Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Оренбургский государственный колледж»

**УТВЕРЖДАЮ**
Директор ГАПОУ «ОГК»
_____И.Г. Золкина
«___»_____20___г

**СОГЛАСОВАНО**
ИП Ибатуллин В.И.
_____/В.И.Ибатуллин/
«___»_____20___г.

# ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**по программе подготовки специалистов среднего звена**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
**(базовая подготовка)**

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол № от «___»__20___г.

## 1. Общие положения

1.1 Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка).

1.2 Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения:

- соответствия результатов освоения выпускниками основной профессиональной образовательной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565, зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

- готовности выпускника к следующим видам деятельности и сформированности у выпускника соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

| Код | Наименование общих компетенций |
|---|---|
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно кразличным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанноеповедение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья впроцессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранномязыке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен обладать профессиональными компетенциями*:*

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| ВПД 1. | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.1. | Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов дляприготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей,грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВПД 2. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

| | |
|---|---|
| ПК 2.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментав соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВПД 3. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорийпотребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.7. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| 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 |

| | |
|---|---|
| ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков всоответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различныхкатегорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ВПД 5. | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.6. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |
| ВПД 6. | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.1. | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2. | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями |
| ПК 6.3. | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4. | Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5. | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |

Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии:

- с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (действующая редакция 19.12.2023 г. с изменениями от 08.08.2024);
- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минпросвещения РФ от 24.04.2024 N 272, с изменениями от 22.11.2024 года);
- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 762 от 24.08.2022 года;
- с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- нормативные локальные акты ГАПОУ «Оренбургский государственный колледж» (далее — ГАПОУ «ОГК»).

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

## 2.Форма и вид государственной итоговой аттестации

2.1 Государственная итоговая аттестация по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена.

2.2 Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.3 Выпускная квалификационная работа по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка) выполняется в виде дипломной работы.

2.4 Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации (КОД КОД 43.02.15-1-2025 Специалист по поварскому и кондитерскому делу), варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные колледжем, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в по адресу https://bom.firpo.ru/Public/2489 (Приложение 1) .

2.5 Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

## 3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения

3.1 Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка), рабочим учебным планом и календарным учебным графиком отведено на подготовку и

проведение государственной итоговой аттестации 6 недель.

3.2 Сроки проведения государственной итоговой аттестации.

Основные сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются календарным учебным графиком: с 04.06.2025г. по 28.06.2025 г.

## 4. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации выпускников

### 4.1. Подготовительный период

4.1.1. В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК).

ГЭК формируется из числа:

- педагогических работников;
- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными навыками, знаниями и опытом в сфере соответствующей специальности (далее - экспертная группа, эксперты).

Состав ГЭК утверждается приказом директора колледжа и действует в течение одного календарного года.

В состав ГЭК входят: председатель, заместитель председателя и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) приказом министерства образования Оренбургской области.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей организаций-партнеров, включая экспертов операторов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор колледжа является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

Экспертная группа создается по каждой специальности. Возглавляет экспертную группу главный эксперт из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

4.1.2 Документация, необходимая для проведения государственной итоговой аттестации:

- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников среднего профессионального образования.
- Программа Государственной итоговой аттестации;
- Методические рекомендации по выполнению и защите дипломного проекта (работы) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- приказ об утверждении председателей государственной экзаменационной комиссии;
- приказ о создании государственной экзаменационной комиссии;
- график проведения государственной итоговой аттестации;

- приказ об утверждении тем дипломных работ, руководителей и консультантов разделов;

- приказ о допуске к государственной итоговой аттестации;

- сводная ведомость успеваемости обучающихся;

- зачетные книжки обучающихся;

- протоколы заседаний ГЭК;

- протоколы заседаний апелляционной комиссии.

4.1.3 Программа ГИА утверждается на педагогическом совете колледжа с участием председателя ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников заведующим отделением не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

4.1.4 К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

## 4.2. Выпускная квалификационная работа

### Руководство подготовкой и защитой выпускной квалификационной работы

4.2.1 Для подготовки выпускной квалификационной работы выпускнику назначается руководитель и, при необходимости, — консультанты по отдельным частям ВКР.

К руководству ВКР привлекаются высококвалифицированные специалисты из числа педагогических работников ГАПОУ «ОГК», имеющих высшее профессиональное образование, соответствующее профилю специальности. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более восьми дипломников.

4.2.2. Руководитель выпускной квалификационной работы:

- разрабатывает индивидуальные задания по выполнению ВКР;

- оказывает помощь выпускнику в разработке плана ВКР;

- совместно с выпускником разрабатывает индивидуальный график выполнения ВКР;

- консультирует закрепленных за ним выпускников по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;

- оказывает выпускнику помощь в подборе необходимой литературы;

- осуществляет контроль за ходом выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком;

- оказывает помощь выпускнику в подготовке презентации и выступления на защите ВКР;

- подготавливает отзыв на ВКР.

Основная функция преподавателя-консультанта — консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения соответствующей части работы.

4.2.3. Часы консультирования входят в общие часы руководства ВКР и распределяются между руководителем и консультантом (ами). Общее количество часов, отведенных на консультации по ВКР на каждого дипломника, - 20 часов.

4.2.4. По завершении выпускником написания ВКР руководитель подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть не позднее, чем за неделю до 15.06 текущего года.

### Рецензирование выпускных квалификационных работ

4.2.5 Выполненные ВКР рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой ВКР.

4.2.6. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии содержания ВКР заявленной теме и заданию на нее;

- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;

- оценку степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;

- общую оценку ВКР, отражающую уровень продемонстрированных профессиональных и общих компетенций.

4.2.7. На рецензирование ВКР предусматривается не более 5 часов на каждую работу.

4.2.8. Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее, чем за пять дней до защиты ВКР.

4.2.9. Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

4.2.10. Заместитель директора ГАПОУ «ОГК» при наличии положительного отзыва руководителя и рецензии решает вопрос о допуске выпускника к защите и передает ВКР в ГЭК не позднее, чем за пять дней до начала государственной итоговой аттестации.

### 4.4 Защита выпускной квалификационной работы

4.2.11. К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

4.2.12. Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

4.2.13. Студентам, во время проведения государственной итоговой аттестации запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

4.2.14. На защиту ВКР отводится до одного академического часа на одного выпускника.

Процедура защиты включает:

- доклад выпускника (не более 7-10 минут);
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы выпускника на вопросы членов ГЭК.

Допускается выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если они присутствуют на заседании государственной аттестационной комиссии.

4.2.15. Во время доклада обучающийся должен использовать подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР, с применением информационно-коммуникационных технологий.

Результаты защиты ВКР обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

### 4.3 Демонстрационный экзамен

#### 4.3.1 Подготовка проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных и смоделированных производственных процессов по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Демонстрационный экзамен проводится по материалам КОД 18.02.09-1-2025 (приложение 1), представляющей комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, условия привлечения добровольцев (волонтеров) (при необходимости), инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Центр проведения демонстрационного экзамена располагается на территории ГАПОУ «Оренбургский государственный колледж», который оборудован и оснащен в соответствии с комплектом оценочной документации.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в

составе экзаменационных групп.

Центр проведения экзамена создает план проведения демонстрационного экзамена, в котором указывается:

- место расположения центра проведения экзамена,
- дата и время начала проведения демонстрационного экзамена,
- расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп,
- планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена,
- технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена.

План проведения демонстрационного экзамена утверждается ГЭК и не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена.

Заведующий отделением знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

### 4.3.2 Проведение демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится с использованием КОД 18.02.09-1-2025 Переработка нефти и газа.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) главный эксперт;

д) выпускники;

е) технический эксперт;

ж) организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чём главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к

проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

Технический эксперт вправе наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена; давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности; сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности; останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Выпускники вправе: пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

-получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

-получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны: во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

-во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

-во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

### 4.5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

При проведении государственной итоговой аттестации выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

– пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории. туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, аудитория должна располагаться на первом этаже; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слабовидящих:

– обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

– выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

– задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования;

– при необходимости предоставляются услуги сурдопереводчика.

4.5.3. Для создания определенных условий проведения государственной итоговой аттестации выпускников с ограниченными возможностями здоровья выпускники или их родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за три месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

## 5. Требования к выпускной квалификационной работе

5.1. Вид ВКР - дипломная работа.

5.2 Требования к структуре ВКР устанавливаются методическими рекомендациями по выполнению ВКР ГАПОУ «ОГК».

## 6. Критерии оценки выпускной квалификационной работы

6.1. Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

Оценка «5» (отлично): тема дипломной работы актуальна, и актуальность ее в работе обоснована; сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе; содержание и структура исследования соответствуют поставленным целям и задачам; изложение текста работы отличается логичностью, смысловой завершенностью и анализом представленного материала; комплексно использованы методы исследования, адекватные поставленным задачам; итоговые выводы обоснованы, четко сформулированы, соответствуют задачам исследования; в работе отсутствуют орфографические и пунктуационные ошибки; дипломная работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу — положительные; публичная защита дипломной работы показала уверенное владение материалом, умение четко, аргументированно и корректно отвечать на поставленные вопросы, отстаивать собственную точку зрения; при защите использован наглядный материал (презентация, таблицы, схемы и др.).

Оценка «4» (хорошо): тема работы актуальна, имеет теоретическое обоснование; содержание работы в целом соответствует поставленной цели и задачам; изложение материала носит преимущественно описательный характер; структура работы логична; использованы методы, адекватные поставленным задачам; имеются итоговые выводы, соответствующие поставленным задачам исследования; основные требования к оформлению работы в целом соблюдены, но имеются небольшие недочеты; отзыв руководителя и внешняя рецензия на работу — положительные, содержат небольшие замечания; публичная защита дипломной работы показала достаточно уверенное владение материалом, однако допущены неточности при ответах на вопросы; ответы на вопросы недостаточно аргументированы; при защите использован наглядный материал.

Оценка «3» (удовлетворительно): тема работы актуальна, но актуальность ее, цель и задачи работы сформулированы нечетко; содержание не всегда согласовано с темой и(или) поставленными задачами; изложение материала носит описательный характер, большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников; самостоятельные выводы либо отсутствуют,, либо присутствуют только формально; нарушен ряд требований к оформлению работы; в положительных отзывах и рецензии содержатся замечания; в ходе публичной защиты работы проявились неуверенное владение материалом, неумение отстаивать свою точку зрения и отвечать на вопросы; автор затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.

Оценка «2» (неудовлетворительно): актуальность исследования автором не обоснована, цель и задачи сформулированы неточно и неполно, либо их формулировки отсутствуют; содержание и тема работы плохо согласуются (не согласуются) между собой; работа носит преимущественно реферативный характер; большая часть работы списана с одного источника либо заимствована из сети Интернет; выводы не соответствуют поставленным задачам (при их наличии); нарушены правила оформления работы; отзыв и рецензия содержат много замечаний; в ходе публичной защиты работы проявилось неуверенное владение материалом, неумение формулировать собственную позицию; при выступлении допущены существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно.

6.2. При выставлении итоговой оценки по защите ВКР учитываются:

- качество устного доклада выпускника;
- качество наглядного материала, иллюстрирующего основные положения ВКР;
- глубина и точность ответов на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

## 7. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

7.1. Для проведения государственной итоговой аттестации с целью определения соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка) требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования приказом директора ГАПОУ «ОГК» формируется государственная экзаменационная комиссия из педагогических работников ГАПОУ «ОГК» и лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности , к которой готовятся выпускники.

Срок полномочий ГЭК - с 1 января по 31 декабря текущего года.

7.2. Председатель ГЭК назначается не позднее 20 декабря текущего года приказом министерства образования Оренбургской области на следующий календарный год. Председателем ГЭК назначается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

7.3. Заместителем председателя ГЭК является директор ГАПОУ «ОГК» или один из его заместителей, или педагогических работников.

7.4. Заседания ГЭК проводятся по утвержденному директором ГАПОУ «ОГК» графику.

7.5. Для работы ГЭК подготавливаются следующие документы:

– ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовая подготовка);

– приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями на основании приказа Минобрнауки России от 17.11.2017 № 1138;

– программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе;

– приказ министерства образования Оренбургской области об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии;

– приказ директора ГАПОУ «ОГК» об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе;

– приказ о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации (на основании протокола малого педсовета);

– сводная ведомость итоговых оценок выпускников;

– ВКР с отзывами руководителей и внешними рецензиями.

7.6. Решения о выставлении оценки принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя и численном составе комиссии не менее двух третей. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

7.7. Выпускникам, успешно защитившим ВКР, присваивается квалификация: техник-технолог с получением диплома о среднем профессиональном образовании.

7.8. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя — его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации вместе со сводными ведомостями итоговых оценок.

Решение ГЭК о присвоении квалификации и выдаче диплома выпускникам оформляется протоколом ГЭК и приказом директора ГАПОУ «ОГК».

## 8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

8.1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и(или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

8.2. Апелляция подается в апелляционную комиссию, созданную приказом директора ГАПОУ «ОГК», лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день ее проведения.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления ее результатов.

8.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией, созданной приказом директора ГАПОУ «ОГК» одновременно с утверждением состава ГЭК, не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

8.4. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

8.5. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

8.6. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и(или) не повлияли на результат аттестации;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат аттестации.

В последнем случае результат аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

8.7. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение ее председателя о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

8.8. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

8.9. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

8.9. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной

комиссии.

8.10. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ГАПОУ «ОГК».

8.11. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

## 9. Порядок повторного прохождения государственной итоговой аттестации

Лицам, не проходившим ГИА предоставляется возможность пройти ее без отчисления из ГАПОУ «ОГК» в дополнительные сроки:

- для лиц, не прошедших государственную итоговую аттестацию по уважительной причине в течение четырех месяцев со дня подачи за явления выпускником;
- для лиц, не прошедших государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или показавших неудовлетворительные результаты - с 15.06.2026 г. по 28.06.26 г.;
- для лиц, подавших апелляцию о нарушении порядка проведения ГИА и получивших положительное решение апелляционной комиссии - до «5» июля 2025 г.

Приложение 1

# Примерный перечень тем ВКР

1. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции из птицы в ресторане, специализирующемся на национальной русской кухне (на 80 посадочных мест).
2. Организация технологического процесса производства супов в ресторане, специализирующемся на европейской кухне (на 55 посадочных мест)
3. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции из птицы в ресторане специализирующемся на грузинской кухне (на посадочных 60 мест).
4. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции из мясных продуктов в ресторане, специализирующемся на национальной немецкой кухне (на 80 посадочных мест).
5. Организация технологического процесса производства мучных изделий в ресторане, специализирующемся на национальной украинской кухне ( на 70 посадочных мест).
6. Организация технологического процесса производства мучных блюд в ресторане, специализирующегося на национальной итальянской кухне ( на 60 посадочных мест).
7. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции из мяса в ресторане, специализирующегося на восточной кухне ( на 50 посадочных мест)
8. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции из морепродуктов в ресторане, специализирующемся на национальной норвежской кухне (на 50 посадочных мест )
9. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции из овощей и грибов в ресторане, специализирующемся на национальной белорусской кухне (на 60 посадочных мест).
10. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции из рыбы в ресторане, специализирующемся на национальной турецкой кухне (на 50 посадочных мест).
11. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции из морепродуктов в ресторане (на 50 посадочных мест).
12. Организация технологического процесса производства холодной кулинарной продукции в ресторане, специализирующегося на французской кухне. (на 60 посадочных мест).
13. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции из птицы в кафе (на 50 посадочных мест).
14. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции из овощей и фруктов в кафе (на 35 посадочных мест).
15. Организация технологического процесса производства сладких блюд в кафе (на 30 посадочных мест).
16. Организация технологического процесса производства десертов в ресторане (на 70 посадочных мест).
17. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции из мяса в общедоступной столовой ( на 100 посадочных мест).
18. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции из рыбы в общедоступной столовой ( на 70 посадочных мест ).
19. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции в пиццерии ( на 40 посадочных мест ).
20. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции из яиц и творога в кафе ( на 45 посадочных мест ).
21. Организация технологического процесса производства горячих закусок в баре (на 40 посадочных мест).
22. Организация технологического процесса производства мучной продукции в блинной ( на 30 мест).
23. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции из

круп в ресторане, специализирующемся на восточной кухне ( на 50 посадочных мест).

24. Организация технологического процесса производства мелкоштучных кондитерских изделий в ресторане (на 60 посадочных мест).

25. Организация технологического процесса производства праздничных тортов в ресторане ( на 50 посадочных мест).

26. Организация технологического процесса производства осетинских пирогов в ресторане восточной кухни ( на 80 посадочных мест).

27. Организация технологического процесса производства безалкогольных напитков в баре (на 30 посадочных мест).

28. Организация технологического процесса производства сладких холодных блюд в ресторане, специализирующегося на французской кухне. (на 50 посадочных мест).

29. Организация технологического процесса производства сладких горячих блюд в ресторане, специализирующегося на английской кухне. (на 50 посадочных мест).

30. Организация технологического процесса производства мучных блюд в ресторане, специализирующегося на национальной татарской кухне ( на 60 посадочных мест).

31. Организация технологического процесса производства шоколадных десертов в ресторане (на 80 посадочных мест).

32. Организация технологического процесса производства мучных изделий в ресторане, специализирующегося на национальной казахской кухне ( на 70 посадочных мест).

33. Организация технологического процесса производства салатов в кафе (на 40 посадочных мест).

34. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции из мясных продуктов в ресторане, специализирующемся на национальной башкирской кухне (на 80 посадочных мест).

35. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции из овощей в ресторане, специализирующемся на европейской кухне (на 80 посадочных мест).

36. Организация технологического процесса производства блюд из дичи в ресторане (на 60 посадочных мест).

37. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции из овощей и грибов в ресторане (на 50 посадочных мест).

38. Организация технологического процесса производства мучных блюд и изделий в кафе (на 45 посадочных мест).

39. Организация технологического процесса производства блюд из жареной рыбы в ресторане (на 40 посадочных мест).

40. Организация технологического процесса производства холодных закусок в ресторане, специализирующегося на европейской кухни (на 50 посадочных мест).

41. Организация технологического процесса производства блюд из мяса жареного порционным куском в кафе (на 50 посадочных мест)

42. Организация технологического процесса производства горячих закусок в ресторане (на 45 посадочных мест).

43. Организация технологического процесса производства блюд из мяса птицы, жаренных порционных в ресторане (на 40 посадочных мест).

44. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции из мяса в ресторане, специализирующегося на национальной татарской кухне (на 40 посадочных мест).