

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет
народного хозяйства»**

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол №11 от 06 июня 2023 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому
делу**

Махачкала-2023

УДК 347.71(075)

ББКУ9(2)42я

Составитель – Атаева Таибат Амирахмедовна, старший преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ», руководитель основной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Внутренний рецензент – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

Внешний рецензент - Козлов Богдан Игоревич, заведующий производством кофейни «Ched».

Представитель работодателя - Савва Денис Иванович, шеф-повар ресторана «Сыроварня»

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 19.12.2016 N 1565, в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело размещена на сайте www.dgunh.ru

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 05 июня 2023 г.

Рекомендована к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Атаева Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 мая 2023 г., протокол №10.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Нормативные документы	4
1.2. Цель государственной итоговой аттестации	5
1.3. Результаты освоения образовательной программы	5
1.4. Формы государственной итоговой аттестации	8
2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА	9
2.1. Объем и сроки проведения ГИА	9
2.2. Сроки, этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной (итоговая) аттестации выпускников	9
2.3. Условия подготовки государственной (итоговой) аттестации	9
2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации	11
2.5. Содержание государственной итоговой аттестации	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ	14
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	14
3.2. Информационно-документационное обеспечение ГИА	15
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ	16
4.1. Оценка демонстрационного экзамена и выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	16
5. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ В СЛУЧАИ НАЛИЧИЯ, ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ	17
5.1. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случаи наличия обучающихся по образовательной программе	17

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) является частью программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Программа государственной итоговой аттестации определяет требования к содержанию, объему, структуре, оформлению выпускных квалификационных работ (далее – ВКР), критерии оценки выпускной квалификационной работы, а также процедуру подготовки и проведения государственной итоговой аттестации выпускников очной формы обучения по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Государственная итоговая аттестация выпускников заключается в определении соответствия уровня их подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

1.1. Нормативные документы

Программа государственной (итоговой) аттестации (ГИА) разработана в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2016 N 1565;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г № 968;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 31 января 2014 г. N 74 г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N968;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14. июля 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 28.08.2020);
- Письмом Министерства образования и науки РФ от 20.07.2015 г. № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций» (Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена);
- Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.07.2015 г. № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций» (Методические рекомендации по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»);
- Приказом союза «Агентства развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)» от 31 января 2019 года №

31.01.2019-1 «Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия»;

- Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020 года № 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»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 марта 2020 года № 103 «Об утверждении временного порядка реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;

- Техническое описание WSR компетенции «Предпринимательство»;

- Положением об итоговой государственной аттестации выпускников по программам СПО, утвержденным приказом ректора Дагестанского государственного университета народного хозяйства от 29 августа 2015г.;

1.2. Цель государственной итоговой аттестации

Целью государственной (итоговой) является установление степени готовности студента отделения среднего профессионального образования (ОСПО) к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Предметом ГИА выпускника по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) на основе ФГОС СПО является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

1.3. Результаты освоения образовательной программы

Главной задачей по реализации требований ФГОС СПО является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Поэтому при разработке программы ГИА учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Требования к выпускной квалификационной работе доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР) и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала ГИА. К государственной (итоговой) аттестации допускаются студенты ОСПО, выполнившие все требования ППССЗ и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом специальности.

Выпускник по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с квалификацией специалист по поварскому и кондитерскому делу в результате освоения данной ППССЗ СПО должен обладать следующими общими компетенциями:

Таблица 1.

Общие компетенции выпускника ППССЗ

Код компетенции	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с квалификацией специалист по поварскому и кондитерскому делу в результате освоения данной ППССЗ должен обладать следующими профессиональными компетенциями, соответствующие основным видам деятельности:

Таблица 2.

Профессиональные компетенции выпускника ППССЗ

Код компетенции	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
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.
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.
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.

1.4. Формы государственной итоговой аттестации

В соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация (далее ГИА) является частью оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования в ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план (или индивидуальный учебный план) по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационного

экзамена в виде государственного экзамена. Целью ГИА является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования ФГОС СПО. Государственная (итоговая) аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по ППССЗ.

Необходимым условием допуска к ГИА является освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики, предусмотренной ППССЗ.

2.1. Объем и сроки проведения ГИА

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело объем времени на подготовку и проведение ГИА составляет 6 недель (табл. 3)

Таблица 3.

Содержание и объем государственной итоговой аттестации

Индекс	Наименование цикла	Количество недель
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	4
ГИА.02	Защита дипломной работы	2

2.2. Сроки, этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной (итоговая) аттестации выпускников

Согласно учебному плану основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также календарному графику учебного процесса устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения ГИА (таблица 4):

Таблица 4

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Объем времени в неделях	Сроки проведения ¹
1.	Подбор и анализ материалов для дипломной работы в период преддипломной практики	4	с 20.04.20__ по 17.05.20__
2.	Подготовка к демонстрационному экзамену	2	с 18.05.20__ по 21.05.20__
3.	Выполнение задания демонстрационного экзамена	1	с 01.06.20__ по 11.06.20__
4.	Подготовка выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	2	с 08.06.20__ по 21.06.2023__
5.	Защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы):	1	с 21.06.20__ по 28.06.20__

2.3. Условия подготовки государственной (итоговой) аттестации

Процедура подготовки ГИА включает следующие организационные мероприятия (таблица 5):

Таблица 5

№ п/п	Содержание деятельности	Сроки исполнения	Ответственные
-------	-------------------------	------------------	---------------

1	Определение общей тематики, состава, объема и структуры дипломных работ	Декабрь 20__	Зав. выпускающей кафедрой, руководители ВКР.
2	Проведение собрания в группах «О государственной (итоговой) аттестации»	Декабрь 20__	Зав. выпускающей кафедрой
3	Определение индивидуальной тематики дипломных работ для студентов: <ul style="list-style-type: none"> ▪ разработка индивидуальной тематики дипломных работ; ▪ рассмотрение и утверждение индивидуальной тематики; ▪ подготовка проекта приказа об утверждении тематики ВКР; ▪ объявление индивидуальной тематики дипломных работ студентам для выбора; ▪ предварительное закрепление тематики ВКР за студентами по личным заявлениям студентов. Подготовка проекта приказа о закреплении тематики ВКР	Декабрь 20__	Зав. выпускающей кафедрой, руководители ВКР.
4	Подготовка и оформление бланков заданий на ВКР и календарных графиков выполнения ВКР для студентов	Апрель 20__	Зав. выпускающей кафедрой
5	Составление графика проведения консультаций по выполнению ВКР у руководителей ВКР	Апрель 20__	Зав. выпускающей кафедрой
6	Оформление информационного стенда «Государственная (итоговая) аттестация выпускников»	Апрель 20__	Зав. выпускающей кафедрой
7	Проведение заседания педагогического совета о допуске выпускников к ГИА	Апрель 20__	Зав. выпускающей кафедрой
8	Подготовка проекта приказа об организации ГИА (допуске студентов к ГИА)	Апрель 20__	Зав. выпускающей кафедрой
9	Проведение собрания в группах «Об организации ГИА выпускников 20__ г.» с выдачей задания и календарного графика на дипломную работу	Апрель 20__	Зав. выпускающей кафедрой
10	Подготовка к демонстрационному экзамену	Май 20__	Зав. выпускающей кафедрой
11	Организация консультаций по выполнению дипломных проектов	Май-июнь 20__ по графику	Зав. выпускающей кафедрой, руководители ВКР.
12	Контроль за ходом выполнения дипломных работ студентами	Май-июнь 20__	Зав. выпускающей кафедрой, руководители ВКР.

13	Выполнение задания демонстрационного экзамена	Июнь 20__	Зав. выпускающей кафедрой, руководители ВКР.
14	Подготовка проектов приказов «О допуске студентов к защите дипломных проектов на заседаниях ГЭК»	Июнь 20__	Зав. выпускающей кафедрой
15	Организация заседаний ГЭК Подготовка аудитории и документов, представляемых на заседаниях ГЭК	Июнь 20__ по графику	Зав. выпускающей кафедрой, секретари ГЭК.

2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Организация выполнения студентами и защиты дипломных работ включает следующие этапы (таблицы 6,7):

1 этап Выполнение ВКР

Таблица 6

Этап выполнения	Содержание выполнения	Период выполнения ¹
Подготовка	Сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы работы	с 20.04.20__ г. по 14.06.20__ г.
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием дипломной работы, разработка формы и содержания представления работы	
Оформление	Оформление всех составных частей работы в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями, подготовка презентации работы	

2 этап Контроль за подготовкой к демонстрационного экзамена студентами и оценка качества выполнения задания демонстрационного экзамена

Таблица 7

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроля	Период контроля
Текущий	Преподаватели спец. дисциплин и проф. модулей	Подготовка к демонстрационному экзамену	с 18.05.20__ по 21.05.20__
Итоговый	Зам. директора по СПО	Выполнение задания демонстрационного экзамена	с 01.06.20__ по 11.06.20__.

3 этап Контроль за выполнением студентами ВКР и оценка качества их выполнения

Таблица 8

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроля	Период контроля
Текущий	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения студентом материалов ВКР в соответствии с заданием	с 18.05.20__ по 14.06.20__ г.

2.5. Содержание государственной итоговой аттестации Демонстрационный экзамен

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы), которая выполняется в виде дипломной

работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен - это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур. Соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами и стандартами Ворлдскиллс Россия.

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у студентов и выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определённой сфере и (или) выполнять работу по конкретной профессии или специальности в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Процедура проведения ДЭ обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами так как в предполагаемой модели экспертное участие, в том числе представителей работодателей требует подтверждения квалификации по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний,

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации,

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий квалификацию, признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы».

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа)

Выпускная квалификационная работа проводится в целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело устанавливается тематика выпускных квалификационных работ, в основе которой положены вопросы учета и анализа имущества, обязательств организации и финансовых результатов.

Индивидуальная тематика разрабатывается руководителями выпускных квалификационных работ. Тематика выпускных квалификационных работ определяется по согласованию с работодателем, утверждается приказом директора Краснодарского филиала. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем, одобренных на заседании ПЦК, согласованных с представителем работодателя. Выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему дипломной работы, предварительно согласованную с работодателем. Обязательным требованием для ВКР является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимся компетенций. Закрепление темы выпускных квалификационных работ за студентами и назначение руководителей ВКР осуществляется путем издания приказа директора филиала.

Тематика должна:

- соответствовать современному уровню и перспективам развития науки, техники, производства, экономики и культуры;
- создать возможность реальной работы с решением актуальных практических задач и дальнейшим использованием, и внедрением материалов работы в конкретное производство, организацию бухгалтерского учета в организации;
- быть достаточно разнообразной для возможности выбора студентом темы в соответствии с его индивидуальными способностями.

Перечень тем по ВКР разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей.

Состав, объем и структура выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

Для обеспечения единства требований к выпускным квалификационным работам студентов устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре ВКР.

Структура ВКР:

- а) введение;
- б) основная часть:
 - теоретическая часть;
 - опытно-экспериментальная часть (практическая);
- в) заключение, рекомендации по использованию полученных результатов;
- г) список используемых источников;
- д) приложения.

При необходимости в дипломной работе, кроме описательной части, может быть представлена графическая часть и приложения. Объем ВКР должен составлять не менее 40 и более 60 страниц машинописного текста.

Защита выпускных квалификационных работ (дипломных работ)

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академические задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Для допуска к защите ВКР студент предоставляет зам. директора по СПО следующие документы:

- отзыв руководителя ВКР;
- рецензию, оформленную рецензентом.

Защита ВКР проводится на открытых заседаниях Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с участием не менее двух третей ее состава. Заседания ГЭК проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса в период с 15.06.2023 г. по 28.06.2023 г. по графику:

- продолжительность одного заседания не более 6 часов;
- в течение одного заседания рассматривается защита не более 15 дипломных работ;
- на защиту студентом дипломного проекта отводится до 20 минут.

Процедура защиты ВКР включает:

- доклад студента (5 – 7 минут), в течение которых студент кратко освещает цель, задачи и содержание работы с обоснованием принятых решений. Доклад сопровождается мультимедиа презентацией и другими материалами;
- чтение секретарем отзыва и рецензии на выполненную ВКР;
- объяснения студента по замечаниям рецензента;

- вопросы членов комиссии и ответы студента по теме ВКР и профилю специальности.

Заседания ГЭК протоколируются секретарем и подписываются всем составом ГЭК. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты ВКР;
- присуждение квалификации;
- особые мнения комиссии.

Решение об оценке за выполнение и защиту ВКР, о присвоении квалификации принимается ГЭК, на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов.

Решение ГЭК об оценке выполнения и защиты ВКР студентом, о присвоении квалификации «бухгалтер» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело торжественно объявляется выпускникам председателем ГЭК в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ГИА на этапе подготовки к государственной (итоговой) аттестации осуществляется в учебных кабинетах ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Оборудование кабинетов:

- Рабочее место преподавателя.
- Рабочие места обучающихся;
- Стационарная доска.
- Интерактивная панель
- Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета

- Принтер;
- Учебно-наглядные пособия (плакаты)

Программное обеспечение

- ОС Microsoft Windows 10
- Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus OLP NL AE
- Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node
- Google Chrome
- Программное обеспечение утилита PeaZip
- Adobe Flash Player
- Adobe Reader DC

При выполнении ВКР выпускнику предоставляются технические и информационные возможности:

- центра современных информационно-вычислительных технологий ГАОУ ВО «ДГУНХ»;
- компьютеры, интерактивная доска;
- программное обеспечение;
- электронная библиотечная система.

Для защиты ВКР отводится специально подготовленный кабинет ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Оснащение кабинета:

- рабочие места для членов ГЭК;
- рабочие места для выпускников;
- Стационарная доска.
- Интерактивная панель
- Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета
- Принтер;
- Программное обеспечение
- ОС Microsoft Windows 10
- Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus OLP NL AE
- Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node
- Google Chrome
- Программное обеспечение утилиты PeaZip
- Adobe Flash Player
- Adobe Reader DC

3.2. Информационно-документационное обеспечение ГИА

Программа государственной (итоговой) аттестации выпускников отделения среднего профессионального образования ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Методические указания по подготовке и выполнению выпускной квалификационной работы.

Федеральные законы и нормативные документы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2016 N 1565;
- Оценочные материалы для Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № R11 «Предпринимательство»
- Литература по специальности.
- Периодические издания по специальности.

3.3. Кадровое обеспечение государственной (итоговой) аттестации

К организации и проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия допускаются:

- сертифицированные эксперты Ворлдскиллс;
- эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионата.
- эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве проведения демонстрационного экзамена.;
- эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена.

Количественный состав Экспертной группы по каждой компетенции определяется Главным экспертом, который её возглавляет, если иное не предусмотрено решением Союза «Ворлдскиллс Россия» или уполномоченных им лиц. 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.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального

образования, соответствующего профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Требования к квалификации членов государственной экзаменационной комиссии ГИА: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ

4.1. Оценка демонстрационного экзамена и выпускной квалификационной работы (дипломной работы)

В основе оценки результатов сдачи демонстрационного экзамена и выпускной квалификационной работы (дипломной работы) лежит пятибалльная система.

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

Проведение демонстрационного экзамена регламентируется стандартами «Молодые профессионалы».

Результаты демонстрационного экзамена представляются в баллах, разработанных на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в системе CIS. Перевод баллов в оценку осуществляется согласно Методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена, утверждённых Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 01 апреля 2019 года № Р-42 и Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020 года № 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»

Таблица

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного качества баллов к возможному (в %)	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,99%

При проведении ГИА (защиты ВКР) учитываются следующие критерии:

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

Оценка «отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности организации, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследованиями, вносит обоснованные предложения по улучшению положения организации, эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности организации, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности организации, эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности организации, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности организации, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания

- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

5. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ В СЛУЧАИ НАЛИЧИЯ, ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

5.1. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случаи наличия обучающихся по образовательной программе

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

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 учётом 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 учётом 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 проёмов, 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 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 тяжёлыми нарушениями речи:

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

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

- д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжёлыми 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.

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.