

**ПРОГРАММА**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1565.

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональная образовательная организация «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко» (ГБОУ ПОО МТК)

**Разработчики:**

Толканюк З.А., зам.директора по УР

Лихонина О.В., зам.директора по УМР

Чистякова М.В., зав.отделением

Программа рассмотрена на заседании цикловой комиссии «Общественное питание и торговля» ГБОУ ПОО МТК

Протокол от «28» октября 2020 № 3

Рекомендовано Педагогическим советом ГБОУ ПОО МТК

Протокол от «12» ноября 2020 г. № 470

## СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения	4
I Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	6
II Основные понятия и их определения, сокращения и термины	7
III Государственная экзаменационная комиссия	9
IV Процедура допуска к защите дипломной работы	10
V Условия подготовки и оценки дипломной работы	10
VI Обязательные условия для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия	14
VII Формирование Экспертной группы, организация и обеспечение деятельности Экспертной группы	16
VIII Этапы подготовки и проведения демонстрационного экзамена	17
IX Проведение демонстрационного экзамена	17
X Критерии оценки уровня знаний, умений и практического опыта выпускников	19
XI Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	21
XII Условия подачи и порядка апелляции	22
Приложение 1	23

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

2. Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа) разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрированный Министерством юстиции 20.12.2016 № рег. 44282);

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Методическими рекомендациями по организации и проведению демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования в 2018 году, разработанными департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО (письмо Департамента от 15.06.2018 г. № 06-1090);

- Оценочными материалами для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»;

- Методическими рекомендациями о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена, утвержденных распоряжением Министерства Просвещения Российской Федерации от 01.04.2019 № Р-42.

3. Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» на 2020-2021 учебный год.

4. Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», соответствующей требованиям ФГОС СПО, в т.ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций.

5. С целью комплексной оценки соответствия результатов освоения образовательной программы СПО требованиям ФГОС СПО по специальности, ПООП по специальности и международных стандартов Worldskills по соответствующим компетенциям в рамках ГИА проводится демонстрационный экзамен (далее – ДЭ).

6. К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав ГИА, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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

***Форма государственной итоговой аттестации:***

– защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) (далее – ВК(Д)Р) с проведением демонстрационного экзамена (далее – ДЭ).

***Объем времени на подготовку и проведение:***

На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 6 недель с 19.05.2021 г. по 30.06.2021 г, в том числе: на подготовку дипломной работы и проведение демонстрационного экзамена – 4 недели, на защиту дипломной работы – 2 недели.

***Сроки проведения:***

- проведение демонстрационного экзамена с «01» июня 2021 по «12» июня 2021 г.
- защита дипломной работы с «16» июня 2021 г. по «30» июня 2021 г.

Демонстрационный экзамен проводится с целью комплексной оценки освоения выпускниками общих и профессиональных компетенций на соответствие стандартам WorldSkills по компетенциям, входящим в состав выпускной квалификационной работы.

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

1.1 Содержание заданий ГИА соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2 Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.3 Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности (далее – ВД):

***ВД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента***

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с

- инструкциями и регламентами
- ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
- ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ВД 2**  
***Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания***
- ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
- ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика

- сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 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 2.8
- ВД 3***
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания***
- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 3.1
- Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.2
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.3
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 3.4
- 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 3.5
- 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 3.6
- Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,
- ПК 3.7

видов и форм обслуживания

**ВД 4**  
***Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания***

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ВД 5**  
***Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания***

ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских



изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

- ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 5.5 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

***ВД 6*** ***Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала***

- ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
- ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
- ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

**II. Основные понятия и их определения, сокращения и термины**

Для организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия используются и применяются следующие понятия.

**Государственная итоговая аттестация (ГИА)** – форма оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательных программ, имеющих государственную аккредитацию.

**Демонстрационный экзамен** – форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков студентов и выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия.

**Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов** – совокупность заданий, их спецификации, технических описаний оцениваемых компетенций, критериев и инструментов оценивания, обеспечивающих в целом оценку результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

**Центр проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (Центр проведения демонстрационного экзамена – ЦПДЭ)** – организация, располагающая площадкой для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (далее – площадка проведения демонстрационного экзамена), материально-техническое оснащение которой соответствует требованиям Союза «Ворлдскиллс Россия».

**Техническое описание (ТО)** – документ, определяющий название компетенции, последовательность выполнения задания, критерии оценки, требования к профессиональным навыкам участников, состав оборудования, компоненты, оснастку, основное и дополнительное оборудование, требования по нормам охраны труда и технике безопасности, разрешенные и запрещенные к использованию материалы и оборудование.

**Инфраструктурный лист (ИЛ)** – список необходимых материалов и оборудования для проведения демонстрационного экзамена по определенной компетенции по стандартам Ворлдскиллс Россия.

**Эксперт** – лицо, подтвердившее знания, умения и навыки по какой-либо компетенции в соответствии с требованиями Союза «Ворлдскиллс Россия» (сертифицированный эксперт Ворлдскиллс), а также лицо, прошедшее специализированную программу обучения, организованную Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющее свидетельство о праве проведения демонстрационного экзамена, корпоративных и региональных чемпионатов по стандартам Ворлдскиллс Россия.

**Главный эксперт на площадке (Главный эксперт)** – эксперт, определенный в соответствии в порядке, установленном Союзом «Ворлдскиллс Россия» ответственным

по организации и проведению демонстрационного экзамена на определенной площадке по какой-либо компетенции и наделенный соответствующими полномочиями.

**Технический эксперт** – эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности (далее – ОТ и ТБ).

**Экспертная группа** – группа экспертов для оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена на площадке по определенной компетенции

**eSim** – это система мониторинга, сбора и обработки результатов демонстрационного экзамена.

**CIS (CompetitionInformationSystem)** – это специализированное программное обеспечение для обработки информации во время демонстрационного экзамена. Доступ к системе предоставляется Союзом «Ворлдскиллс Россия» по официальному запросу от организаторов экзамена.

### **III. Государственная экзаменационная комиссия**

В соответствии со ст.59 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы соответствующей требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», в т.ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по международным стандартам Worldskills.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Для проведения демонстрационного экзамена в составе государственной экзаменационной комиссии образовательная организация создает экспертную группу (группы), которую возглавляет главный эксперт (главные эксперты).

Состав государственной экзаменационной комиссии, включая состав экспертной группы, утверждается директором колледжа.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в колледже, из числа:

– руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

– представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации приказом Министерства образования и науки Челябинской области.

Заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии является директор колледжа; в случае создания в колледже нескольких государственных экзаменационных комиссий, заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии может быть назначен из числа заместителей директора колледжа или педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

#### **IV. Допуск студентов к государственной итоговой аттестации**

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Допуск выпускников к государственной итоговой аттестации, в том числе к повторной аттестации, оформляется приказом директора колледжа на основании решения педагогического совета.

Студенты, имеющие неудовлетворительные оценки по итогам промежуточной аттестации, не допускаются к государственной итоговой аттестации.

Вопрос о допуске студентов к аттестации обсуждается и принимается на Педагогическом совете колледжа.

Освобождение от аттестации или перенос ее на другие сроки возможен по приказу Министерства образования и науки Челябинской области на основании представленных колледжем следующих документов:

- медицинское заключение комиссии учреждения здравоохранения, заверенное печатями;
- выписка из решения педагогического совета ГБОУ ПОО МТК им. В.П.Омельченко с ходатайством об освобождении обучающегося от прохождения аттестации;
- ведомости полугодовых и годовых оценок по всем предметам за весь период обучения.

#### **V. Порядок выполнения и оценки выпускной квалификационной (дипломной) работы**

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

При определении темы ВК(Д)Р следует учитывать, что ее содержание может основываться: 1) на обобщении результатов выполненных ранее студентами курсовых работ, если они выполнялись в рамках соответствующих профессиональных модулей; 2) на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Темы ВК(Д)Р разрабатываются преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются соответствующими цикловыми комиссиями. Тема ВК(Д)Р может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

ВК(Д)Р выполняется выпускниками с использованием собранных ими лично материалов, в том числе в период прохождения производственной (преддипломной) практики, а также в процессе выполнения курсовой работы. Темы ВК(Д)Р должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Директор колледжа назначает руководителя выпускной квалификационной работы. Одновременно, кроме основного руководителя, назначаются консультанты по отдельным частям (вопросам) выпускной квалификационной работы.

Закрепление тем ВК(Д)Р (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом директора колледжа.

По утвержденным темам руководители ВК(Д)Р разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задания на ВК(Д)Р рассматриваются цикловыми комиссиями, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

В отдельных случаях допускается выполнение ВК(Д)Р группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому студенту.

Задания на ВК(Д)Р сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей ВК(Д)Р:

#### ***Выбор темы дипломной работы***

Выбор темы дипломной работы осуществляется не позднее начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

Тема определяется интересами студента к той или иной проблеме, его склонностями, потребностью развития и совершенствования предприятия. При выборе темы рекомендуется руководствоваться актуальностью проблемы, возможностью получения фактических данных, наличием специальной научной литературы, практической значимостью для конкретного предприятия. Темы дипломных работ выбираются в направлении организации производства.

#### ***Анализ научной и специальной литературы***

При подготовке выпускной квалификационной работы используются учебники, утвержденные Министерством образования и науки РФ, нормативно-техническая документация, ГОСТы, специальная литература, конспекты, лекции, каталоги, журналы, буклеты, описание собственного практического опыта, Интернет-ресурсы и т.д.

#### ***Структура и содержание дипломной работы***

Структура и содержание выпускной квалификационной работы определяются в зависимости от профиля специальности, как правило, включают в себя: титульный лист, лист задания, содержание, введение, основной части, заключения, списка использованной литературы, приложения.

Основная часть дипломной работы включает главы в соответствии с логической структурой изложения. Название глав не должно дублировать название темы, а название параграфов – название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

Основная часть дипломной работы должна содержать две главы. Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета дипломной работы.

Вторая глава – анализ практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной).

### ***Актуальность, цели и задачи работы***

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, ее ценность и применение для определенной сферы, связав это с местом преддипломной практики; формулируется цель и задачи; предмет и объект, круг рассматриваемых проблем. Цели и задачи дипломной работы сформулировать кратко и конкретно. Они обязательно должны вытекать из актуальности темы и включать в себя решение, описанное в основной части.

### ***Теоретические основы разрабатываемой темы***

В первой (теоретической) части дипломной работы должен содержаться обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме дипломной работы в соответствии с поставленными целями и задачами.

### ***Заключение***

Завершающей частью дипломной работы является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов

Заключение не должно составлять более трех-четырёх страниц.

### ***Список использованной литературы***

Список использованной литературы отражает перечень источников, которые использовались при написании дипломной работы (не менее 20), составленные в следующем порядке:

- 1) нормативно правовые акты, содержащие нормы международного права;
- 2) конституция Российской Федерации;
- 3) федеральные конституционные законы Российской Федерации;
- 4) кодексы Российской Федерации;
- 5) федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- 6) указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- 7) постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- 8) иные нормативные правовые акты;
- 9) иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- 10) монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- 11) иностранная литература;
- 12) интернет-ресурсы.

### ***Требования к оформлению дипломной работы***

Студентов знакомят с правилами оформления дипломной работы, с требованиями к шрифтам, нумерацией таблиц.

Рекомендуется за каждым руководителем одновременно закреплять не более 8 студентов. На консультации для каждого студента должно быть предусмотрено не более двух часов в неделю.

По завершении студентом выпускной квалификационной работы руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть.

Выпускные квалификационные работы могут выполняться студентами как в Колледже, так и на предприятии (организации).

### ***Рецензирование выпускных квалификационных работ***

После получения отзыва руководителя, выполненные выпускные квалификационные (дипломные) работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

Рецензенты выпускных квалификационных работ назначаются приказом директора колледжа.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии выпускной квалификационной работы заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценку выпускной квалификационной работы.

На рецензирование одной выпускной квалификационной работы должно быть предусмотрено не более 5 часов.

Содержание рецензии и оценка рецензента доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы.

Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

## **VI. Обязательные условия для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия**



При проведении демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия для обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, Союз «Ворлдскиллс Россия» определяет следующие обязательные условия для признания результатов демонстрационного экзамена международным и российским сообществом Worldskills.

#### 6.1. Контрольно-измерительные материалы, оценочные средства

Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2021 году используются оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело». Разработанные задания, применяемые оценочные средства и инфраструктурные листы 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 осуществляется с согласия Союза «Ворлдскиллс Россия» и подлежат обязательному согласованию с национальными экспертами.

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](http://www.worldskills.ru).

Из оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в 2021 году государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональная образовательная организация «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко» выбирает комплект оценочной документации № 1.2 по компетенции № 34 «Поварское дело» (КОД № 1.2) – комплект с максимальным возможным баллом 34,75 и продолжительностью 6,5 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело» (Приложение № 1).

Выбрав КОД № 1.2 в качестве материалов для организации подготовки к демонстрационному экзамену, колледж соглашается с:

- а) уровнем и сложностью задания для демонстрационного экзамена, включая максимально возможный балл;
- б) требованиями к оборудованию, оснащению и расходным материалам для проведения демонстрационного экзамена;
- в) перечнем заданий, умений и навыков, подлежащих оценке в рамках демонстрационного экзамена;

г) требованиями к составу экспертных групп для оценки выполнения заданий.

6.2. Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки проходит на площадках, материально-техническая база которых соответствует требованиям Союза «Ворлдскиллс Россия». Решение о соответствии требованиям принимается по итогам анализа документации, представленной организациями в соответствии с установленным порядком.

6.3. Оценка результатов выполнения заданий экзамена осуществляется исключительно экспертами Ворлдскиллс. 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 оценки выполнения заданий ДЭ;
- эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельство о праве корпоративного или регионального чемпионата.

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 экзаменуемым образовательную организацию. При этом указанные эксперты имеют право оценивать работы других участников экзамена.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене.

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

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

## **VII. Формирование экспертной группы, организация и обеспечение деятельности Экспертной группы**

7.1. Для обеспечения организации и проведения демонстрационного экзамена Союзом «Ворлдскиллс Россия» по предложению региональных координационных центров Союза «Ворлдскиллс Россия» за 3 месяца для начала демонстрационного экзамена

определяется главный эксперт на площадку для проведения экзамена из числа сертифицированных экспертов (далее – Главный эксперт).

Главный эксперт входит в состав государственной экзаменационной комиссии.

7.2. При непосредственном участии и по согласованию с Главным экспертом формируется Экспертная группа. Количественный состав Экспертной группы по компетенции определяется Главным экспертом, который её возглавляет.

Член Экспертной группы не должен представлять одну с экзаменуемым(и) образовательную организацию.

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

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

7.5. На время проведения ДЭ назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил труда и техники безопасности.

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

### **VIII. Этапы подготовки и проведения демонстрационного экзамена**

Не менее, чем за 2 месяца до планируемой даты проведения ГИА колледж организует регистрацию выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее, чем за 2 месяца до начала экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных».

Информирование зарегистрированных участников демонстрационного экзамена о сроках и порядке проведения ДЭ осуществляется заместителем директора по учебно-производственной работе ГБОУ ПОО МТК.

### **IX. Проведение демонстрационного экзамена**

9.1. За 1 день до начала экзамена Экспертной группой производится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования. В указанный день осуществляется распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом,

исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом.

9.2. Инструктаж по охране труда и технике безопасности для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под роспись. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участникам предоставляется время не более 2 часов на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

9.3. Участники должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий / модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.

9.4. Также участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

9.5. Все лица, находящиеся на площадке проведения экзамена должны неукоснительно соблюдать Правила и нормы ОТ и ТБ. Документация по ОТ и ТБ разрабатывается специалистом по ОТ колледжа и утверждается директором колледжа. Документация по ОТ и ТБ должна включать в себя подробную информацию по испытаниям и допуску к работе на электрических ручных инструментах. Полная документация по ОТ и ТБ размещается на официальном сайте колледжа в разделе «ЦПДЭ» за 1 месяц до начала экзамена.

9.6. ЦПДЭ несет всю полноту ответственности за соответствие технологического оснащения экзамена нормам ОТ и ТБ.

9.7. Участник при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и полис ОМС.

9.8. Перед началом экзамена члена Экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенного в соответствии с техническим описанием, включая содержимое инструментальных ящиков.

9.9. Каждому участнику предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию, а также разъяснения

правил поведения и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) во время демонстрационного экзамена.

9.10. Экзаменационные задания выдаются всем участникам непосредственно перед началом экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена.

9.11. Если задание состоит из модулей, то члены Экспертной группы обязаны выдавать участникам задание перед началом каждого модуля или действовать согласно техническому описанию. Минимальное время, отведенное в данном случае (модульная работа), на ознакомление с информацией составляет 15 минут, которое не входит в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.

9.12. К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

9.13. В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или члена Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

9.14. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом незамедлительно уведомляется Главный эксперт, которым, при необходимости, принимается решение о назначении дополнительного времени для участника. В случае отстранения участника от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу. При этом, ЦПДЭ должны быть предприняты все меры к тому, чтобы способствовать возвращению участника к процедуре сдачи экзамена и к компенсированию потерянного времени. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в установленном порядке.

9.15. В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение участниками норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий. В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене.

## **Х. Критерии оценки уровня знаний, умений и практического опыта выпускников**

### **10.1. Критерии оценки защиты ВКР**

10.1.1. При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- оценка рецензента;

– отзыв руководителя.

10.1.2. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

10.1.3. Критериями оценки являются:

- актуальность темы;
- полнота и обстоятельность изложения теоретической и практической части работы;
- правильность и полнота использования источников информации;
- степень самостоятельности автора в разработке ВКР;
- качество доклада (сообщения) и ответов на вопросы при защите ВКР.

## **10.2. Оценка экзаменационных заданий демонстрационного экзамена**

10.2.1. Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанной на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в системе CIS.

10.2.2. Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена и Кодекса этики движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia).

10.2.3. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS.

10.2.4. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

10.2.5. Баллы, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в систему CIS по мере осуществления процедуры оценки. После выставления баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в системе CIS блокируется.

10.2.6. Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки формируются через систему CIS.

10.2.1. Решение государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

10.2.2. Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

10.2.3. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена переводятся в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

10.2.4. Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

10.2.5. Таблица перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку:

Компетенция	«2»	«3»	«4»	«5»
«Поварское дело»	0,00-19,99%	20,00-39,99%	40,00-69,99%	70-100%

10.2.6. Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых Союзом либо международной организацией «WorldSkillsInternational», осваивающих образовательные программы СПО, засчитываются в качестве оценки «Отлично» по демонстрационному экзамену.

10.3. Объявление результатов сдачи ГИА выпускникам проводится с участием членов ГЭК после подписания протокола.

10.4. Выдача выпускнику документа о среднем профессиональном образовании по программе специалистов среднего звена осуществляется при условии успешного прохождения ГИА. Лицам, освоившим часть ПССЗ и (или) отчисленным из образовательного учреждения, не сдавшим ГИА, выдается справка об обучении по образцу, установленном в ПОО.

## **XI. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (в случае наличия среди обучающихся по образовательной программе)**

11.1. Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья при завершении обучения в колледже сдают демонстрационный экзамен с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности) таких выпускников.

11.2. При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ДЭ для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограничений возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- 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 Экспертной группы и Главным экспертом);

- пользоваться необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников аудитории, туалетные и другие помещения, а также пребывание их 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).

11.3. При проведении демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья необходимо предусмотреть возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания, с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

11.4. Выпускники не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА.



## **ХII. Условия подачи и порядка апелляции**

12.1. По результатам государственной итоговой аттестации, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с её результатами (далее – апелляция).

12.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа.

12.3. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

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

12.5. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента её поступления.

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ № 1.2 ДЛЯ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС  
РОССИЯ ПО КОМПЕТЕНЦИИ № 34 «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**