

**Министерство образования и науки Республики Бурятия  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Гусиноозерский энергетический техникум»**

**«Утверждаю»**  
**Директор ГБПОУ «ГЭТ»:**  
\_\_\_\_\_ **Б.М.Спасов**  
«\_\_» \_\_\_\_\_ **2022 г.**

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
В ФОРМАТЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»  
ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Гусиноозерск, 2022 год**

Программа Государственной итоговой аттестации (в формате демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация – разработчик: ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

Программа рассмотрена и утверждена решением Педагогического совета ГБПОУ «ГЭТ», протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.

«Согласовано»

Председатель ГЭК \_\_\_\_\_ Н. И. Керимова, директор ООО «Встреча»

Зам.директора по УР ГБПОУ «ГЭТ» \_\_\_\_\_ Т.В. Славко

Председатель ПЦК: \_\_\_\_\_ М.А. Симонова

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер очной формы обучения регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников в формате демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» и определяет: вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, материально-технические условия проведения, состав экспертов для определения уровня и качества подготовки выпускников, тематику, состав, объем и структуру задания обучающимся, перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии, форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

# СОДЕРЖАНИЕ

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- 1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации
- 1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации
- 1.3. Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию

### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- 2.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации
- 2.2. Этапы подготовки и проведения государственной итоговой аттестации выпускников
- 2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации
- 2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации
- 2.5. Содержание государственной итоговой аттестации
  - 2.5.1. Допуск к защите выпускной квалификационной работы
  - 2.5.2. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ

- 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 3.2. Информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации
- 3.3. Информационно-документационное обеспечение государственной экзаменационной комиссии
- 3.4. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации
  - 3.4.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава государственной итоговой аттестации
  - 3.4.2. Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации

### 4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### ПРИЛОЖЕНИЯ

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16.08.2013 г. № 968 (в редакции от 31.01.2014, 17.11.2017)

- со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;

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

- с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г.;

- оценочными материалами для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело», одобренными Решением Экспертного совета при Союзе «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы WorldSkills Russia»

**Цель** проведения демонстрационного экзамена - определение соответствия результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и стандартов WorldSkills по компетенции «Поварское дело».

Включение формата демонстрационного экзамена в процедуру государственной итоговой аттестации обучающихся профессиональных образовательных организаций – это модель независимой оценки качества подготовки кадров, содействующая решению нескольких задач системы профессионального образования и рынка труда без проведения дополнительных процедур.

**Предметом** государственной итоговой аттестации выпускника по основной профессиональной образовательной программе на основе ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Данная задача требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации обучающихся. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только совокупностью

теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. При разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является демонстрационный экзамен. Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

**Демонстрационный экзамен** – форма оценки соответствия уровня знаний, умений, навыков обучающихся и выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере (или) выполнять работу по конкретной профессии в соответствии со стандартами WorldSkills Russia.

Для организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia используются и применяются следующие понятия:

**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 WorldSkills Russia.

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

**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)** – перечень необходимых материалов и оборудования для проведения демонстрационного экзамена по определенной компетенции по стандартам WorldSkills Russia.

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

**Главный эксперт на площадке (Главный эксперт)** – эксперт, определенный в соответствии с порядком, установленным Союзом «WorldSkills

Russia» 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 (Competition Information System)** – это специализированное программное обеспечение для обработки информации во время демонстрационного экзамена. Доступ к системе предоставляется Союзом «WorldSkills Russia» по официальному запросу от организаторов экзамена.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- состав экспертов для определения уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- техническое задание обучающихся на государственную (итоговую) аттестацию;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии;
- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обсуждается цикловой комиссией преподавателей и мастеров п/о, реализующих ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер. После обсуждения на заседании ЦК программа рассматривается педагогическим советом и утверждается директором ГБПОУ ГЭТ. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с председателем ГЭК и заместителем директора по УР.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

## 1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Техническое задание выпускной квалификационной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является актуальным, обладает новизной и практической значимостью, имеет практико-ориентированный характер, разработано с учётом предложений работодателей и соответствует содержанию профессиональных модулей:

ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

ПМ 2 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

ПМ 3 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

ПМ 4 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

ПМ 5 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

**Вид деятельности 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

**Вид профессиональной деятельности 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

**Вид деятельности 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

**Вид деятельности 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:**

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

**Вид деятельности 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:**

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### **1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующий разряд и уровень образования обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ФГОС СПО. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

### **1.3. Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию:**

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, всего недель	2 нед.
--------	---	--------

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **2.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации:**

Вид – выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен предусматривает:

- моделирование реальных производственных выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения задания, в том числе экспертами из числа представителей предприятий.

Контрольно-измерительные материалы для проведения государственной итоговой аттестации разрабатываются на основе оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» и актуализируются с учетом требований профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер».

### **2.2. Этапы подготовки и проведения государственной итоговой аттестации выпускников**

Согласно учебному плану основной профессиональной образовательной программы

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и годовому календарному графику учебного процесса на учебный год устанавливаются следующие этапы проведения государственной итоговой аттестации:

№	Этапы подготовки и проведения ГИА
1.	Выдача задания для выпускной квалификационной работы
2.	Подготовка выпускной квалификационной работы
3.	Защита выпускной квалификационной работы: - демонстрационный экзамен

### 2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации

Процедура подготовки государственной итоговой аттестации включает следующие организационные мероприятия:

№ п/п	Содержание деятельности	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Определение тематики заданий выпускной квалификационной работы	Декабрь	ЦК преподавателей, реализующих ОПОП по профессии
2.	Определение задания ВКР для обучающихся: - Подготовка проекта приказа об утверждении задания выпускной квалификационной работы; - Ознакомление обучающихся с заданием выпускной квалификационной работы - Закрепление задания выпускной квалификационной работы за обучающимися. - Подготовка проекта приказа «О закреплении задания выпускной квалификационной работы и руководителей»	Декабрь	Заместитель директора по УР Председатель и преподаватели ЦК  Руководители ВКР
3.	Подготовка и оформление заданий на выпускную квалификационную работу.	Февраль	Заведующий по ПО и БОП, Председатель ЦК Руководители ВКР
4.	Подбор главного эксперта и экспертной группы	Январь	Заведующий по ПО и БОП Руководители ВКР
5.	Проведение собрания в группе обучающихся, родительского собрания с целью ознакомления с Программой государственной итоговой аттестации выпускников	Февраль	Заведующий по ПО и БОП  Мастер п/о
6.	Составление графика проведения консультаций по выполнению задания ВКР	Февраль	Руководители ВКР  Заведующий по ПО и БОП

7.	Оформление информационного стенда «Государственная итоговая аттестация выпускников», размещение информации на сайте техникума	Март	Руководители ВКР
8.	Контроль за ходом выполнения обучающимися выпускной квалификационной работы	Март - июнь	Руководители ВКР Заведующий по ПО и БОП
9.	Проведение заседания педагогического совета о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации	Апрель	Заведующий по ПО и БОП
10.	Подготовка проекта приказа об организации государственной итоговой аттестации (о составе экспертов, сроках проведения этапов государственной итоговой аттестации)	Апрель	Заведующий по ПО и БОП
12.	Подготовка проектов приказов «О допуске обучающихся к защите выпускной квалификационной работы на заседаниях государственной экзаменационной комиссии»	Май	Заведующий по ПО и БОП
13.	Организация заседаний государственной экзаменационной комиссии Подготовка документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии	Июнь	Заведующий по ПО и БОП Секретарь ГЭК

## 2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации

### 1 этап

Выполнение выпускной квалификационной работы

Этап выполнения	Содержание выполнения	Период выполнения*
Подготовка	Сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки задания	1 неделя февраля по 4 неделю мая
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с заданием выпускной квалификационной работы, разработка содержания работы	
Оформление	Оформление всех составных частей работы в соответствии с критериями, установленными заданиями и требованиями, подготовка работы	

\* в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса

### 2 этап

Контроль за выполнением обучающимися выпускной квалификационной работы и оценка качества её выполнения

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроля	Период контроля
Текущий	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения обучающимся материалов ВКР в соответствии с заданием.	1 неделя февраля по 4 неделю мая

		Еженедельная фиксация результатов выполнения в календарном графике обучающегося и сообщение о ходе работы обучающегося председателю ЦК	
Итоговый	Руководитель ВКР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов и документов ВКР обучающегося.	4 неделя мая
	Заведующий по ПО и БОП Руководители ВКР	Окончательная проверка наличия всех документов выпускной квалификационной работы. Решение о допуске обучающегося к защите выпускной квалификационной работы на заседании государственной экзаменационной комиссии	1-2 неделя июня по графику

Задание демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатываются техникумом на основе профессионального стандарта и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia).

Тематика заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Задание представляет собой описание содержания работ, выполняемой в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ: описание всех этапов задания, включая планы, эскизы, чертежи; время выполнения каждого этапа задания; описание работ на каждом этапе выполнения задания.

Критерии оценки и типовое задание по демонстрационному экзамену доводятся до сведения участников процедур не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Сроки и место проведения демонстрационного экзамена доводятся до сведения обучающихся техникума не позднее, чем за месяц до начала государственной итоговой аттестации. Задание на демонстрационный экзамен определяется как одинаковое для всех обучающихся и выдается в момент начала экзаменационных процедур.

За 1 день до начала демонстрационного экзамена проводится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования.

Экзаменационные задания выдаются участникам непосредственно перед началом экзамена. Каждому участнику предоставлено время на ознакомление с экзаменационным заданием, письменные инструкции по заданию, а также разъяснения правил поведения во время демонстрационного экзамена. На изучение материалов и дополнительные вопросы выделяется время, которое не включается в общее время проведения экзамена. Если задание состоит из модулей, то члены государственной экзаменационной комиссии могут выдавать участникам задание перед началом каждого модуля. Минимальное время, отводимое в данном случае

(модульная работа) на ознакомление с информацией, составляет 15 минут, которые не входят в общее время проведения экзамена. Ознакомление происходит перед началом каждого модуля.

В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами государственной экзаменационной комиссии.

В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется председатель государственной экзаменационной комиссии, 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 должны быть предприняты все меры к тому, чтобы способствовать возвращению участника к процедуре сдачи экзамена и компенсированию потерянного времени. Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в установленном порядке.

В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования охраны труда и техники безопасности. Несоблюдение участником норм и правил охраны труда и техники безопасности ведёт к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационного задания.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом. Программа ГИА утверждаются директором не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

## **2.5. Содержание государственной итоговой аттестации**

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в соответствии с утверждённым «Техническим заданием». (Приложение №1)

Закрепление задания за обучающимися с назначением руководителя и сроков выполнения осуществляется путем издания приказа директора ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум». Руководителем выпускной квалификационной работы может быть педагогический работник ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» или специалист предприятия по профилю специальности.

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

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).

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 фиксации выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS.

Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

### **2.5.1. Допуск к защите выпускной квалификационной работы**

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»)

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

Для допуска к защите ВКР обучающегося мастер п/о предоставляет следующие документы:

- производственную характеристику;
- дневник по производственной практике;
- отчет по производственной практике.

Допуск выпускника к защите выпускной квалификационной работы на заседании государственной экзаменационной комиссии осуществляется приказом директора техникума.

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

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в соответствии с утверждённым Техническим заданием.

Участие в демонстрационном экзамене предполагает выезд обучающихся на площадки ЦПДЭ.

Регистрация участников, информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется ЦПДЭ.

Не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения техникум направляет в адрес ЦПДЭ список выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkills Russia.

ЦПДЭ организует регистрацию всех заявленных участников в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее чем за два месяца до начала экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 года №152-ФЗ «О персональных данных».

Информирование зарегистрированных участников демонстрационного экзамена о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена осуществляется ЦПДЭ.

Для обеспечения организации и проведения демонстрационного экзамена Союзом «WorldSkills Russia» по предложению региональных координационных центров Союза «WorldSkills Russia» за 3 месяца до начала демонстрационного экзамена определяется Главный эксперт на площадку для проведения экзамена из числа сертифицированных экспертов.

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

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

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

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

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проходит на площадках, материально-техническая база которых соответствует требованиям Союза «Ворлдскиллс Россия».

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее – КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методике проведения оценки экзаменационных работ. В состав КОД включается демонстрационный вариант задания.

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

Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия образовательной организацией выбирается из перечня размещенных в Единой системе актуальных требований к компетенциям [www.esat.worldskills.ru](http://www.esat.worldskills.ru) КОД из расчета один КОД по одной компетенции для обучающихся одной учебной группы. При этом в рамках одной учебной группы может быть выбрано более одной компетенции.

Задание представляет собой описание содержания работ, выполняемой в конкретной области профессиональной деятельности на определенном оборудовании с предъявлением требований к выполнению норм времени и качеству работ.

Все требования, указанные в задании и инфраструктурном листе, правилах по ОТ и ТБ, критериях оценивания, являются обязательными для исполнения всеми участниками.

Для демонстрационного экзамена взят комплект оценочной документации № 1.1.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Проведение государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена проводится на специальных площадках материально-техническое оснащение которой соответствует требованиям Союза «WorldSkills Russia» и инфраструктурным листам (Приложение 2).

Материально-техническое оснащение рабочих мест должно предполагать необходимость наличия современного технологического оборудования, позволяющего выполнить задание, приближенное к производственному, в количестве, обеспечивающем выполнение задания обучающимися в сроки, отводимые на экзаменационные процедуры, необходимые расходные материалы, инвентарь, инструмент, средства индивидуальной защиты, канцелярские принадлежности и т.д.

#### **3.2. Информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации**

1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
2. Федеральные законы и нормативные документы
3. Стандарты по профессии
4. Литература по профессии
5. Периодические издания по профессии.

#### **3.3. Информационно-документационное обеспечение государственной экзаменационной комиссии**

На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- Сводная ведомость итоговых оценок
- Приказ директора об утверждении задания выпускной квалификационной работы
- Приказ директора о закреплении задания выпускной квалификационной работы
- Приказ об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии
- Приказ директора о допуске обучающихся к защите выпускных квалификационных работ
- Журнал протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- Комплект оценочной документации № 1.1. по компетенции Поварское дело для

демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

- Сертификат аккредитации Центра проведения демонстрационного экзамена
- Утвержденный Ворлдскиллс Россия состав экспертной группы для проведения демонстрационного экзамена
- Утвержденная Ворлдскиллс Россия методика перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку

### **3.4. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации**

#### **3.4.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава государственной итоговой аттестации**

Требования к квалификации педагогических кадров и специалистов имеющих производственную специализацию и опыт работы в области пищевой промышленности, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего образования, соответствующего профилю профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **3.4.2. Состав экспертов для определения уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, которая создается образовательной организацией и утверждается приказом директора техникума.

В состав государственной экзаменационной комиссии входят:

- председатель, утвержденный приказом министерства образования и науки Республики Бурятия;
- заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заведующих структурным подразделением;
- члены государственной аттестационной комиссии (педагогические работники или специалисты, имеющих производственную специализацию и опыт работы в области пищевой промышленности);
- эксперты Ворлдскиллс Россия: Главный эксперт, технический эксперт, экспертная группа).

## **4.ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Критерием оценки государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена является уровень освоения общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) определены в комплекте оценочной документации №1.1. для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции 34 «Поварское дело» (таблица 2).

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 34,80

Система перевода баллов в оценку с учетом специфики профессии:

- Оценка «5» ставится, если выпускник по результатам демонстрационного экзамена набрал от 27 (77 %) и более баллов и продемонстрировал высокий уровень владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности;

- Оценка «4» ставится, если выпускник набрал от 18 до 26 баллов (51-76%) и показал достаточный уровень освоения общих и профессиональных компетенций, способность в целом применять теоретические знания при выполнении конкретного практического задания сферы профессиональной деятельности с допущением незначительных неточностей, не влияющих на результат выполнения задания;

- Оценка «3» ставится, если выпускник по результатам экзамена набрал от 9 до 17(26-50 %) баллов и продемонстрировал необходимый уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями;

- Оценка «2» ставится, если выпускник набрал менее 9 (25% и меньше ) баллов и не продемонстрировал необходимый уровень освоения общих и профессиональных компетенций, допустил принципиальные ошибки, влияющие на результат выполнения задания.

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом после получения (выгрузки) результатов из системы CIS, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

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

Выдача выпускнику документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения ГИА. Лицам, освоившим часть ППКРС и (или) отчисленным из образовательного учреждения, не сдавшим ГИА выдается справка об обучении по образцу, устанавливаемому образовательным учреждением.

### Лист ознакомления

с программой государственной итоговой аттестацией

Специальность (профессия) \_\_\_\_\_

Группа, курс \_\_\_\_\_

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Дата	Подпись
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			