

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-
методической работе

 Халдеева М.Н.

« 26 » 03 20 21 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППСЗ базовая подготовка

Срок освоения ППСЗ 3 г.10 м

Форма обучения очная

Якутск 2021

Программа государственной итоговой аттестации выпускников разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565.

Разработчик(и) РПД Трофимова Анастасия Валерьевна – преподаватель;
Местникова Мария Александровна - методист

Председатель ЦК технологии и зоотехнии Местникова /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ТиЗ № 7 от «12» 03 2021 г.

Директор КТиУ Яковлева /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

«15» 03 2021 г.

Методист Местникова /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 7 от «15» 03 2021 г.

Председатель УМС ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ Халдеева /Халдеева М.Н./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 3 от «14» 03 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	2
2. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	3
3. ТРЕБОВАНИЕ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ.....	10
4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ	15
5. ХРАНЕНИЕ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ.....	15
6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА.....	16
7. КОНТРОЛЬНО - ИЗМЕРИТЕЛЬНЫ МАТЕРИАЛЫ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА.....	16
8. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ЭКСПЕРТОВ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА	17
9. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА.....	19
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	
Примерная тематика выпускных квалификационных работ	22

В соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в образовательных организациях, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение ППССЗ.

1.2. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

1.3. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.4. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

2. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Форма государственной итоговой аттестации: защита выпускной квалификационной работы (далее ВКР) в форме дипломной работы и Демонстрационный экзамен по стандартам Worldskills (далее – ДЭ) по компетенции Worldskills «Поварское дело».

2.2. Объем времени на подготовку и проведение ГИА: в соответствии с утвержденным рабочим учебным планом:

- на выполнение ВКР – 4 недели;
- на защиту ВКР отводится 2 недели.

2.3. Сроки проведения ГИА: согласно учебному плану ФГОС СПО устанавливаются следующие сроки проведения ГИА:

- выполнение ВКР осуществляется с 18 мая по 14 июня, в этих же сроках проходит рецензирование ВКР;
- защита ВКР проводится с 15 июня по 28 июня.

2.4. Дополнительные сроки:

- Обучающиеся, непрошедшие 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 КТиУ ФГБОУ ВО АГАТУ на период времени, который, предусмотрен календарным учебным графиком для прохождения ГИА (2 недели) соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

2.5. Необходимые материалы для выполнения ВКР содержат в себе:

- Приказ ректора ФГБОУ ВО АГАТУ об утверждении тем ВКР (с указанием сроков исполнения) и назначении руководителей ВКР из числа работников отраслевых предприятий и организаций, ведущих преподавателей.

- Индивидуальное задание, разработанное руководителем ВКР по утвержденной теме, где в соответствующих разделах руководителями формулируются конкретные требования этой части, применительно к общей тематике данной ВКР. Задание на ВКР подписываются руководителем дипломной работы.

- Выдача задания на ВКР обучающемуся должна состояться не позднее, чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной) и должна сопровождаться консультацией со стороны руководителя, в ходе которой разъясняются задачи, структура, объем работы, принцип разработки и оформления.

- Календарный план работы над ВКР, составленный дипломником и утвержденный руководителем, где предусмотрены сроки выполнения всех отдельных частей ВКР.

2.6. Необходимые материалы для процедуры проведения ГИА (защита ВКР):

- ФГОС СПО специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

- Программа ГИА.

- Приказ учредителя о назначении председателя государственной экзаменационной комиссии (далее ГЭК).

- Приказ ректора об утверждении состава ГЭК.

- Приказ директора о допуске к защите ВКР выпускников специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», успешно завершивших обучение по ППССЗ.

- График защиты ВКР.

- Протоколы заседаний ГЭК.

- Сводную ведомость из учебной части об оценках каждого выпускника по всем дисциплинам, профессиональным модулям.

- Зачетные книжки студентов.

2.7. Материалы и документы, предоставляемые выпускником в ГЭК:

- Задание на ВКР;

- Пояснительная записка ВКР;

- Отзыв руководителя ВКР о работе студента над ВКР;

- Рецензия на ВКР.

2.8. Состав государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) и процедура проведения заседания.

Для проведения ГИА (защиты ВКР) создаётся государственная экзаменационная комиссия численностью **не менее 5 человек**. Комиссия работает на базе. В состав комиссии в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Состав ГЭК по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- председатель ГЭК;
- заместитель председателя ГЭК;
- члены комиссии, в т.ч. работодатели.
- ответственный секретарь ГЭК (без права голоса).

Председателем ГЭК выбирается лицо, не работающее в образовательной организации и утверждается приказом учредителя. Остальной состав ГЭК утверждается приказом ректора.

Расписание проведения ГИА выпускников утверждается ректором и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы ГЭК. Работа ГЭК начинается в первый день проведения ГИА и заканчивается в последний день проведения ГИА.

Защита ВКР производится на открытом заседании ГЭК.

На защиту ВКР студента отводится до 45 минут.

Процедура ГИА включает:

- доклад обучающегося (не более 10-15 минут),
- вопросы членов комиссии,
- ответы обучающегося 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 простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя (при равном числе голосов голос председателя является решающим).

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особое мнение членов комиссии. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, всеми членами и секретарем комиссии.

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

Во время защиты ВКР выпускник может использовать:

- пояснительную записку ВКР;
- составленный ранее доклад (доклад по желанию может сопровождаться презентацией) или тезисы своего выступления.

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

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 неважной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, получает академическую справку установленного образца. Далее восстанавливается на период времени, установленный самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается не более двух раз.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим ГИА и выдаче соответствующего документа об образовании объявляется приказом ректора.

По окончании работы, ГЭК составляет ежегодный отчет.

В отчете отражается следующая информация:

- общие положения;
- качественный состав ГЭК;
- вид ГИА обучающихся по ППСЗ;
- характеристика общего уровня подготовки выпускников специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;
- анализ результатов по ГИА;
- недостатки в подготовке студентов по специальности;
- выводы и предложения.

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).

При проведении ГИА 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 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).

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

а) 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;

б) для глухих и слабослышащих с тяжелыми нарушениями речи:

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

- ГИА для глухих и слабослышащих с тяжелыми нарушениями речи проводится в присутствии сурдопереводчика, который не входит в состав ГЭК;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

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.

2.9. Порядок подачи и рассмотрения апелляций:

- по результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

- апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию.

- апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

- апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

- апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

- состав апелляционной комиссии утверждается одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

- апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является директор, либо заместитель директора по учебной работе.

- апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

- на заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

- выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

- с несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим, доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии **является окончательным** и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии **оформляется протоколом**, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве.

3. ТРЕБОВАНИЕ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

3.1. На титульном листе письменной экзаменационной работы ставится подпись заместителя директора по направлению подготовки о допуске работы к защите и подпись руководителя выпускной квалификационной работы.

3.2. Выпускная квалификационная работа должна быть выполнена на стандартных листах белой бумаги формата А 4.

3.3. Объем письменной экзаменационной работы должен составлять 30-50 страниц печатного текста (без приложений). Текст должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне листа. Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

3.4. Размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм (ГОСТ 7.32-2001). Текст выровнен по ширине, абзацный отступ - 1,25 мм.

3.5. Нумерация страниц – сквозная, арабскими цифрами. Титульный лист, задание и содержание включаются в общую нумерацию работы, номера страницы на них не ставится. Нумерация страниц производится по центру нижнего поля.

3.6. Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Заголовки должны быть сформулированы кратко. Заголовки разделов оформляют симметрично тексту, заголовки подразделов – с абзаца. Заголовки разделов печатаются прописными буквами, заголовки подразделов – строчными буквами, заголовки не подчеркиваются, в конце точки не ставятся. Каждый раздел начинается с нового листа.

3.7. Структура выпускной квалификационной работы включает:

- титульный лист, оформленный в соответствии с установленными требованиями;
- задание;

- содержание;
- введение;
- теоретическая часть;
- опытно-экспериментальная часть;
- заключение (выводы, рекомендации относительно возможностей применения выполненной разработки);
- список использованных источников;
- приложения.

3.7.1. *Введение* - вступительная часть выпускной квалификационной работы. Объем введения должен быть небольшим – 1,5–2 страницы. Введение к выпускной квалификационной работе в обязательном порядке содержит следующие элементы: актуальность, цель, задачи, объект (структурное подразделение) и предмет (авторское блюдо) выпускной квалификационной работы.

3.7.2. *Теоретическая часть*- дается теоретическое освещение темы на основе полученной информации, аспектов изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР.

Рассматриваемые вопросы:

- положение о структурном подразделении;
- разработка актуального ассортимента кулинарной продукции в соответствии с типом, классом предприятия, видом обслуживания и другими критериями (оперативное планирование работы цеха - план-меню);
- учетно-отчетная документация на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией, используемая в производственной деятельности: расчет сырья на заданный выпуск блюд, требование – накладная, дневной заборный лист;
- расчета основных технологических характеристик цеха;
- составления графиков выхода на работу, расчета количества работников, составления должностных инструкций;
- расчеты основных экономических и технологических показателей структурного подразделения предприятия индустрии питания;

3.7.3. *Исследовательская часть* - на основе анализа практического материала, полученного во время преддипломной практики, студенты должны разработать, оформить и презентовать заданный вид кулинарной продукции (натуральный образец или фотографии, видеоматериалы), с учетом современных требований к технологии

приготовления, подаче кулинарной продукции, заданного способа обслуживания, требований к сервировке стола. Разработать практические предложения в технологический процесс производства структурного подразделения предприятия с учетом инновационных изменений. В этом разделе должны быть представлены:

- разработка рецептуры, технологии приготовления авторского блюда с учетом индивидуальных заданий;
- разработки нормативно-технологической документации на авторскую продукцию (техничко-технологических карт, актов проработки, калькуляционных карт и др.) в соответствии с индивидуальным заданием, фото разработанного продукта;
- использование методов оценки качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- разработка форм и методов обслуживания, соответствующих заданию.

Изложение содержания работы должно быть строго логичным. Особое внимание следует обратить на переход от одного раздела к другому. Содержание основной части должно соответствовать освоенным видам профессиональной деятельности, включенным в программу ГИА.

3.7.4. *Заключение* - подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в выпускной квалификационной работе (1 – 2 страницы).

Заключение – последовательное, логически стройное изложение полученных итогов и их соотношение с общей целью и конкретными задачами. Заключение должно содержать краткие выводы по результатам работы, отражающим новизну и практическую значимость, предложения по использованию ее результатов.

3.7.5. После заключения размещается *список использованных источников*, являющийся важной частью выпускной квалификационной работы и отражающий самостоятельность и творческий подход студента. При составлении списка источников и литературы необходимо соблюдать определенную последовательность в перечислении библиографических записей. Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20), составленный в следующем порядке:

- законы Российской Федерации (в очередности от последнего года принятия к предыдущему);
- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);

- нормативные акты, инструкции;
- иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- электронные документы.

Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями действующего государственного стандарта.

Вспомогательные или дополнительные материалы помещают в приложения.

3.7.6. *Приложения* - оформляются отдельными страницами, нумеруются, но не учитываются в общем объеме выпускной квалификационной работы. Приложения призваны облегчить восприятие содержания работы, и могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например, копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п. На все приложения в основной части дипломной работы (проекта) должны быть ссылки.

3.8. Основные этапы выполнения выпускной квалификационной работы

Выполнение выпускной квалификационной работы включает следующие этапы:

- ознакомление с основными требованиями, предъявляемыми к выпускным квалификационным работам;
- выбор и закрепление темы выпускной квалификационной работы;
- составление плана и согласование его с руководителем выпускной квалификационной работы;
- подбор и изучение литературных источников и нормативных актов, законов Российской Федерации по теме выпускной квалификационной работы;
- сбор и анализ практического материала;
- написание и оформление выпускной квалификационной работы;
- подготовка выпускной квалификационной работы к защите: получение отзыва и рецензии на выпускную квалификационную работу;
- защита выпускной квалификационной работы.

Выполнение ВКР осуществляется студентом с соблюдением сроков, установленных в календарном плане.

В случае нарушения сроков выполнения одного из этапов ВКР руководитель ставит в известность руководителя группы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения этапов ВКР осуществляет руководитель ВКР.

Руководитель ВКР проводит консультации обучающихся в соответствии с разработанным графиком консультаций.

ВКР, выполненная в полном объеме в соответствии с заданием, подписанная выпускником, передается руководителю ВКР для заключительного просмотра. Руководитель ставит подписи на титульном листе, на первом листе пояснительной записки, затем пишет отзыв, где отражает качество содержания выполненной ВКР, проводит анализ хода ее выполнения, дает характеристику работы выпускника и выставляет оценку уровня подготовленности студента к защите ВКР.

Отзыв руководителя ВКР о работе выпускника над ВКР (дипломной работой) является основанием для допуска студента к рецензированию ВКР.

Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами по тематике ВКР из государственных органов власти, сферы труда и образования, научно-исследовательских институтов и др.

Рецензенты ВКР определяются не позднее чем за месяц до защиты.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости ВКР;
- общую оценку качества выполнения ВКР.

Содержание рецензии доводится до сведения, обучающегося не позднее чем за день до защиты работы.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается. Во время защиты студент вправе согласиться или не согласиться с рецензией, обосновав свой выбор.

Допуск обучающегося к защите оформляется приказом директора после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией.

Защита ВКР проходит по расписанию ГИА, составленному за 2 недели до проведения ГИА. На каждый день защиты планируется не более 10 студентов.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

4.1. Выпускная квалификационная работа оценивается по пятибалльной системе, при этом учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной квалификационной работы;
- ответы на дополнительные и уточняющие вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя
- результаты преддипломной практики;
- презентация выпускной квалификационной работы;
- ответы на дополнительные и уточняющие вопросы.

В протокол государственной итоговой аттестации вносится итоговая оценка с учетом двух этапов защиты.

4.2. Критериями оценки выпускной квалификационной работы студента являются:

- соответствие содержания заданию выпускной квалификационной работы;
- качество выполнения каждого раздела работы;
- степень актуальности, оригинальность решений (предложений), теоретическая и практическая значимость работы.

5. ХРАНЕНИЕ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

5.1. Выполненные студентами выпускные квалификационные работы хранятся после их защиты не менее пяти лет. По истечении указанного срока по приказу директора колледжа создается комиссия, которая организует процедуру списания выпускных квалификационных работ, которая оформляется актом.

5.2. Лучшие выпускные квалификационные работы, представляющие учебно-методическую ценность, передаются в качестве учебных пособий в предметно-цикловую комиссию.

5.3. Изделия и продукты творческой деятельности (разработанные натуральные образцы кулинарной продукции) по решению государственной экзаменационной комиссии не подлежат хранению в течение пяти лет, используются для дегустации на практическом этапе защиты работы.

5.4. Протоколы государственной итоговой аттестации выпускников заполняются в дни защиты и хранятся вместе со сводными ведомостями итоговых оценок в архиве образовательной организации (75 лет).

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

6.1. Демонстрационный экзамен (далее - ДЭ) проводится на площадках аккредитованного Центра проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ) по графику, согласованному с Региональным центром компетенций.

6.2. ДЭ проводится в специально организованных модельных условиях, соответствующих задаче оценки освоения профессиональных компетенций по основным видам деятельности.

Специально организованные рабочие места для демонстрации освоения профессиональных компетенций по отдельному профессиональному модулю (нескольким модулям) могут располагаться на территории техникума, как Центра проведения демонстрационного экзамена.

Оборудование для ДЭ по профессиональным модулям образовательной программы должно соответствовать требованиям к материально-техническому оснащению примерной основной образовательной программы, а так же требованиям Союза «Ворлдскиллс Россия».

Решение о соответствии требованиям принимается по итогам анализа документации, представленной организациями в соответствии с установленным порядком.

7. КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

7.1 Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия используются контрольно-измерительные материалы и инфраструктурные листы, разработанные экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных заданий и критериев оценки Финала V Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции «Поварское дело».

7.2 За 6 месяцев до проведения демонстрационного экзамена Союз «Ворлдскиллс Россия» должен обеспечить разработку заданий экзамена, критериев оценки и инфраструктурных листов по всем компетенциям и опубликовать их в специальном разделе на официальном сайте www.worldskills.ru.

7.3 Содержание задания (уровень сложность задания) демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» в 2021 году.

7.4 Разработанные задания, применяемые оценочные средства и инфраструктурные листы утверждаются национальными экспертами по компетенциям, являются едиными для всех лиц, сдающих демонстрационный экзамен в профессиональных образовательных организациях Российской Федерации. Любые изменения утвержденного пакета экзаменационных заданий, условий и времени их выполнения осуществляются с согласия Союза «Ворлдскиллс Россия» и подлежат обязательному согласованию с национальными экспертами.

7.5 Задания для демонстрационного экзамена ориентированы на профессиональные компетенции по одному или нескольким основным видам деятельности, или могут носить комплексный характер, требующий демонстрации всех компетенций в соответствии с образовательной программой.

7.6 Структура задания содержит описание условий проведения, материально-технического и информационно-методического оснащения процедуры экзамена, практико-ориентированное задание, временные и качественные параметры выполнения задания, критерии оценки.

7.7 Для оценки результатов ДЭ используются специально разработанная для данной образовательной программы система критериев. Критерии оценки типовые задания по демонстрационному экзамену доводятся до сведения участников процедур не позднее, чем за шесть месяцев до проведения ДЭ.

7.8 К ДЭ допускаются лица, успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом и не имеющие академической задолженности.

7.9 Сроки и место проведения ДЭ доводится до сведения обучающихся не позднее чем за месяц.

8. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ЭКСПЕРТОВ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

8.1 В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении государственной итоговой аттестации, не допускается оценивание результатов работ студентов и выпускников, участвующих в экзамене экспертами, принимавшими участие в их подготовке или представляющими одну с экзаменуемыми образовательную организацию. При этом, указанные эксперты имеют право оценивать работы других участников экзамена.

8.2 Для обеспечения организации и проведения демонстрационного экзамена Союзом «Ворлдскиллс Россия» по предложению региональных координационных центров Союза «Ворлдскиллс Россия» за 3 месяца до начала демонстрационного экзамена определяются главные эксперты на каждую площадку проведения экзамена из числа сертифицированных экспертов (далее – Главный эксперт), при этом предпочтение отдается кандидатам, не занятым в системе среднего профессионального образования субъекта Российской Федерации, на территории которого проводится экзамен.

8.3 При непосредственном участии и по согласованию с Главным экспертом формируется Экспертная группа на каждую площадку проведения экзамена из числа экспертов, имеющих право оценивания демонстрационного экзамена («линейные эксперты»). Количественный состав Экспертной группы по каждой компетенции определяется в зависимости от уровня сложности задания.

Обеспечение деятельности Экспертной группы по подготовке и проведению экзамена осуществляется ЦПДЭ, в т.ч. по вопросам, касающимся оплаты проезда, проживания, питания экспертам, привлеченным к работе из других регионов и населенных пунктов.

Члены Экспертных групп могут быть включены в составы государственных экзаменационных комиссий техникума.

Организация деятельности Экспертной группы осуществляется Главным экспертом, который после ее формирования обязан распределить обязанности и полномочия по подготовке и проведению экзамена между членами Экспертной группы.

8.4 На время проведения экзамена из состава Экспертной группы назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

8.5 Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена осуществляется в Электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных (eSim) (далее – система eSim).

8.6 Для регистрации баллов и оценок по результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена используется международная информационная система Competition Information System (далее – система CIS).

Ответственность за внесение баллов и оценок в систему CIS несет Главный эксперт.

9. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА.

9.1 Не менее чем за 2 месяца до начала экзамена ЦПДЭ формируется план мероприятий по подготовке и проведению экзамена, в том числе регламент проведения экзамена по каждой компетенции в соответствии с Методикой поведения демонстрационного экзамена и другими инструктивными документами, разработанными Союзом «Ворлдскиллс Россия» и экспертным сообществом Ворлдскиллс Россия (при наличии).

9.2 Документы должны быть размещены на официальном сайте ЦПДЭ не позднее, чем за 1 месяц до начала экзамена.

9.3 Ход выполнения задания ДЭ оценивается методом экспертного наблюдения. Наблюдение за действиями обучающегося ведется членами экспертной комиссии в установленном образовательной организацией порядке. При наличии в структуре задания критериев для оценки продукта деятельности, данный продукт представляется экзаменационной комиссии. По результатам выполнения задания заполняется оценочный лист, на основании которого, по разработанным ранее критериям, принимается решение о результатах ДЭ.

9.4 Для участия в демонстрационном экзамене:

- не менее чем за 2 месяца до даты проведения ДЭ колледж направляет заявку для регистрации участников по компетенциям. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением (регламентом) о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;

- за неделю до начала участники проходят окончательную регистрацию в электронной системе интернет мониторинга eSim;

- за день до проведения ДЭ участники встречаются на площадке демонстрационного экзамена для прохождения инструктажа по ОТ и ТБ, а также знакомства с инструментами, оборудованием, материалами и т.д.

9.4.1 ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала ДЭ);
- инструктаж по ТО и ТБ студентов на площадке проведения ДЭ (за 1 день до начала ДЭ);
- выполнение обучающимися заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

9.4.2 В случае опоздания студента к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется.

9.4.3 В случае поломки оборудования и его замены (не по вине обучающегося) обучающемуся предоставляется дополнительное время. Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WSR по соответствующей компетенции.

9.4.4 Комиссия состоит из шести экспертов, которые используют как объективные, так и субъективные критерии оценки. Подведение итогов предусматривает:

- решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов

ДЭ, в том числе влияет соблюдение студентом требований ОТ и ТБ;

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;

- занесение результатов в информационную систему Competition Information System (далее – CIS);

- оформление протоколов, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студентов.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Разработка сложного ассортимента мучных кондитерских изделий для детского кафе на 50 мест.
2. Разработка сложного ассортимента холодной кулинарной продукции специализирующегося на обслуживании по типу freeflow на 100 мест.
3. Разработка сложного ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана на 180 мест при деловом центре (по типу ноунейм)
4. Разработка сложного ассортимента мучных кондитерских изделий для кафе-кондитерской на 100 мест.
5. Разработка сложного ассортимента холодной кулинарной продукции для ресторана высшего класса европейской кухни на 120 мест»
6. Разработка сложного ассортимента холодной кулинарной продукции для ресторана высшего класса при гостинице на 100 мест.
7. Разработка сложного ассортимента мучных кондитерских изделий для кафе на 50 мест.
8. Разработка сложного ассортимента горячей кулинарной продукции кафе на 60 мест для молодежного сегмента рынка индустрии питания.
9. Разработка сложного ассортимента мучных кондитерских изделий для молодежного кафе на 65 мест
10. Разработка сложного ассортимента горячей кулинарной продукции для ресторана высшего класса на 100 мест.
11. Разработка сложного ассортимента горячей кулинарной продукции для ресторана высшего класса на 100 мест европейской кухни.
12. Разработка сложного ассортимента горячей кулинарной продукции для ресторана первого класса на 100 мест американской кухни.
13. Разработка сложного ассортимента горячей кулинарной продукции для ресторана на 75 мест при деловом центре.
14. Разработка сложного ассортимента холодной кулинарной продукции для кафе на 75 мест.
15. Разработка сложного ассортимента мучных кондитерских изделий для ресторана высшего класса при гостинице на 50 мест
16. Разработка сложного ассортимента кулинарной продукции для детского кафе на 80 мест.
17. Разработка сложного ассортимента горячей кулинарной продукции для ресторана первого класса на 180 мест кавказской кухни.
18. Разработка сложного ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана класса «люкс» на 150 мест.
19. Разработка сложного ассортимента холодной кулинарной продукции из рыбы в ресторане на 90 посадочных мест.

20. Разработка сложного ассортимента холодной кулинарной продукции для ресторана высшего класса на 200 мест.
21. Разработка сложного ассортимента мучных кондитерских изделий для ресторана итальянской кухни на 80 мест.
22. Разработка сложного ассортимента холодной кулинарной продукции для рыбного ресторана высшего класса на 120 мест.
23. Разработка сложного ассортимента холодной кулинарной продукции для ресторана высшего класса на 150 мест европейской кухни.
24. Разработка сложного ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана высшего класса с восточной кухней на 80 мест.
25. Разработка сложного ассортимента мучных кондитерских изделий для ресторана высшего класса на 60 мест.
26. Разработка сложного ассортимента холодной кулинарной продукции для детского кафе на 40 мест.
27. Разработка сложного ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана высшего класса с французской кухней на 100 мест.
28. Разработка сложного ассортимента холодной кулинарной продукции для ресторана класса «люкс» на 150 мест.
29. Разработка сложного ассортимента холодных и горячих десертов в кафе на 30 посадочных мест.
30. Разработка сложного ассортимента холодной кулинарной продукции для ресторана высшего класса при гостинице на 120 мест».
31. Разработка сложного ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана высшего класса на 100 мест.
32. Разработка сложного ассортимента холодной кулинарной продукции для ресторана при вокзале на 60 мест.
33. Разработка сложного ассортимента горячей кулинарной продукции для ресторана с грузинской кухни на 120 посадочных мест.
34. Разработка сложного ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана, работающего по типу free flow на 100 мест.
35. Разработка сложного ассортимента горячей кулинарной продукции для ресторана высшего класса при гостинице на 120 мест»
36. Разработка сложного ассортимента мучных кондитерских изделий для ресторана класса люкс на 50 мест.
37. Разработка сложного ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана национальной кухни на 110 мест.
38. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции для ресторана с итальянской кухней на 50 посадочных мест.
39. Разработка сложного ассортимента горячей кулинарной продукции в ресторане с немецкой кухней на 75 посадочных мест.
40. Разработка сложного ассортимента холодных и горячих десертов в кафе на 80 посадочных мест.