сроки и место проведения демонстрационного экзамена доводится до сведения обучающихся не позднее чем за неделю.

8.5 Для проведения ДЭ используются задания, разработанные на основе конкурсных заданий Финала Национального Чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia)

соответствующего года или международных чемпионатов WorldSkills предыдущего или соответствующего года способом, обеспечивающим взаимное сопоставление/сравнение результатов демонстрационного экзамена и утверждённые национальным экспертом Ворлдскиллс Россия.

8.6 Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия образовательной организацией выбирается из перечня размещенных в Единой системе актуальных требований к компетенциям [www.esat.worldskills.ru](http://www.esat.worldskills.ru) Комплект оценочной документации (далее – КОД) из расчета один КОД по одной компетенции для обучающихся одной учебной группы.

Использование выбранного КОД в рамках проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия осуществляется без внесения в него каких-либо изменений.

8.7 Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты по соответствующей компетенции, владеющие методикой оценки по стандартам Ворлдскиллс и прошедшие подтверждение в электронной базе eSim:

- сертифицированные эксперты Ворлдскиллс;
- эксперты, прошедшие обучение в Союзе и имеющие свидетельства о праве проведения чемпионатов;
- эксперты, прошедшие обучение в Союзе и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена.

За каждой площадкой Союзом закрепляется Главный эксперт.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении ДЭ, не допускается оценивание результатов работ студентов экспертами из числа педагогов ЧЭТК. В связи с этим условием на ДЭ распорядительным актом колледжа утверждается Экспертная группа, соответствующая вышеназванным требованиям, отличающаяся от комиссии ГЭК.

В случае если ДЭ проводится на базе Сертифицированного центра компетенций Главным экспертом на площадке СЦК назначается сертифицированный эксперт, не работающий в колледже.

8.8 Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы», выставленные баллы вносятся главным экспертом в международную информационную систему Competition Information Sistem (далее – система CIS). Результатом работы Экспертной группы является итоговый протокол, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание, он формируется автоматически через систему CIS.

8.9 Шкала перевода результатов ДЭ в пятибалльную систему утверждается протоколом заседания ГЭК до начала проведения экзамена.

8.10 По итогам ДЭ оформляется протокол ГЭК и выставляется оценка для внесения в диплом.

8.11 В целях обеспечения информационной открытости и прозрачности процедуры проведения демонстрационного экзамена рекомендуется организация прямых трансляций хода проведения демонстрационного экзамена, в том числе с использованием общедоступных интернет ресурсов.

## **9. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

9.1. Государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по специальности СПО, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы в полном объеме.

9.2. 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).

9.3. 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, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- 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).

9.4. Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

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. В специальные условия могут входить: 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, письменно на языке Брайля, с использованием услуг ассистента (сурдопереводчика, тифлосурдопереводчика), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

9.6. Государственная итоговая аттестация для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.



**Примерная тематика выпускных квалификационных работ  
на 2020/2021 учебный год по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1. Совершенствование организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции в ресторане с китайской кухней на 25 мест
2. Совершенствование организации процесса приготовления, дизайн сложных фирменных блюд в ресторане с национальной чувашской кухней на 50 мест
3. Совершенствование организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции из овощей и грибов с использованием современных технологий и оборудования в кафе на 75 мест
4. Совершенствование организации процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса в ресторане высшего класса на 55 мест с использованием современных технологий и оборудования
5. Совершенствование организации процесса приготовления, дизайн сложных горячих банкетных блюд из мяса в ресторане класса люкс на 30 мест
6. Совершенствование организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из свинины в баре класса люкс на 25 мест
7. Совершенствование организации процесса приготовления сложной фирменной кулинарной продукции в баре первого класса на 40 мест.
8. Совершенствование организации процесса приготовления сложных первых блюд с использованием современных технологий и оборудования в ресторане I класса с русской кухней на 40 мест
9. Совершенствование организации процесса приготовления сложных фирменных блюд в ресторане первого класса с японской кухней на 65 мест
10. Совершенствование организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции в ресторане первого класса с немецкой кухней на 90 мест
11. Совершенствование организации процесса приготовления сложных холодных и горячих закусок при проведении «банкет-фуршета» в ресторане I класса на 70 мест
12. Совершенствование организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы с использованием современных технологий и оборудования в кафе на 45 мест
13. Совершенствование организации процесса приготовления горячей кулинарной продукции для школьного питания в столовой на 100 мест
14. Совершенствование организации процесса приготовления фирменной горячей сложной продукции из птицы использованием современных технологий и оборудования в ресторане высшего класса на 50 мест
15. Совершенствование организации процесса приготовления сложных горячих десертов в кафе-молодежное с европейской кухней на 60 мест с использованием современных технологий и оборудования.
16. Совершенствование организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции для ресторана с вегетарианской кухней на 35 мест
17. Совершенствование организации процесса приготовления горячей сложной продукции из быстрозамороженных полуфабрикатов с использованием современных технологий и оборудования в ресторане первого класса на 70 мест
18. Совершенствование организации процесса приготовления десертов из экзотических фруктов с использованием современных технологий и оборудования в кафе на 80 мест
19. Совершенствование организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий в ресторане первого класса на 100 мест с использованием современных технологий и оборудования
20. Совершенствование организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из рыбы осетровых пород в ресторане класса люкс на 40 мест с

использованием современных технологий и оборудования

21. Совершенствование организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из мяса дичи в ресторане класса люкс с русской кухней на 55 мест
22. Совершенствование организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции и фирменных блюд в ресторане класса люкс на 25 мест с использованием современных технологий и оборудования
23. Совершенствование организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции с использованием современных технологий и оборудования в кафе с национальной турецкой кухней на 50 мест
24. Совершенствование организации процесса приготовления сложных изысканных салатов с европейской кухней в ресторане класса люкс на 45 мест.
25. Совершенствование организации процесса приготовления сложных фирменных десертов с использованием современных технологий и оборудования в кафе на 50 мест
26. Совершенствование организации процесса приготовления сложных фирменных блюд с использованием современных технологий и оборудования в вегетарианском кафе на 40 мест
27. Совершенствование организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции из нерыбного водного сырья в ресторане класса люкс на 40 мест
28. Совершенствование организации процесса приготовления сложных фирменных блюд с использованием современных технологий и оборудования в баре высшего класса на 45 мест
29. Совершенствование организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции для шведского стола в ресторане на 50 мест
30. Совершенствование организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции с использованием современных технологий и оборудования в ресторане высшего класса с итальянской кухней на 60 мест
31. Совершенствование организации процесса приготовления горячей сложной продукции из дичи в ресторане высшего класса на 60 мест
32. Совершенствование организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции из нерыбного водного сырья в ресторане с европейской кухней на 80 мест
33. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции с функциональными свойствами из рыбы в ресторане при санатории на 150 мест
34. Совершенствование организации процесса приготовления сложных вторых горячих блюд из мяса диких животных в ресторане класса люкс с русской кухней на 40 мест.
35. Совершенствование организации процесса приготовления сложных изысканных салатов с паназиатской кухней в ресторане на 60 мест
36. Совершенствование организации процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса с использованием современных технологий и оборудования в ресторане высшего класса на 65 мест
37. Совершенствование организации процесса приготовления сложных фирменных супов с использованием современных технологий и оборудования для ресторана класса люкс на 60 мест
38. Совершенствование организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции из рыбы с использованием современных технологий и оборудования в арт-кафе в городе Санкт-Петербург на 40 мест
39. Совершенствование организации процесса приготовления сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета-фуршета в ресторане высшего класса на 50 мест
40. Совершенствование организации процесса приготовления сложных фирменных блюд в ресторане первого класса на 60 мест с национальной чувашской кухней
41. Совершенствование организации процесса приготовления сложной фирменной кулинарной продукции из рыбы в ресторане класса люкс на 50 мест с использованием современных технологий и оборудования
42. Совершенствование организации процесса приготовления горячей кулинарной продукции для школьного питания в столовой на 200 мест

43. Совершенствование организации процесса приготовления сложной продукции из овощей и грибов в кафе быстрого питания на 30 мест с использованием современных технологий и оборудования
44. Совершенствование организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции с национальной чувашской кухней в ресторане на 75 мест
45. Совершенствование организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции для проведения «банкет-фуршета» в ресторане высшего класса на 70 мест

## Методика оценивания результатов и критерии оценки ВКР

критерии	показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неуд. »	«удовлетв»	«хорошо»	«отлично»
<b>Актуальность</b>	Актуальность работы вообще не сформулирована. Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием).	Актуальность либо в самых общих чертах – проблема не выявлена и не аргументирована. Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, но отражают основные только аспекты изучаемой темы.	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
<b>Логика работы</b>	Содержание тема работы не согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы.
<b>Сроки</b>	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 1-2 дня).	Работа сдана с соблюдением всех сроков.

Самостоятельность в работе	<p>Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст).</p> <p>Руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, отсутствуют черновики работы.</p>	<p>Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально.</p> <p>Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания.</p> <p>Слишком большие отрывки переписаны из источников.</p>	<p>После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы, но выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы</p> <p>Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.</p>	<p>После каждой главы, автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.</p> <p>Руководитель может сделать вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии ВКР.</p>
Оформление работы	<p>Много нарушений и низкая культура правил оформления ВКР.</p>	<p>Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям.</p>	<p>Есть некоторые недочеты в оформлении работы.</p>	<p>Соблюдены все правила оформления работы.</p>
Литература	<p>Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых источников.</p>	<p>Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых источников.</p>	<p>Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых источников.</p>	<p>Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых источников.</p>

Защита работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др.
Оценка работы	Студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, практическая часть ВКР не выполнена.	Студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений ВКР материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.	Студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или в практической части.	Студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.