

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Шатурский энергетический техникум»

**АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по профессии 16675 Повар

2024

Адаптированная программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ МО «ШЭТ» по профессии по ОК 016-94: 16675 профессионального стандарта Повар, выпуск 2026 года.

СОСТАВЛЕНО

В соответствии с требованиями Профессионального стандарта по профессии 16675 Повар, № 557 по профессии Повар, утвержденного приказом от 09.03.2022 № 113-н и Министерством труда и социальной защиты РФ.

методической комиссией ГБПОУ МО «ШЭТ»

Протокол № 1 от «28»августа 2024 г.

Председатель _____ / С.А. Королева /

ПРИНЯТО

Педагогическим советом ГБПОУ МО «ШЭТ» (с участием председателя ГЭК)

Протокол № _____
от «___» _____ 20 24 г.

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

(наименование должности)

(наименование организации-работодателя, социального
партнера)

_____ ()
(подпись)

«___» _____ 20___ г.

МП

Адаптированная программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 16675 Повар, очной формы обучения, регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников 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 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

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- 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 профессиональным образовательным стандартом по профессии по 16675 Повар;

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16675 Повар

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения техникума и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам по профессии 16675 Повар

является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения учебных дисциплин, МДК;
- оценка общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 16675 Повар является выпускная квалификационная работа в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных профессиональным стандартом по профессии 16675 Повар.

Проведение государственной итоговой аттестации в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающихся на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- упрощает практическую работу государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной квалификационной работе).

При выполнении выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы выпускник в соответствии с профессиональным стандартом по

профессии 16675 Повар демонстрирует уровень готовности по профессии.

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава и мастеров производственного обучения ГБПОУ МО «ШЭТ», систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения обучающихся в техникуме.

Требования к выпускной практической квалификационной работе и письменной экзаменационной работе по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар, доведены до обучающихся в процессе изучения профессиональных модулей. Обучающиеся ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом профессии.

Адаптированная программой 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 уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания обучающимся 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.

Адаптированная программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется методической комиссией преподавателей и мастеров, реализующих АОППО профессии 16675 Повар, и утверждается директором после её обсуждения на заседании МК, одобрения Педагогического совета с обязательным участием председателя государственной экзаменационной комиссии. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с представителями работодателей.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16675 Повар в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД):**

- 1 Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.
- 2 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов
- 3 Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.
- 4 Приготовление супов и соусов
- 5 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
- 6 Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков

и соответствующих знаний и умений:

Вид профессиональной деятельности: 1. Приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов.

1. Определять качество поступивших продуктов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки.

2. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество.

Технологию приготовления блюд из овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.

3. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.

Вид профессиональной деятельности: 2. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов

1. Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.

2. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы.

3. Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.

4. Технологию приготовления блюд из различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря.

Вид профессиональной деятельности: 3. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов.

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.

2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.

3. Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.

4. Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.

5. Технологию приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов.

Вид профессиональной деятельности: 4. Приготовление супов и соусов

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.

2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.

3. Выполнять технологический процесс приготовления супов и соусов.

4. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

Вид профессиональной деятельности: 5. Приготовление блюд и гарниров из круп,

бобовых и макаронных изделий.

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
2. Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.
3. Выполнять технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных.
4. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

Вид профессиональной деятельности: 6. Приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков

1. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
2. Определять качество поступающего сырья.
3. Выполнять технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.
4. Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.
5. Определять качество поступающего сырья.
6. Выполнять технологический процесс приготовления напитков.
7. Соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд.

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующие квалификации обучающихся по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений, практических навыков обучающегося по профессии ОК 016-94: 16675 Повар, 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 неделя	1 нед.
--------	---	--------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**2.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации:**

Вид – выпускная квалификационная работа в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников

Согласно учебному плану основной профессиональной образовательной программы по профессии ОК 016-94: 16675 Повар и годовому календарному графику учебного процесса на 2016-2017 учебный год устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

№	Этапы подготовки и проведения ГИА	Сроки проведения
1.	Выдача тем для письменной экзаменационной работы	Ноябрь

2.	Подготовка письменной экзаменационной работа	Декабрь- май
3.	Защита выпускной квалификационной работы: - письменных экзаменационных работ - выполнение практической квалификационной работы по профессии ОК 016-94: 16675 Повар	Июль

2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации

Процедура подготовки государственной итоговой аттестации включает следующие организационные меры:

№ п/п	Содержание деятельности	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Определение общей тематики, состава, объема и структуры выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы	ноябрь	ЦК реализующих ОПОП по профессии 16675 Повар
2.	Определение индивидуальной тематики ВКР для студентов: - Подготовка проекта приказа об утверждении тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы; - Объявление индивидуальной тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы обучающимися для выбора; - Закрепление тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы за обучающимися. - Подготовка проекта приказа о закреплении тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы	май	Заместитель директора по УПР Председатель и члены ЦК Руководители ВКР Работодатели
3.	Подготовка и оформление бланков - заданий на выпускные практические квалификационные работы и письменные экзаменационные работы и календарных графиков выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы для обучающихся.	май	Заместитель директора по УПР Председатель ЦК Преподаватели
4.	Подбор экспертов качества подготовки выпускников – руководителей ВКР, работодателей, состава государственной экзаменационной комиссии	июнь	Заместитель директора по УПР
5.	Проведение собрания в группе «О программе государственной итоговой аттестации выпускников 20 г.»	январь	Руководители группы
6.	Составление графика проведения	январь	Руководители ВКР

	консультаций по выполнению письменной экзаменационной работы у руководителя ВКР.		
8.	Контроль за ходом выполнения обучающимися выпускной письменной экзаменационной работы	февраль - июнь	Заместитель директора по УПР Руководители ВКР
9.	Проведение заседания педагогического совета о допуске выпускников государственной итоговой аттестации	февраль	Заместитель директора по ОД
10.	Подготовка проекта приказа о организации государственной итоговой аттестации (допуске обучающихся государственной итоговой аттестации, состав ГЭК, сроках проведения этапов государственной итоговой аттестации)	май	Заместитель директора по ОД
11.	Организация и проведение экспертиз качества выпускной письменной экзаменационной работы – отзывы на ПЭР	май	Заместитель директора по УПР Руководитель ВКР
12.	Подготовка проектов приказов «О допуске обучающихся к защите выпускных практических квалификационных работ письменных экзаменационных работ и заседаниях государственной экзаменационной комиссии»	май	Заместитель директора по УПР
13.	Организация заседаний государственной экзаменационной комиссии Подготовка аудитории и документов представляемых на заседания государственной экзаменационной комиссии	июнь	Заместитель директора по УПР Руководители ВКР

2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Организация выполнения и защиты выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы осуществляется в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по профессиональным образовательным программам по профессии 16675 Повар, включает следующие этапы:

1 этап

Выполнение выпускной письменной экзаменационной работы

Этап выполнения	Содержание выполнения	Период выполнения
Подготовка	Сбор, изучение и систематизация исходной информации необходимой для разработки темы письменной экзаменационной работы	Ноябрь Январь
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач соответствии с темой и заданием письменной экзаменационной работы, разработка формы и содержания представления работы	Январь Май Май
Оформление	Оформление всех составных частей работы в соответствии	

	с критериями установленными заданием и требованиями подготовка презентации работы	
--	--	--

в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса

2 этап

Контроль за выполнением студентами выпускной письменной экзаменационной работы и оценка качества её выполнения

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроль	Период контроля
Текущий	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения обучающимися материалов письменной экзаменационной работы в соответствии с заданием.	Ноябрь - май
Итоговый	Руководитель ВКР Заместитель директора по УПР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершенной и оформленной письменной экзаменационной работы обучающегося. Составление письменного отзыва на выпускную письменную экзаменационную работу студента с оценкой качества его выполнения.	Май- июнь
	Руководитель ВКР Заместитель директора по УПР	Окончательная проверка наличия всех составных частей выпускной письменной экзаменационной работы, рецензии руководителя на выпускную письменную экзаменационную работу Решение о допуске обучающегося к защите выпускной письменной экзаменационной работы на заседании государственной экзаменационной комиссии	Июнь

2.5. Содержание государственной итоговой аттестации

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по профессии 16675 Повар, устанавливается тематика выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Индивидуальная тематика разрабатывается преподавателями УД и МДК, мастерами, реализующими ОПОП по профессии, которые будут являться руководителями выпускных квалификационных работ. Тематика выпускных квалификационных работ определяется по согласованию с работодателем. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы из предложенного перечня тем, одобренных на заседании методической комиссии по профессии 16675, утвержденных директором.

Обязательным требованием для выпускной квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимся компетенций. Закрепление темы выпускных квалификационных работ за обучающимся и назначение руководителей ВКР осуществляется приказом директора техникума.

Задание обучающемуся на разработку темы выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы оформляются на бланке

установленной формы (Приложение 1 – Приложение 2).

Тематика ВКР должна:

- соответствовать современному уровню и перспективам развития пищевой промышленности;
- создавать возможность реальной работы с решением актуальных практических задач;
- быть достаточно разнообразной для возможности выбора обучающемуся темы в соответствии с индивидуальными склонностями и способностями.

2.5.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ

Цель выпускной практической квалификационной работы: выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного видами профессиональной деятельности и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения практических задач.

Цель выпускной письменной экзаменационной работы: выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологий.

Выпускная письменная экзаменационная работа и выпускная практическая квалификационная работа по профессии 16675 Повар проводится по одному или двум освоенным профессиональным модулям.

Примерная тематика письменных экзаменационных работ

№ тем ы	Наименование темы выпускной письменной экзаменационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	Технология приготовления блюда: «Капуста тушеная с мясом»	ПМ 01, ПМ 03
2	Технология приготовления блюда «Картофельное пюре с гуляшем»	ПМ 01, ПМ 03
3	Технология приготовления блюда: «Чебуреки»	ПМ 06
4	Технология приготовления блюда: «Лапша домашняя»	ПМ 06
5	Технология приготовления блюда «Рыба жаренная»	ПМ 2
6	Технология приготовления блюда «Солянка»	ПМ 04
7	Технология приготовления салата: «Оливье»	ПМ 06
8	Технология приготовления канапе	ПМ 06
9	Технология приготовления котлет мясных	ПМ 3
10	Технология приготовления компота из сухофруктов	ПМ 06
11	Технология приготовления блюда: «Печень по-строгановски»	ПМ 03, ПМ 04

12	Технология приготовления кальмаров жаренных в сухарях	ПМ 02
13	Технология приготовления макарон с овощами	ПМ 05ПМ 01
14	Технология приготовления каши гречневой рассыпчатой	ПМ 05
15	Технология приготовления окрошки мясной	ПМ 03, ПМ 01

Примерная тематика выпускных практических квалификационных работ

№ темы	Наименование темы выпускной практической квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	Приготовить блюдо : « Капуста тушеная с мясом»	ПМ 01, ПМ 03
2	Приготовить блюдо «Картофельное пюре с гуляшем»	ПМ 01, ПМ 03
3	Приготовить блюдо: «Чебуреки»	ПМ 06
4	Приготовить блюдо: «Лапша домашняя»	ПМ 06
5	Приготовить блюдо «Рыба жаренная»	ПМ 2
6	Приготовить блюдо «Солянка»	ПМ 04
7	Приготовить блюдо: «Оливье»	ПМ 06
8	Приготовить канапе	ПМ 06
9	Приготовить котлет мясных	ПМ 3
10	Приготовить компот из сухофруктов	ПМ 06
11	Приготовить блюдо: «Печень по-строгановски»	ПМ 03, ПМ 04
12	Приготовить кальмары жаренных в сухарях	ПМ 02
13	Приготовить макароны с овощами	ПМ 05ПМ 01
14	Приготовить кашу гречневую рассыпчатую	ПМ 05
15	Приготовить окрошку мясную	ПМ 03, ПМ 01

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Перечень тем по ВКР:

разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов и мастерами

производственного обучения в рамках профессиональных модулей;
рассматривается на заседаниях методической комиссии по профессии 16675 Повар;
одобряется на Педагогическом совете ГБПОУ МО «ШЭТ»
согласовывается с заместителем директора по учебно-производственной работе;
утверждается после предварительного положительного заключения работодателей директором.

Утвержденная тематика ВКР представлена в Приложении 3.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в мастерских техникума. Мастер производственного обучения и преподаватель МДК своевременно подготавливают необходимое оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивают соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается задание с указанием содержания работы, нормы времени, рабочего места.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии государственной экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол (Приложение 5).

Выпускные практические квалификационные работы должны предусматривать сложность работы не ниже квалификации по профессии рабочего, предусмотренного профессиональным стандартом по профессии ОК 016-94: 16675 Повар

Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора ГБПОУ МО «ШЭТ». Руководителем письменной экзаменационной работы может быть преподаватель МДК, входящих в программы ПМ по профессии.

Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость, соответствовать содержанию производственной практики, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных профессиональным стандартом по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар.

2.5.2. Структура письменной экзаменационной работы

Для обеспечения единства требований к выпускным письменным экзаменационным работам устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре ВПЭР.

1. Титульный лист.
2. Задание на выполнение письменной экзаменационной работы.
3. Содержание.
4. Введение.
5. Заключение.
6. Список литературы.
7. Приложения.

Перечень вопросов, подлежащих разработке, определяется темой конкретной письменной экзаменационной работы.

Введение - раскрывается роль профессии и перспективы ее развития в современных условиях с учетом особенностей региона. Объем введения не должен превышать 10% от общего объема ПЭР

Подробное описание структурного построения и содержания составных частей ВПЭР разрабатывается методической комиссией преподавателей и мастеров, реализующих АООП, в Методических указаниях по выполнению выпускной письменной экзаменационной работы обучающихся по профессии 16675 Повар

Скрепленная в папку и подписанная обучающимися письменная экзаменационная работа передается руководителю работы для подготовки отзыва в срок, определенный приказом директора ГБПОУ МО «ШЭТ».

Руководитель письменной экзаменационной работы проверяет выполненные обучающимися письменные экзаменационные работы и представляет отзыв, который должен включать:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы выданному заданию;
- оценку степени разработки основных разделов работы;
- оценку качества выполнения основных разделов работы, графической части;
- указание положительных сторон;
- оценку степени самостоятельности выполнения работы обучающимся.

Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с отзывом сдается обучающимся заместителю директора по учебно - производственной работе для окончательного контроля и подписи. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите. Отзыв входит в работу. Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения отзыва не допускаются.

2.5.3. Допуск к защите выпускной письменной экзаменационной работы

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный 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 учебных дисциплин, МДК и прохождении учебной и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Для допуска к защите ВКР студент предоставляет заместителю директора техникума по учебно-производственной работе следующие документы:

- производственную характеристику;
- дневник по производственной практике с оценкой руководителя.

Заместитель директора по учебно - производственной работе делает запись о допуске студента к защите выпускной письменной экзаменационной работы на титульном листе.

Допуск выпускника к защите выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической работы на заседании ГЭК осуществляется путем издания приказа директора ГБПОУ МО «ШЭТ»

2.5.4. Защита выпускной квалификационной работы

1. Защита выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии по профессии, с участием не менее двух третей ее состава.

Заседания государственной экзаменационной комиссии проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику в период с «15» июня 2026 г. по «30» июня 2026 г.

На заседание государственной экзаменационной комиссии обучающимися представляются следующие документы:

- выпускная письменная экзаменационная работа с отзывом;
- презентации и др.

На полную процедуру защиты отводится 10-15 минут. Процедура защиты устанавливается Председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии.

Защита работы проводится в следующей последовательности:

- обучающимся представляется комиссии и называет тему своей работы;
- мастер производственного обучения перед началом выступления обучающегося зачитывает его производственную характеристику, сообщает о выполнении выпускной практической квалификационной работы, полученную оценку;
- обучающийся делает доклад не более 15 минут, в котором он должен кратко изложить основные положения работы. Доклад может сопровождаться презентацией;
- члены государственной экзаменационной комиссии задают вопросы обучающемуся по теме профессии;
- обучающейся отвечает на вопросы теоретического и практического характера, связанные с темой защищаемой работы;

2. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются и подписываются всем составом государственной экзаменационной комиссии. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы;
- указывается присваиваемая квалификация.

Формы протокола представлены в приложениях 4, 5, 6.

3. Члены государственной экзаменационной комиссии фиксируют результаты анализа сформированных общих и профессиональных компетенций выпускника в специальных бланках – листах оценивания (приложение 8).

4. Решение об оценке за выполнение и защиту выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы, о присвоении квалификации принимается государственной экзаменационной комиссии на закрытом совещании после окончания защиты всех работ. Решение принимается простым большинством голосов.

Решение государственной экзаменационной комиссии об оценке выполнения и защиты выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы обучающегося, о присвоении квалификации по профессии по профессии 16675 Повар оформляются итоговым протоколом (Приложение 7), торжественно объявляется выпускникам Председателем государственной экзаменационной комиссии в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы государственной итоговой аттестации на этапе подготовки к государственной итоговой аттестации осуществляется в учебных кабинетах и лабораториях ГБПОУ МО «ШЭТ»

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

При защите выпускной квалификационной работы

Для защиты выпускной письменной экзаменационной работы отводится подготовленный кабинет ГБПОУ МО «ШЭТ»

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;

- рабочие места для выпускников (при проведении открытых защит);
- места для представителей социальных партнеров, родителей выпускников
- компьютер и мультимедийное оборудование;
- лицензионное программное обеспечение общего назначения;

Защита выпускной практической квалификационной работы проводится в лабораториях, учебном кулинарном цехе.

3.2. Информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации

1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ МО «ШЭТ» по профессии 16675 Повар;
2. Методические рекомендации по выполнению выпускной письменной экзаменационной работы;
3. Литература по профессии;
4. Периодические издания по профессии;

3.3. Информационно-документационное обеспечение государственной экзаменационной комиссии

Для проведения государственной итоговой аттестации в ГБПОУ МО «ШЭТ» на заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы,
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 16675 Повар
- Сводная ведомость итоговых оценок,
- Приказ директора о выдаче выпускных экзаменационных работ,
- Приказ директора о закреплении выпускных практических квалификационных работ,
- Приказ об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии,
- Приказ об организации государственной итоговой аттестации выпускников по профессии,
- Приказ директора о допуске обучающихся к защите выпускных письменных экзаменационных работ и выпускных практических квалификационных работ на заседании государственной экзаменационной комиссии по профессии 16675 Повар,
- Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии по профессии 16675 Повар
- Выполненные выпускные письменные экзаменационные работы, с отзывом руководителя установленной формы.

3.4. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

1. Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном нормативными документами Министерства образования и науки Российской Федерации.

2. При подготовке к государственной итоговой аттестации обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора. Во время подготовки обучающимся должен быть предоставлен доступ в Интернет.

3. Требования к учебно-методической документации: наличие указаний по выполнению выпускных письменных экзаменационных работ.

3.5.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава государственной итоговой аттестации

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего/среднего профессионального образования, соответствующего профилю профессии.

Требование к квалификации членов государственной экзаменационной комиссии: наличие высшей или первой квалификационной категории для преподавателей образовательной организации, для представителей работодателей или их объединений-профиль подготовки выпускников.

3.5.2. Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации

Для оценки уровня и качества подготовки выпускников в период этапов подготовки и проведения государственной итоговой аттестации устанавливается следующий состав экспертов:

- руководители выпускных квалификационных работ - из числа преподавателей МДК профессиональных модулей и мастеров производственного обучения техникума.

Государственная экзаменационная комиссия в составе 3-4 человек, из числа организаций - работодателей, социальных партнеров, административного работника техникума и преподавателей, мастеров производственного обучения профессиональных модулей техникума по профессии по ОК 016-94: 16675 Повар.

Кандидатура председателя государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом Министерства образования Московской области, персональный состав государственной экзаменационной комиссии по профессии 16675 Повар утверждается приказом директора техникума.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

- оценка «5» (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует теме, просматривается четкая целевая направленность. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании государственных стандартов. Допустима одна-две неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;

- оценка «4» (хорошо) - содержание представленной работы соответствует теме, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна - две ошибки или два-три недочета в оформлении работы;

- оценка «3» (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

- оценка «2» (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:

- оценка «5» (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает санитарные правила и требования безопасности труда;

- оценка «4» (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно

организует рабочее место, соблюдает санитарные правила и требования безопасности труда;

- оценка «3» (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- оценка «2» (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, санитарные правила и требования безопасности труда не соблюдаются.