

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Морской технический колледж имени адмирала Д.Н.Сенявина»


СОГЛАСОВАНО
ЗАО «Литературное»
Генеральный директор


А.С. Соловьев

« 25 » декабря 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПбМТК


В.А. Никитин

« 28 » декабря 2020 г.



**Программа государственной итоговой аттестации
по профессии НПО
43.01.09 Повар, кондитер**

Форма обучения
Очная

Номер регистрации _____

439

Учебно-методическая документация

М.П.

**Контрольный
экземпляр**

Санкт-Петербург
2020 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработчики:
Зав. отделением



/ Пищик О.Г. /

Методист

/ Русан К.А. /

СОГЛАСОВАНО

Цикловой методической комиссией

Протокол № 4

от « 26 » 11 2020 г.



/ Русан К.А.. /

Председатель ЦМК

ОДОБРЕНО

Педагогическим советом

Протокол № 106

от « 11 » 01 2021 г.

Контроль
качества
образования

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации подготовки выпускников (далее – Программа) является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее – ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа устанавливает правила организации и проведения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА), формы государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации.

ГИА проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников в части требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту начального профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа ГИА разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

– Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273–ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, специальности среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565,

– Приказ Минобрнауки России № 968 от 16.08.2013 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74, от 17.11.2017 № 1138);

– Приказ Минобрнауки России № 464 от 30.07.2013 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 291 от 18.04.2013 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Приказа Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» от 31.01.2019 года № 31.01.2019-1 (ред. от 31.05.19) «Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия»;

– Распоряжения Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020 № Р-36 «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

– Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования 08.10.П.

– Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы ОПОП ФГОС среднего профессионального образования для очной формы обучения СПБМТК.

Программа ГИА, критерии оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам (далее – ВКР) проходит согласование с участием председателя государственной экзаменационной комиссии и утверждается директором СПБМТК.

2. Государственная экзаменационная комиссия

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками ППКРС по

профессии соответствующим требованиям ФГОС, ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее – ГЭК). Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации. Председателем ГЭК назначается представитель работодателя, не являющийся работником образовательной организации. Состав ГЭК утверждается приказом директора. В состав ГЭК включаются эксперты WorldSkills Россия. Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии образовательная организация создает экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт.

Председатель ГЭК, состав ГЭК, состав апелляционной комиссии государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер базовой подготовки на 2020-2021 учебный год утверждены приказом 26.12.2020 г., № 476

3. Объем времени на подготовку и проведение ГИА

Согласно ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер базовой подготовки, рабочему учебному плану ППКРС по данной специальности, на проведение ГИА отведено 2 недели (72 часа).

Срок проведения ГИА с 14.06.2021 по 27.06.2021.

4. Форма государственной итоговой аттестации

Формой ГИА для выпускников ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер базовой подготовки является сдача демонстрационного экзамена(государственного экзамена).

Выбор задания для демонстрационного экзамена как ВКР осуществляется образовательной организацией самостоятельно. Оно разрабатывается на основе заданий размещенных союзом «World skills Russia» в открытом доступе на сайте <https://worldskills.ru/>. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлена на проверку качества полученных обучающимися знаний и умений, сформированности общих компетенций (далее – ОК):

Код	Наименование общих компетенций
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 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 поддержание 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

и профессиональных компетенций (далее – ПК), позволяющих решать профессиональные задачи, в рамках установленных ППКРС видов профессиональной деятельности (далее – ВПД), предусмотренных ФГОС по специальности:

<i>Код</i>	<i>Профессиональные компетенции</i>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК. 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Тематика заданий на демонстрационный экзамен определяется в соответствии с конкурсным заданием текущего года на Региональный чемпионат World Skills по

компетенции «Поварское дело», проходит рассмотрение на Методическом Совете колледжа и утверждаются председателем Методического Совета. Задание на демонстрационный экзамен представлено в Приложении 1.

Закрепление задания для демонстрационного экзамена за выпускниками, назначение руководителей осуществляется приказом директора СПбМТК.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академические задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППКРС.

Программа ГИА, задание демонстрационного экзамена, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения обучающихся, не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Задание на демонстрационный экзамен разрабатывается единое по типовым заданиям и выдается в момент начала экзаменационных процедур (при этом задание, выдаваемое на экзамене может отличаться от типового на 30%).

Ход выполнения задания демонстрационного экзамена оценивается методом экспертного наблюдения. Наблюдение за действиями обучающегося ведется членами экзаменационной комиссии в установленном образовательной организацией порядке.

Частично наблюдение может быть заменено проведением видеозаписи процесса выполнения задания с последующим анализом видеозаписи членами экзаменационной комиссии.

Образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

Для оценки результатов освоения образовательных программ с учетом оценочных материалов союза могут применяться: Положение о стандартах Ворлдскиллс, нормативные документы международной организации «World skills International»

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации World Skills .

Осуществляется перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы № 1.

Таблица 1 Перевод баллов в оценку

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

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется

возможность пройти ГИА без отчисления СПбМТК.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в СПбМТК на период времени, установленный СПбМТК, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА ППКРС.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве СПбМТК.

Порядок подачи и рассмотрения апелляции представлен в Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования 08.10.П.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья представлен в Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования 08.10.П.

Приложение 1 к программе ГИА
по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Председатель Методического Совета
Ф.И.О. _____
«__» _____ 2020 г.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Критерии	Показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«2»	«3»	«4»	«5»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе проблем	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо 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. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в

				рамках данной темы
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная работа имеет отклонения и не во всем соответствует требованиям, предъявляемым к такого рода работам	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Сроки	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 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков
Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания Курсантом работы, Курсант отказывается показать черновики, конспекты.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Курсант недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Курсант не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Курсант четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора со Курсантом научный руководитель делает вывод о том, что Курсант достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в работе
Литература	Курсант совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить	Изучено менее десяти источников. Курсант слабо ориентируется в	Изучено более десяти источников. Курсант ориентируется в	Количество источников более 20. Все источники, представленные в

	содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	тематике, путается в содержании используемых книг.	тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	библиографии, использованы в работе. Курсант легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг
Защита работы	Курсант совсем не ориентируется в терминологии работы.	Курсант, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Курсант оказал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Курсант 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.).	Курсант 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. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
	Оценка «2» ставится, если Курсант обнаруживает непонимание содержательных	Оценка «3» ставится, если Курсант на низком уровне владеет методологическим аппаратом	Оценка «4» ставится, если Курсант на достаточно высоком уровне овладел	Оценка «5» ставится, если Курсант на высоком уровне владеет методологическим

	<p>основ проведенного исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.</p>	<p>исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.</p>	<p>методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.</p>	<p>аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.</p>
--	---	--	--	---