

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Свердловской области «Уральский государственный колледж  
имени И.И. Ползунова»  
(ГАПОУ СО «УГК им. И. И. Ползунова»)

СОГЛАСОВАНА

Управляющий обособленного  
подразделения г. Кировград

ООО «РБЕ»  
Е.А.Зуева

«15» \_\_\_\_\_ 2022 г.



УТВЕРЖДЕНА

приказом директора ГАПОУ СО  
«УГК им. И.И. Ползунова»

от «15» \_\_\_\_\_ 2022 г. № 01-07-287

**ПРОГРАММА**

**государственной итоговой аттестации выпускников  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Екатеринбург 2022

## ПРОГРАММА

### государственной итоговой аттестации выпускников специальности 43.02.15

#### Поварское и кондитерское дело

Государственная итоговая аттестация (далее - ГИА) является завершающим этапом освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ГИА включает: защиту выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) дипломный проект и демонстрационный экзамен.

Цель защиты ВКР – установление соответствия результатов освоения студентами образовательной программы, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулями закреплению знаний выпускника по специальности при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Демонстрационный экзамен сдаётся по методике Ворлдскиллс и предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности (выполнение практического задания, состоящего из модулей). Задания демонстрационного экзамена разрабатываются союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» по компетенции №34 Поварское дело.

Программа ГИА предназначена для студентов ГАПОУ СО «УГК им. И.И.Ползунова», завершающих обучение по данной программе в **2026 году**. Она доводится до сведения выпускника не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Программа ГИА является частью основной профессиональной образовательной программы указанной специальности.

Программа ГИА содержит: сроки и формы проведения ГИА, информационное и материально-техническое обеспечение ГИА, вопросы разработки тематики и руководства ВКР, требования к структуре, содержанию и оформлению ВКР, правила рецензирования ВКР, содержание процедуры защиты ВКР, показатели оценки выполнения и защиты ВКР, приложения.

1. Вид государственной итоговой аттестации:

- Демонстрационный экзамен (ДЭ) по компетенции №34 Поварское дело код задания 1.2(Приложение Б);

-Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) –дипломный проект

2.Объем времени:

- на подготовку ВКР – 4 недели;

- на защиту ВКР – 2 недели.

3. Сроки проведения:

В 2025-2026 году проводится проведение ГИА по очной форме обучения.

На проведение ГИА согласно учебному плану, в соответствии с календарным учебным графиком отводится 6 недель.

4. Условия подготовки:

К ГИА допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план. Допуск оформляется приказом директора колледжа.

В период подготовки выпускной квалификационной работы проводятся консультации руководителей по графику в объеме 8 часов на каждого выпускника.

#### 5. Процедура проведения

Выпускная квалификационная работа является заключительным этапом обучения и показывает готовность выпускника решать теоретические и практические задачи по специальности.

Необходимым условием допуска к защите дипломной работы является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость, учитывать запросы работодателей, особенности развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы. ВКР может выполняться по заказам предприятий, организаций или образовательных организаций.

Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению и закреплению знаний выпускника по специальности при решении разрабатываемых в ВКР конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных студентами знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

ВКР в целом должна:

- соответствовать заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике приобретенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Тематика ВКР определяется колледжем: разрабатывается преподавателями профессионального цикла совместно со специалистами предприятий -социальными партнерами.

Тематика ВКР рассматривается на заседании кафедры «Права и сервиса», утверждается приказом директора.

Студенту предоставляется право выбора темы ВКР. Из предложенного перечня тем, выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему ВКР с обоснованием целесообразности ее разработки.

Обязательным требованием для ВКР является соответствие её тематики содержанию одного или нескольких модулей и предъявление к оценке освоенных студентами профессиональных и общих компетенций (Приложение А)

При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться на обобщении результатов выполненного ранее студентами курсового проекта, если он выполнялся в рамках соответствующего профессионального модуля; на использовании результатов практических заданий.

#### 6. Рецензирование ВКР:

Выполненные ВКР рецензируются специалистами из числа опытных работников предприятий, организаций. Рецензенты ВКР определяются не позднее чем за месяц до защиты.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на неё;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработанности поставленных вопросов, практическую значимость;
- имеющиеся недостатки;
- общую оценку качества выполненной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения студентов не позднее, чем за день до защиты ВКР.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается

#### 7. Процедура защиты ВКР

Защита ВКР проводится в специально подготовленной аудитории на открытом заседании ГЭК, работающей в следующем составе:

Председатель ГЭК;

Заместитель председателя ГЭК;

Члены ГЭК в соответствии с приказом (в том числе представители работодателей);

Секретарь.

Заседание считается правомочным, если на нём присутствует не менее двух третей её состава.

Оценка качества подготовки выпускников в ходе защиты ВКР осуществляется с использованием комплексных показателей оценки уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных в процессе выполнения и защиты ВКР.

Освоение профессиональных компетенций подтверждается также результатами освоения профессиональных модулей при прохождении промежуточной аттестации в форме экзаменов (квалификационных), о чем свидетельствует оценка в зачетной книжке студента.

На защиту ВКР отводится 45 минут. Процедура защиты включает в себя:

- доклад студента с презентацией (10-15 минут);
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов ГЭК;
- ответы обучающегося.

Во время доклада студент использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР, использует следующие технические и компьютерные средства: мультимедиа проектор, экран, компьютер, оснащенный лицензионными программами MS Office 2003-2013:

- время отводимое на доклад 5-7 минут;
- время, отводимое на ознакомление с отзывом руководителя и рецензией на пояснительную записку -5 минут;
- время, отводимое для ответов на вопросы и замечания рецензентов-5 минут;
- время, отводимое для ответов на вопросы комиссии-7 минут.

Вопросы членов ГЭК по разделам ВКР должны соответствовать теме работы. Допускается выступление руководителя ВКР, а так же рецензента после заслушивания доклада по теме ВКР и ответа студента на заданные членами комиссии ГЭК вопросы.

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

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК и его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, его заместителем, секретарём ГЭК, другими членами ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, особые мнения членов комиссии.

Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объясняются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Студент вправе подать апелляцию на оценку по ГИА в апелляционную комиссию колледжа в порядке, установленном законодательством РФ.

Выпускники не прошедшие ГИА по неуважительной причине или получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту ВКР по новой теме в срок не ранее, чем через год.

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

#### 8. Критерии оценок:

-уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебными программами по дисциплинам, профессиональным модулям и практикам;

-соответствие уровня деятельности студента общим компетенциям по специальности;

-соответствие уровня деятельности студента профессиональным компетенциям по специальности;

-умение студента использовать теоритические знания при выполнении дипломного проекта;

-уровень актуальности и новизны темы дипломного проекта;

-практическая значимость дипломного проекта;

-обоснованность, четкость и культура изложения ответа;

-правильность и глубина ответов на вопросы членов комиссии ГИА.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебно-производственной работе

\_\_\_\_\_ Репина И.И.

\_\_\_\_\_ 2022 г.

Зав. Кафедрой «Права и сервиса»

\_\_\_\_\_ Дынько А.Ю.

\_\_\_\_\_ 2022 г.

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

Соотнесение основных видов деятельности и квалификаций специалиста среднего звена при формировании образовательной программы

Основные виды деятельности	Наименование квалификации(й)
ВПД.1 Организация и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Повар,4 уровень квалификации
ВПД.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Повар,4 уровень квалификации
ВПД.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	Повар,4 уровень квалификации
ВПД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Повар,4 уровень квалификации

### Номенклатура модулей.

Наименование профессиональных модулей, в соответствии с которыми формируются направления и тематика ВКР

ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категори

	потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ. 04	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
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика

### Примерная тематика ВКР-пояснительной записки

- 1.Стейк из семги с соусом из авокадо, гарниром из жареного картофеля, отварного брокколи
2. Жареная свинина с картофелем гриль, помидорами черри и кисло-сладким соусом
3. Стейк из свинины на подложке из моркови с соусом из красной смородины, гарнир жареные кружочки кабачка, рис с овощами.
4. Запечённый фаршированный кальмар с начинкой из риса с овощами и окороком с соусом томатным, гарнир овощной, помидоры черри.
5. Медальоны из филе птицы с беконом, с тыквенным чатни, запеченными помидорами черри и соусом «Сацебели».
6. Фаршированный окорочок с начинкой из грибов и сладкого перца со сливочно-чесночным соусом, гарнир картофель запечённый
- 7.Свиная корейка с дольками ананаса и сыра с запеченным картофелем, дольками Черри, соус из ананасового сока
8. Зразы рубленые из свинины с начинкой из пассированного лука и отварного яйца с соусом томатным, гарнир картофельное пюре, отварной зеленый горошек.
9. Жареная скумбрия с соусом томатным, гарнир отварной брокколи и жареный цуккини.

10. Зразы донские из трески с начинкой из зеленого лука и вареного яйца с соусом томатным, гарнир жареный картофель и морковь, отварной зеленый горошек



## ПРИЛОЖЕНИЕ В

### Комплект оценочной документации паспорт КОД 1.2-2022-2024

Типовое задание для демонстрационного экзамена

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, Е, С, D).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленные ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, Е, С, D) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Модули с описанием работ

Описание модуля А: Работа модуля

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Описание модуля Е: Горячая закуска паста (вегетарианская)

Приготовить 3 порции фаршированной горячей вегетарианской закуски ово лакто из пасты собственного приготовления с использованием продукта из оглашенного варианта. (Оволактовегетарианство – вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты)

- Допускается оформление горячей закуски на выбор участника
- Особенности подачи.
- Масса блюда максимум 180 г.
- 3 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля С: Горячее блюдо из мяса

Приготовить 3 порции горячего блюда из мяса говядины (лопатка) на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: на выбор участника.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 220 г.

3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника

Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта)
- Выпеченный элемент из теста
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Соус холодный

- Особенности подачи.

- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.

3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
- Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации

- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С

- Подаются три идентичных блюда

- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

- Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

#### 4. Модули задания, критерии оценки и необходимое время

Таблица 1

#### 6. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.

Таблица 6. Обобщенная

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы
1	2	3	4	5	6
1	Модуль А: Работа модуля	А: Работа модуля		1,3,4,5,6,8	12,20