

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Оренбургский государственный колледж»

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ГЭК  
Е.В. Ноздрюхин  
"16" ДЕК 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «ОГК»  
И.Г. Золкина  
2020 г.



**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
Протокол № 1 от «8» декабря 2020 г.

2020 г.

## 1. Общие положения

1.1 Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования разработанной на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016, регистрационный № 44898) и реализуемой на базе основного общего образования. Квалификация: повар, кондитер.

1.2 Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 25.12.2018) «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями;

- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016, регистрационный № 44898);

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 (ред. 28.08.2020 г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200)

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (ред.17.11.2017 г.) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения от 5.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11.09.2020 г., регистрационный № 59778).

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914 н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597 н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенции R14 RU «Выпечка осетинских пирогов»;

- нормативные локальные акты ГАПОУ «Оренбургский государственный колледж».

1.3 Государственная итоговая аттестация проводится с целью определения:

- соответствия результатов освоения обучающихся программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей;

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

**ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,**

### **кулинарных изделий разнообразного ассортимента:**

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

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

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

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

### **ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

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

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

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

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

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

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

### **ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:**

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

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холо ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента дных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

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

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

#### **ВД 5 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни:**

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

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

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

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

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

1.3 В соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер государственная итоговая аттестация по ППКРС проводится в форме выпускной квалификационной работы в виде демозамена. Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

## **2. Процедура проведения государственной итоговой аттестации**

2.1. Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается не менее чем за шесть месяцев до государственной итоговой аттестации, рассматривается на педагогическом совете, утверждается директором колледжа, и доводится до сведения обучающихся.

2.2 Тема выпускной квалификационной работы, выполняемой в форме демонстрационного экзамена, соответствует наименованию комплекта оценочной документации КОД 1.1 по компетенции «Выпечка осетинских пирогов». При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

2.3 Место проведения государственной итоговой аттестации: центр ЦПДЭ – ГАПОУ «ОГК»

2.3 Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, рабочим учебным планом и календарным учебным графиком отведено на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации 2 недели: с «15» июня по «28» июня 2021 г.

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

2.4 Для проведения государственной итоговой аттестации с целью определения соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования приказом директора государственная экзаменационная комиссия формируется из

педагогических работников ГАПОУ «ОГК», лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник, численностью не менее пяти человек, а также экспертная группа в количестве экспертов, указанном в комплекте оценочной документации.

Срок полномочий ГЭК и экспертной группы — с 1 января по 31 декабря 2021 года.

2.5 Председатель ГЭК назначается не позднее 20 декабря текущего года приказом министерства образования Оренбургской области на следующий календарный год.

2.6. Заместителем председателя ГЭК является директор ГАПОУ «ОГК» или один из его заместителей.

2.7 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.

В ведомость защиты ВКР выставляются оценка и подписывается членами ГЭК.

2.8 Лицу, завершившему обучение по образовательной программе среднего профессионального образования и успешно прошедшему государственную итоговую аттестацию, на основании решения Государственной экзаменационной комиссии выдается диплом о среднем профессиональном образовании и присваивается квалификация: лаборант химического анализа, пробоотборщик.

Диплом с отличием выдается при следующих условиях:

- все указанные в приложении к диплому оценки по учебным дисциплинам (модулям), курсам, предметам, практикам за исключением оценок «зачтено» являются оценками «отлично» и «хорошо»;

- все оценки по результатам ГИА являются оценками «отлично»;

- количество указанных в приложении к диплому оценок «отлично», включая оценки по результатам ГИА, составляют не менее 75% от общего количества оценок, указанных в приложении к диплому за исключением оценок «зачтено».

2.9 Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя — его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

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

### **3. Требования к выпускным квалификационным работам и методика их оценивания**

3.1 Выпускная квалификационная работа проводится в форме демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (КОД 1.1), представляющей собой комплекс стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп. КОД № 1.1 - комплект с максимально возможным баллом 27.4 и продолжительностью 3,33 часов, предусматривающий задание для оценки знаний, умений и навыков по минимальным требованиям Спецификации стандарта компетенции R14 RU «Выпечка осетинских пирогов».

3.2 Участники демонстрационного экзамена должны быть зарегистрированы в электронной системе интернет мониторинга eSim.c с учетом требований ФЗ от 27.06.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных»

3.3 КОД разрабатывается в соответствии с требованиями и порядком, установленным союзом «Молодые профессионалы (Волдскиллс Россия)

3.4 Задания разрабатываются на основе конкурсных заданий Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WordSkills Russia) соответствующего года. Задания,

по которым проводится оценка на демонстрационном экзамене, определяются методом автоматического выбора из банка заданий в электронной системе интернет мониторинга eSim.

3.5 Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадке ЦПДЭ – ГАПОУ «ОГК» в соответствии с методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Молодые профессионалы (Волдскиллс Россия)» утв. приказом Волдскиллс Россия от 31.01.2019 № 31.01.2019-1 в редакции от 31.05.2019 № 31.05.2019-5 и удостоверяется электронным аттестатом.

3.6 Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты, владеющие методикой оценки по стандартам Волдскиллс Россия и прошедшие подтверждение в электронной системе интернет мониторинга eSim.

3.7 За каждой площадкой, союзом «Молодые профессионалы (Волдскиллс Россия)» закрепляется главный эксперт.

3.8 В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении демонстрационного экзамена, не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в подготовке экзаменуемых студентов или представляющих с экзаменуемым одну образовательную организацию.

3.9 Результаты демонстрационного экзамена по соответствующей компетенции, выраженные в баллах, обрабатываются в электронной системе интернет мониторинга eSim и удостоверяются электронным паспортом компетенций (Скилл паспорт), по форме установленной союзом «Молодые профессионалы (Волдскиллс Россия)», подтверждающий полученный результат в баллах.

3.10 Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации. Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

3.11 Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией (WordSkills International), осваивающих программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки «Отлично» по демонстрационному экзамену.

3.12 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 Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

4.1 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).

4.2 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.

4.3 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. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации**

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

6.2. 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.

6.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией, созданной приказом директора ГАПОУ «ОГК», не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

6.4 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.

6.5 Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

6.6 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.

6.7 Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, 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.

6.8 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.

6.9 Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

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

6.11 Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

## **6. Порядок повторного прохождения государственной итоговой аттестации**

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

-для лиц, не прошедших государственную итоговую аттестацию по уважительной причине - «25» сентября 2021г.;

-для лиц, не прошедших государственной итоговой аттестации по неуважительной причине или показавших неудовлетворительные результаты — с «15» июня по «28» июня 2022г.;

-для лиц, подавших апелляцию о нарушении порядка проведения ГИА и получивших положительное решение апелляционной комиссии — в дополнительные сроки установленные ГАПОУ «ОГК».

**ЕСЛИ ОТМЕНЯТ ГИА Приложение к**



# программе ГИА

На основании приказа Министерства просвещения РФ № 257 от 21.05.2020 «Об особенностях проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в 2019/20 учебном году» внести изменения в программу ГИА профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

1. Демонстрационный экзамен провести с использованием дистанционных образовательных технологий.

2. Демонстрационный экзамен оценить на основе результатов профессиональных модулей ПМ 01 Подготовка рабочего места, лабораторных условий, средств измерений, испытательного оборудования, проб и растворов к проведению анализа в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и ПМ 04 Проведение химических и физико-химических анализов.