

Министерство образования и науки Астраханской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Астраханской области «Астраханский государственный политехнический колледж»

СОГЛАСОВАНО:  
Зам. директора по ООД и СВ  
\_\_\_\_\_ Е.А. Кузнецова  
« 15 » 11 2024 г

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ АО «АГПК»  
\_\_\_\_\_ О.П. Жигульская  
« 15 » 11 2024 г.



**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по программе подготовки специалистов среднего звена**

**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

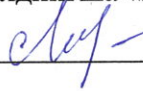
Срок обучения – 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Астрахань, 2024 г

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ГЭК – бренд-шеф  
холдинга «АМ-Хаус»

 П.В. Лаврененко

РАССМОТРЕНО:

на заседании методической комиссии

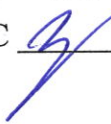
Протокол № 4 от «11» 11 2024 г.

Председатель МК

 И.М. Расторгуева

на заседании Педагогического совета

Протокол № 2 от «10» 11 2024 г.

Председатель ПС  О.П. Жигульская

## Содержание

I. Пояснительная записка

II Паспорт программы ГИА

III. Форма и сроки ГИА. Особенности ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня

IV. Условия подготовки и проведения ГИА

V. Проведение ГИА

5.1 Демонстрационный экзамен

5.1.1 Условия подготовки и проведения

5.1.2 Комплект оценочной документации

5.1.3 Перевод баллов ДЭ в оценку

5.1.4 Учет результатов промежуточной аттестации в форме ДЭ при проведении ГИА

5.1.5 Условия привлечения добровольцев к ГИА

5.2 Дипломная работа

5.2.1 Требования к дипломной работе

5.2.2 Защита и оценивание дипломных работ

VI. Оценивание результатов ГИА

VII. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

VIII. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

## **I. Пояснительная записка**

1.1. Настоящая Программа государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования (далее соответственно - Программа, ГИА) устанавливает правила организации и проведения ГИА студентов (далее - выпускники), завершающих освоение по имеющей государственную аккредитацию основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) по специальности, включая формы ГИА, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении ГИА, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов ГИА, а также особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов.

Государственная итоговая аттестация выпускников специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы). В программу ГИА включаются требования к дипломным работам, методика их оценивания, а также уровни демонстрационного экзамена, конкретные комплекты оценочной документации, выбранные ГБПОУ АО «АГПК» (далее Колледжем), исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

1.2 Программа ГИА является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения видов деятельности:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Основы профессиональной деятельности 16675 Повар, 12901 Кондитер).

1.3 Программа ГИА разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

– Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;

– Приказ Министерства Просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения РФ от 17 марта 2020 г. № 103 «Об утверждении временного порядка сопровождения реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;

– Распоряжение Министерства просвещения РФ от 1 апреля 2019 г. N Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

– Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020 года № Р-36 «О внесении изменений в приложение к распоряжению Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2019 года № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма Демонстрационного экзамена»;

– Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015 г. N 06-846 «О направлении методических рекомендаций»;

– Оценочные материалы демонстрационного экзамена по КОДу 43.02.15-1-2025;

– Календарный график учебного процесса на 2024-2025 учебный год для обучающихся групп ПК 4109, ПК 4209 очной формы обучения.

1.4 Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения выпускниками основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.5 Колледж использует необходимые для организации образовательной деятельности средства обучения и воспитания при проведении ГИА выпускников.

1.6 Выпускникам и лицам, привлекаемым к проведению ГИА, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 36 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800.

1.7 Выпускникам, успешно прошедшим ГИА по основной образовательной программе среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и

квалификацию по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.8 Не допускается взимание платы с обучающихся за прохождение ГИА.

1.9 К проведению ГИА привлекаются представители организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

1.10 Программа ГИА утверждается после обсуждения на заседании педагогического совета Колледжа с участием председателя государственной экзаменационной комиссии (далее соответственно – ГЭК), после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

1.11 В целях информирования об основных понятийных конструкциях и процессах, сопровождающих процедуру проведения государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена, представлен список терминов и определений, используемых при осуществлении полномочий оператора демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования:

Демонстрационный экзамен (ДЭ) – форма аттестации, направленная на определение уровня освоения обучающимся, выпускником материала, предусмотренного образовательной программой среднего профессионального образования или ее частью, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных обучающимся, выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен базового уровня (ДЭ БУ) – демонстрационный экзамен, проводимый с использованием оценочных материалов, разработанных на основе требований к результатам освоения образовательной программы среднего профессионального образования, установленных в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Демонстрационный экзамен профильного уровня (ДЭ ПУ) – демонстрационный экзамен, проводимый по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников с использованием оценочных материалов, разработанных на основе требований к результатам освоения образовательной программы среднего профессионального образования, установленных в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Главный эксперт (ГЭ) – физическое лицо, входящее в состав государственной экзаменационной комиссии, которое возглавляет, организует и контролирует деятельность экспертной группы, а также обеспечивает соблюдение всех требований к проведению аттестации в форме демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) – специальный коллегиальный орган, создаваемый образовательной организацией по каждой укрупненной группе профессий, специальностей среднего профессионального образования или по отдельным профессиям и специальностям среднего профессионального образования в целях определения соответствия

результатов освоения выпускниками образовательных программ среднего профессионального образования, имеющих государственную аккредитацию и соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Единые оценочные материалы демонстрационного экзамена (ОМ) – совокупность конкретных комплектов оценочной документации, вариантов заданий и критериев оценивания, разрабатываемых оператором демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования.

Задание демонстрационного экзамена – комплексная практическая задача, моделирующая один или несколько видов профессиональной деятельности и выполняемая в режиме реального времени в условиях реального или смоделированного производственного процесса.

Комплект оценочной документации (КОД) – 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, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Критерии оценивания – система оценки результатов демонстрационного экзамена, содержащая декомпозицию умений, навыков / практического опыта (подкритериев), представляющую собой перечень конкретных оцениваемых действий (операций) или наборов действий (операций), с описанием результата их выполнения и указанием соответствующей оценки в баллах.

Номер демонстрационного экзамена (ID экзамена) – уникальный номер демонстрационного экзамена, позволяющий идентифицировать конкретный демонстрационный экзамен в информационных системах федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» как оператора демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования.

Член экспертной группы (ЧЭГ) – физическое лицо, входящее в состав государственной экзаменационной комиссии, и осуществляющее непосредственную оценку выполнения выпускником заданий демонстрационного экзамена.

Экзаменационная группа – группа обучающихся, выпускников образовательной организации, проходящая демонстрационный экзамен в соответствии с требованиями одного комплекта оценочной документации, в одном центре проведения демонстрационного экзамена, созданная решением образовательной организации.

Экспертная группа – группа экспертов в составе государственной экзаменационной комиссии, созданная образовательной организацией из числа лиц (экспертов демонстрационного экзамена), приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий, специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен.

Эксперт демонстрационного экзамена – физическое лицо, приглашенное из сторонней организации и обладающее профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования

или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен, включенное в состав экспертной группы и осуществляющее независимую экспертную оценку выполненных выпускником, обучающимся заданий демонстрационного экзамена.

## II Паспорт программы ГИА

|                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1 Профессия / специальность СПО                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                       | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело                                                                                                                                                                                                |
| (код, наименование)                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2.2 ФГОС СПО                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                       |
| Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии / специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                       |
| (код, наименование)                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                       |
| утвержденный приказом                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                       | Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» |
| (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                       |
| (реквизиты документа)                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2.3 Квалификация                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                       | специалист по поварскому и кондитерскому делу                                                                                                                                                                                         |
| (наименование)                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2.4 Срок получения СПО по программе                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                       | 3 г 10 мес                                                                                                                                                                                                                            |
| (временной период)                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                       |
| 2.5 Итоговые образовательные результаты по программе                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                       | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело                                                                                                                                                                                                |
| (наименование)                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                       |
| Профессиональные компетенции                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                       |
| Вид деятельности                                                                                                                                                | 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 для приготовления 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            |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                       |
| Вид деятельности                                                                                                                                                | 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 ассортимента в 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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                  |                                                                                                                                                                                                                                        |
| Вид деятельности                                                                                                                                                                                                                                                 | 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 категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                              |                                                                                                                                                                                                                                        |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий 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        |                                                                                                                                                                                                                                        |
| Вид деятельности                                                                                                                                                                                                                        | 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 в соответствии 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 различных категорий 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             |                                                                                                                                                                                                                                        |
| Вид деятельности                                                                                                                                                                                                                        | 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                                    |                                                                                                                                                     |
| Вид деятельности                                                                                                                                                                                                                         | 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                                                                                                        |                                                                                                                                                     |
| Вид деятельности                                                                                                                                                                                                                         | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Основы профессиональной деятельности 16675 Повар, 12901 Кондитер) |
| ПК 7.1. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                     |
| ПК 7.2. Осуществлять технологический процесс приготовления блюд несложного приготовления: кулинарных изделий массового спроса, мучных кондитерских и булочных изделий на предприятиях общественного питания различных форм собственности |                                                                                                                                                     |
| ПК 7.3. Организовывать и проводить порционирования блюд, комплектацию раздачи блюд массового спроса                                                                                                                                      |                                                                                                                                                     |
| ПК 7.4. Определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее дефекты                                                                                                                                          |                                                                                                                                                     |
| <b>Общие компетенции</b>                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                     |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                                                                                                |                                                                                                                                                     |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                                                             |                                                                                                                                                     |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                     |
| ОК 04. Работать в коллективе, команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                                                                                                                                 |                                                                                                                                                     |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                                                                  |                                                                                                                                                     |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                     |

---

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

---

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

---

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

---

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

---

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

---

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

---

### **III. Форма и сроки ГИА. Особенности ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня**

3.1 Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и дипломного проекта (работы).

3.2 Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Тематика дипломных работ определяется Колледжем. Перечень тем разрабатывается преподавателями и обсуждается на заседаниях методических комиссий отделений подготовки с участием председателя ГЭК. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом.

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

Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням. По решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, включая квалификационные требования, заявленные организациями – партнерами, проводится демонстрационный экзамен профильного уровня.

3.4 Демонстрационный экзамен профильного уровня по коду 43.02.15-1-2025 направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

3.5 Демонстрационный экзамен профильного уровня по Коду 43.02.15-1-2025 проводится на основе требований к результатам освоения образовательной программы среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Демонстрационный экзамен профильного уровня по Коду 43.02.15-1-2025 проводится по решению Колледжа на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательной программы среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

3.6 Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена, который располагается на территории колледжа.

3.7 При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.8 Сроки проведения ГИА с 19.05.2025 года по 28.06.2025 года.

#### **IV. Условия подготовки и проведения ГИА**

4.1 В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы среднего профессионального образования требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ГИА проводится ГЭК, создаваемой Колледжем по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования.

ГЭК формируется из числа педагогических работников Колледжа и лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

педагогических работников;

представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4.2 Состав ГЭК утверждается приказом директора колледжа и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

4.3 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) по представлению колледжа министерством образования и науки Астраханской области, в ведении которого находится колледж.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в колледже, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей

соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4.4 Директор колледжа, заместитель директора, педагогические работники являются заместителем председателя ГЭК.

4.5 При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов (далее - экспертная группа). Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый 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.

4.6 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 определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Колледж 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.

4.7 Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых ФГБОУ ДПО «ИРПО».

Комплект оценочной документации включает 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, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

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

4.8 Секретарь назначается из числа сотрудников Колледжа, выполняет технические функции по организации и проведению работы ГЭК.

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

4.10 На заседания ГЭК представляются следующие документы:

- приказ об утверждении председателя ГЭК;
- приказ об утверждении составов государственных экзаменационных комиссий и состава апелляционной комиссии;
- приказ об утверждении тем дипломных работ;
- приказ о закреплении за студентами тем дипломных работ;
- программа ГИА;
- книга протоколов заседания ГЭК;
- заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов;

- лист ознакомления с программой ГИА;
- образцы апелляционных заявлений (2 вида);
- приказ о допуске к защите дипломной работы на Государственной экзаменационной комиссии;
- график прохождения ГИА;
- сведения об успеваемости студентов (итоговая сводная ведомость);
- зачетные книжки студентов;
- заявление на допуск к проведению демоэкзамена;
- согласие на обработку персональных данных;
- протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по результатам демонстрационного экзамена по компетенции.

4.11 ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

4.12 Процедура подготовки проведения ГИА включает следующие организационные мероприятия (таблица 3.1):

Таблица 3.1 Организационные мероприятия по подготовке проведения ГИА

| № п/п | Содержание деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Сроки исполнения      | Ответственные                                                                  |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Определение общей тематики, состава, объема и структуры дипломных работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Октябрь 2024          | Зав. отделением подготовки, методисты, преподаватели профильных дисциплин      |
| 2     | Проведение собрания в группах «О государственной итоговой аттестации»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Октябрь – ноябрь 2024 | Зав. отделением подготовки, методисты                                          |
| 3     | Определение индивидуальной тематики дипломных работ студентов:<br>- корректировка общей тематики дипломных работ с учетом индивидуальных запросов;<br>- подготовка проекта приказа об утверждении тематики дипломных работ;<br>- объявление тематики дипломных работ студентам для выбора;<br>- предварительное закрепление тематики дипломных работ за студентами по личным заявлениям студентов;<br>- подготовка проекта приказа о закреплении тематики ВКР | Ноябрь 2024           | Зав. отделением подготовки, методисты, преподаватели профильных дисциплин      |
| 4     | Подготовка и оформление бланков заданий на дипломные работы и календарных графиков выполнения дипломных работ для студентов<br>Составление графика проведения консультаций по выполнению ВКР у руководителей ВКР<br>Проведение организационных собрания в                                                                                                                                                                                                     | Апрель 2025           | Зав. отделением подготовки, методисты, руководители дипломных проектов (работ) |

|    |                                                                                                                                                    |                          |                                                               |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------|
|    | группах с выдачей задания и календарного графика на дипломную работу                                                                               |                          |                                                               |
| 5  | Проведение заседания педагогического совета о допуске выпускников к ГИА<br>Подготовка проекта приказа об организации ГИА (допуске студентов к ГИА) | Апрель – май 2025        | Зав. отделением подготовки                                    |
| 6  | Подготовка к демонстрационному экзамену                                                                                                            | Май 2025                 | Зав. отделением подготовки                                    |
| 7  | Организация консультаций по выполнению дипломных работ. Контроль за ходом выполнения дипломных работ студентами                                    | Май-июнь 2025 по графику | Зав. отделением подготовки, руководителя дипломными проектами |
| 9  | Подготовка проектов приказов о допуске студентов к ГИА на заседаниях ГЭК                                                                           | Июнь 2025                | Зав. Отделением подготовки                                    |
| 11 | Выполнение задания демонстрационного экзамена                                                                                                      | Июнь 2025                | Зав. отделением подготовки                                    |
| 12 | Открытая защита дипломных работ                                                                                                                    | Июнь 2025                | Зав. отделением подготовки                                    |
| 13 | Организация заседаний ГЭК. Подготовка аудитории и документов, представляемых на заседаниях ГЭК                                                     | Июнь 2025 по графику     | Зав. отделением подготовки, секретарь ГЭК                     |

Необходимым условием допуска к ГИА (защита дипломных работ) является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Для допуска к ГИА (защита дипломных работ) студент предоставляет заместителю директора по организации образовательной деятельности и сетевому взаимодействию следующие документы:

- дипломную работу;
- отзыв руководителя дипломной работы с оценкой;
- рецензию, оформленную рецензентом.

Колледж имеет право проводить предварительную защиту дипломных работ. Предварительной защите предшествуют процедуры согласования дипломной работы с руководителем, нормоконтролером. Руководитель дипломной работы, нормоконтролер удостоверяют свое решение о готовности выпускника к защите дипломной работы подписями на листах согласования пояснительной записки дипломной работы.

Заместитель директора колледжа по организации образовательной деятельности и сетевому взаимодействию делает запись о допуске студента к защите дипломной работы на титульном листе пояснительной записки дипломной работы.

Допуск выпускника к защите дипломной работы на заседании ГЭК осуществляется путем издания приказа директора колледжа.

4.13 Процедура подготовки проведения ГИА включает следующие этапы:

1 этап **Выполнение дипломной работы** представлено в таблице 3.2

Таблица 3.2 Выполнение дипломной работы

| Вид контроля | Ответственный | Этап выполнения | Содержание выполнения | Период выполнения |
|--------------|---------------|-----------------|-----------------------|-------------------|
|--------------|---------------|-----------------|-----------------------|-------------------|

|                                                                                                                  |                              |            |                                                                                                                                                 |                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Текущий (поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения студентом дипломной работы в соответствии с заданием) | Руководители дипломных работ | Подготовка | Сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы работы                                                     | с 20.04.2025 г. по 14.06.2025 г. |
|                                                                                                                  |                              | Разработка | Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием дипломной работы, разработка формы и содержания представления работы |                                  |
|                                                                                                                  |                              | Оформление | Оформление всех составных частей работы в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями, подготовка презентации работы       |                                  |

**2 этап Контроль за подготовкой к демонстрационному экзамену студентов и оценка качества выполнения задания демонстрационного экзамена**

| Вид контроля | Эксперт                                      | Содержание контроля                           | Период контроля          |
|--------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------|
| Текущий      | Преподаватели спец. дисциплин и проф.модулей | Подготовка к демонстрационному экзамену       | 18.05.2025 по 21.05.2025 |
| Итоговый     | Зам. Директора по ООД и СВ                   | Выполнение задания демонстрационного экзамена | 01.06.2025 по 11.06.2025 |

## V. Проведение ГИА

### 5.1 Демонстрационный экзамен

#### 5.1.1 Условия подготовки и проведения

5.1.1 Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием комплекта оценочной документации по коду 43.02.15-1-2025 Специалист по поварскому и кондитерскому делу, выбранного исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

5.1.2 Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Колледж обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5.1.3 Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена) по адресу Куликова, 42, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

5.1.4 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 определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с Колледжем не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Колледж 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.

5.1.5 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.

5.1.6 Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

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

5.1.8 В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- члены ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- члены экспертной группы;
- главный эксперт;
- представители организаций-партнеров (по согласованию с Колледжем);
- выпускники;
- технический эксперт;
- представитель колледжа, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);
- тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (при необходимости);
- организаторы, назначенные колледжем 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.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

5.1.9 В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

- должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);
- медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);
- представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с колледжем).

Указанные лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

5.1.10 Лица, указанные в пунктах 5.1.8 и 5.1.9 настоящей Программы, обязаны:

- соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;
- пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;
- не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

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

5.1.12 Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

5.1.13 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 Программы ГИА, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений настоящих требований, 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.

5.1.14 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, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности.

5.1.15 Представитель колледжа располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

5.1.16 Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

5.1.17 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.

5.1.18 Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп. Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

5.1.19 В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

Для подготовки к демонстрационному экзамену могут быть использованы архивы заданий по ссылке <https://bom.firpo.ru/Public/y/2024>

5.1.20 После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест. Главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена. Время начала

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

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

5.1.21 Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

5.1.22 Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена. Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена подлежат хранению не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

5.1.23 Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

5.1.24 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.

5.1.25 Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

5.1.26 Продолжительность демонстрационного экзамена (не более) 03:30:00. Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

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

5.1.28 По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведённого в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

### **5.1.2 Комплект оценочной документации**

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием комплекта оценочной документации по коду 43.02.15-1-2025, выбранного исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов (Приложение).

### 5.1.3 Перевод баллов ДЭ в оценку

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации. Максимально возможное количество баллов – 80 (по коду 43.02.15-1-2025).

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице:

| № п/п | Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)                                                                                                                                                                  | Критерий оценивания                                                                                                                                                                                                                                 | Баллы |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1.    | 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 | Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                                                                                                                                    | 2,0   |
|       |                                                                                                                                                                                                                                       | Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                                                 | 12,0  |
|       |                                                                                                                                                                                                                                       | Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания            | 8,0   |
|       |                                                                                                                                                                                                                                       | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 2,0   |
|       |                                                                                                                                                                                                                                       | Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента                                                                                                                                                       | 2,0   |
| 2.    | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий                                        | Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами                                          | 8,0   |
|       |                                                                                                                                                                                                                                       | Осуществление приготовления, хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                                                                                                                      | 2,0   |
|       |                                                                                                                                                                                                                                       | Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                              | 14,0  |

|               |                                                                    |                                                                                                                                                                                   |             |
|---------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|               | потребителей, видов и форм обслуживания                            |                                                                                                                                                                                   |             |
| 3.            | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 30,0        |
| <b>ИТОГО:</b> |                                                                    |                                                                                                                                                                                   | <b>80,0</b> |

Перевод баллов в оценку осуществляется согласно рекомендуемой схеме перевода результатов демонстрационного экзамена из восьмидесяти балльной шкалы в пятибалльную:

Таблица 5.1 - Перевод баллов в оценку

| Оценка<br>(пятибалльная шкала)                      | «2»        | «3»         | «4»         | «5»   |
|-----------------------------------------------------|------------|-------------|-------------|-------|
| Оценка в баллах<br>(восьмидесяти<br>балльная шкала) | 0,00-15,99 | 16,00-33,99 | 34,00-55,99 | 56-80 |

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы. При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК не позднее дня следующего заседания комиссии для выставления оценок по итогам ГИА. Выпускник узнает результаты выполнения заданий в день сдачи демонстрационного экзамена после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в Колледж в составе архивных документов.

#### **5.1.4 Учет результатов промежуточной аттестации в форме ДЭ при проведении ГИА**

ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Исключение составляет случай, когда соблюдены следующие условия:

- в ГЭК имеется заявление от выпускника или его родителя (законного представителя) об учете результатов промежуточной аттестации при прохождении ГИА;
- предоставлен документ с результатами промежуточной аттестации по образовательной программе СПО в форме демонстрационного экзамена, которые выпускник просит учесть при прохождении ГИА;
- проведение промежуточной аттестации в форме демонстрационного экзамена при участии оператора;
- соблюдения принципа независимости главного эксперта при проведении промежуточной аттестации в форме демонстрационного экзамена;

- принятие ГЭК решения об учете результатов промежуточной аттестации при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена на основании сравнительного анализа материалов демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации и демонстрационного экзамена в рамках ГИА.

### **5.1.5 Условия привлечения добровольцев к ГИА**

5.1.5.1 Добровольцы (волонтеры) привлекаются к участию в государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена в качестве статистов для моделирования и (или) осуществления (поддержания) производственных процессов при выполнении заданий демонстрационного экзамена.

Решение о привлечении добровольцев (волонтеров) к участию в демонстрационном экзамене принимается приказом.

5.1.5.2 Волонтеры (добровольцы) привлекаются из числа совершеннолетних физических лиц и лиц в возрасте от 14 до 18 лет в случае наличия у последних письменного согласия родителей или иных законных представителей при условии, что участие в демонстрационном экзамене не несет потенциальной опасности причинения вреда здоровью и не мешает процессу обучения и развития.

Добровольцами (волонтерами) не могут быть выпускники колледжа, проходящие государственную итоговую аттестацию в форме демонстрационного экзамена в текущем учебном году по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, родители или иные законные представители выпускников, педагогические работники, участвовавшие в реализации образовательных программ среднего профессионального образования, которые осваивали выпускники и иные заинтересованные лица.

5.1.5.3 К участию в проведении государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена допускаются добровольцы (волонтеры), прошедшие инструктаж об ознакомлении с требованиями охраны труда и безопасности производства.

5.1.5.4 Не позднее, чем за три рабочих дня до дня проведения демонстрационного экзамена колледж уведомляет главного эксперта об участии в нем добровольцев (волонтеров), а также об их расположении и планируемой роли в центре проведения демонстрационного экзамена в рамках выполнения выпускниками задания демонстрационного экзамена.

5.1.5.5 Контроль деятельности добровольцев (волонтеров) осуществляется главным экспертом, организатором, оказывающим содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена. Главный эксперт, организатор, назначенный образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающий содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена, не позднее чем за три рабочих дня до дня проведения демонстрационного экзамена проводят инструктаж добровольцев (волонтеров) с разъяснением порядка их участия в демонстрационном экзамене и выполняемой роли в рамках задания демонстрационного экзамена. Главный эксперт может принять решение о необходимости присутствия добровольцев (волонтеров) во время проверки готовности центра проведения демонстрационного экзамена, дополнительного инструктажа добровольцев (волонтеров).

5.1.5.6 Допуск добровольцев (волонтеров) в центр проведения демонстрационного экзамена в день проведения демонстрационного экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

5.1.5.7 Добровольцы (волонтеры), привлекаемые к участию в проведении демонстрационного экзамена, обязаны:

иметь при себе документ, удостоверяющий личность, для допуска в центр проведения демонстрационного экзамена;

соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

взаимодействовать с выпускниками в соответствии с условиями и требованиями комплекта оценочной документации, заданием демонстрационного экзамена, а равно если такое взаимодействие является неотъемлемой частью моделируемого или осуществляемого (сопровождаемого) производственного процесса, в условиях демонстрационного экзамена или если соответствующие установки были доведены до добровольцев (волонтеров) главным экспертом в ходе инструктажа;

соблюдать запрет на передачу участникам демонстрационного экзамена средств связи и хранения информации, иных предметов и материалов;

соблюдать принцип объективности результатов выполнения задания демонстрационного экзамена выпускником.

Добровольцы (волонтеры) не могут использовать средства связи при нахождении в центре проведения демонстрационного экзамена, если это прямо не предусмотрено заданием демонстрационного экзамена.

В случае грубого нарушения добровольцами (волонтерами) требований порядка проведения государственной итоговой аттестации удаляются из центра проведения демонстрационного экзамена, о чем главным экспертом составляется акт об удалении.

5.1.5.8 Добровольцы (волонтеры) могут привлекаться членами экспертной группы для беседы, осмотра, иной формы взаимодействия в рамках применения членами экспертной группы критериев оценивания выполнения задания демонстрационного экзамена.

5.1.5.9 Добровольцы (волонтеры) не осуществляют оценивание результатов выполнения выпускниками задания демонстрационного экзамена, но могут высказывать свои суждения по запросу членов экспертной группы.

5.1.5.10. По окончании проведения демонстрационного экзамена добровольцы (волонтеры) покидают центр проведения демонстрационного экзамена по решению главного эксперта.

## **5.2 Дипломная работа**

### **5.2.1 Требования к дипломной работе**

Дипломная работа (проект) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков. Тема дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

– ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

– ПМ.02 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;

– ПМ.03 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;

– ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

– ПМ.05 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;

– ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

– ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Основы профессиональной деятельности 16675 Повар, 12901 Кондитер).

Сформированная тематика дипломных работ (проектов) позволяет наиболее полно оценить уровень и качество подготовки выпускника в ходе решения и защиты им комплекса взаимосвязанных задач.

Тематика дипломных работ (проектов) для ГИА 2025 года:

| Наименование темы дипломной работы                                     | Наименование профессиональных модулей            |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Разработка проекта вегетарианского кафе при йога-студии на 20 мест     | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта локальной пиццерии с доставкой 30 посадочных мест   | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта кафе, с sake-баром на 30 посадочных мест            | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта арт-кофейни при молодежном центре                   | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Проект диетического ресторана на 40 мест при пансионате в г. Астрахань | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 05, ПМ.06         |
| Проект ресторана с национальной кухней и энотекой на 60 мест           | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Проект барбекю-бара на 60 мест в г. Астрахань                          | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Проект ресторана на 65 мест со смузи-баром                             | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 05, ПМ.06., ПМ.07 |
| Проект семейного кафе с детской комнатой в г. Астрахань                | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Проект пекарни-кондитерской на 55 мест                                 | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Проект чайной на 50 мест в историческом центре города Астрахань        | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |

|                                                                                          |                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Проект локальной чебуречной на 25 мест с доставкой                                       | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Проект ресторана со специализацией на армянскую кухню на 70 мест                         | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 05, ПМ.06         |
| Разработка проекта социальной столовой при реабилитационном центре на 30 посадочных мест | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Проект ресторана быстрого питания с узбекской кухней                                     | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта греческого бара на фуд-корте торгового центра                         | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 05, ПМ.06., ПМ.07 |
| Разработка проекта ресторана с казахской кухней на 50 посадочных мест                    | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта кулинарной лавки в историческом центре города                         | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта производственной столовой на 100 посадочных мест                      | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта школьной столовой на 75 мест                                          | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта кафе грузинской кухни на 50 посадочных мест                           | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 05, ПМ.06         |
| Разработка проекта лофт-ресторана на 40 посадочных мест                                  | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта банкетного зала с купольными беседками на 50 посадочных мест          | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта бургерного кафе на 25 посадочных мест при фуд-корте                   | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 05, ПМ.06., ПМ.07 |
| Разработка проекта столовой при ДОУ                                                      | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Проект выездного бара-мороженого                                                         | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта кафе «Food to go»                                                     | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка ресторана моно-кухни 30 посадочных мест                                       | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта ресторана с китайской ориентальной кухней на 40 посадочных мест       | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 05, ПМ.06         |
| Разработка проекта закусочной общего типа при парке развлечений на 35 посадочных мест    | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта ресторана быстрого питания - блинной на 30 посадочных мест            | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта сосисочной на 25 посадочных мест на территории студенческого городка  | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 05, ПМ.06., ПМ.07 |
| Разработка проекта крафтового бара на 25 мест                                            | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |

|                                                                                                            |                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Разработка проекта пул-бара при гостиничном комплексе                                                      | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта кальянного-бара на 35 мест                                                              | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта общедоступной столовой на 200 посадочных мест при таксопарке                            | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта столовой при колледже на 55 посадочных мест                                             | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 05, ПМ.06         |
| Разработка проекта промышленной столовой на 120 посадочных мест                                            | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта диетического бара на 30 посадочных мест при спортивном комплексе                        | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта ресторана, специализирующегося на рыбных блюдах на 50 посадочных мест                   | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 05, ПМ.06., ПМ.07 |
| Разработка проекта ресторана при гостинице с формой обслуживания «Шведский стол»                           | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта столовой при колледже на 55 посадочных мест                                             | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта закусочной при автовокзале на 20 посадочных мест                                        | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта кофейного бара на 30 посадочных мест                                                    | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Проект кафе-бара на 45 посадочных мест                                                                     | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 05, ПМ.06         |
| Разработка проекта ресторана, специализирующегося на вьетнамской ориентальной                              | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта ресторана, специализирующегося с аутентичной кухней на 60 посадочных мест               | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта ресторана, специализирующегося на корейской ориентальной кухне на 55 посадочных мест    | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 05, ПМ.06., ПМ.07 |
| Разработка проекта банкетного зала на 250 посадочных мест в Астраханской области                           | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Проект ресторана быстрого питания (пельменной) при фуд-корте в торговом центре                             | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта кафе (собственное производство) при сетевом магазине ритейл                             | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта халяль ресторана на 70 посадочных мест                                                  | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта ресторана, специализирующегося на региональной Астраханской кухне на 40 посадочных мест | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 05, ПМ.06         |

|                                                                                                                |                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Разработка проекта ресторана, специализирующегося на тайской кухне на 50 посадочных мест                       | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта кондитерской, специализирующейся на десертах правильного питания                            | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Проект кета-кафе на 30 посадочных мест                                                                         | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 05, ПМ.06., ПМ.07 |
| Проект банкетного зала специализирующегося на кавказской национальной кухне на 100 мест в Астраханской области | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта студенческой столовой на 75 посадочных мест                                                 | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Проект ресторана, специализирующегося на региональной кухне на 60 посадочных мест в г.Астрахань                | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Разработка проекта ресторана, специализирующегося на туркменской кухне на 50 посадочных мест                   | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 06                |
| Проект кафе с ориентацией на белорусскую кухню на 40 посадочных мест                                           | ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ 05, ПМ.06         |

*Примечание:* защита дипломной работы на заседании государственной экзаменационной комиссии должна сопровождаться демонстрацией мультимедийной презентацией, дополнительными наглядными пособиями, макетами, моделями и другим демонстрационным материалом.

5.2.2 Для обеспечения единства требований к дипломным работам студентов устанавливаются общие требования к их составу, объему и структуре (Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы).

### **5.2.2 Защита и оценивание дипломных работ**

5.2.2.1 Защита дипломных работ (проектов) проводится на открытых заседаниях ГЭК по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с участием не менее двух третей ее состава, не считая членов экспертной группы. Заседания ГЭК проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса в период с 15.06.2025 г. по 28.06.2025 г. по графику:

- продолжительность одного заседания не более 6 часов;
- в течение одного заседания рассматривается защита не более 19 дипломных проектов (работ);
- на защиту студентом дипломной работы отводится до 20 минут;

Процедура защиты дипломной работы включает:

- чтение секретарем отзыва и рецензии на выполненный дипломную работу;
- доклад студента (7-10 минут), в течение которых студент кратко освещает цель, задачи и содержание работы с обоснованием принятых решений. Доклад сопровождается мультимедиа презентацией и другими материалами;
- объяснения студента по замечаниям рецензента (при наличии);
- вопросы членов комиссии и ответы студента по теме дипломной работы и профилю специальности.

### 5.2.2 Методика оценивания дипломной работы.

Результаты оценивания защиты дипломной работы выпускником фиксируются в опросном листе ГИА членов ГЭК (ПРИЛОЖЕНИЕ) оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии оценок защиты дипломной работы (проекта):

- оценка «5» (отлично) ставится, если тема дипломной работы отличается актуальностью и новизной и представляет практическую значимость. В процессе выполнения дипломной работы студент демонстрирует глубокие знания теоретического материала, проводит сравнительный анализ теоретико-практических исследований, вносит свои предложения по ликвидации недостатков и разрабатывает мероприятия по их устранению. Защита дипломной работы осуществляется четко, последовательно. Студент подробно отвечает на вопросы членов комиссии;

- оценка «4» (хорошо) ставится, если тема дипломной работы отличается актуальностью и новизной и представляет практическую значимость. При выполнении работы студент в полном объеме охватывает теоретические моменты исследования, однако в работе имеются неточности в подаче информации. Дипломная работа не содержит достаточного количества практических ситуаций. Защита дипломной работы осуществляется обоснованно, четко и последовательно. При ответах на вопросы членов комиссии имеются неточности;

- оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если в дипломной работе отсутствует актуальность и новизна тематики. Практические элементы исследования освещены поверхностно. В работе отсутствует сравнительный анализ теоретических и практических исследований, не приводятся примеры из практики. Студент показывает слабую теоретическую подготовку. В сообщении студента имеются ошибки и неточности, ответы на дополнительные вопросы членов комиссии - неполные;

- оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если выполненная дипломная работа не соответствует заданной тематике, допущены грубые ошибки при изложении теоретического материала, отсутствуют практические аспекты исследования.

Заседания ГЭК протоколируются секретарем и подписываются всем составом ГЭК. В протоколе записываются: оценка за каждый этап ГИА; присуждение квалификации; особые мнения комиссии. Решение об оценке за каждый этап ГИА, о присвоении квалификации принимается ГЭК, на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов.

## VI. Оценивание результатов ГИА

6.1 Результаты проведения ГИА (этапов ГИА) оцениваются с проставлением одной из оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

6.2 Решение ГЭК об оценке ГИА, о присвоении квалификации «специалист банковского дела» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело торжественно объявляется выпускникам председателем ГЭК в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

6.3 Оценка ГИА отражает в общем виде соответствие результатов освоения образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

формируется по результатам выполнения задания демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Членами ГЭК определяется оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника.

6.4 В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

6.5 Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим. Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве Колледжа.

6.6 Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание (при его наличии), без отчисления из колледжа.

6.7 Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены Колледжем для повторного участия в ГИА не более двух раз.

6.8 Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные Колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

6.9 Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из Колледжа и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в колледже на период времени, установленный Колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА образовательной программой среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

6.10 Студенты по завершении обучения вместе с дипломом о среднем профессиональном образовании получают Цифровой паспорт компетенций (ЦПК), который формируется по итогам прохождения аттестации в форме демонстрационного экзамена (в личном кабинете Цифровой платформы Института развития профессионального образования для обучающихся и выпускников).

## **VII. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

7.1 По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

7.2 Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена (ПРИЛОЖЕНИЕ).

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

7.3 Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

7.4 Состав апелляционной комиссии утверждается Приказом одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников Колледжа, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

7.6 Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

7.7 При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем без отчисления такого выпускника из колледжа в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

7.8 В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

7.9 В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. 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 результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

7.10 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 в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

7.11 Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

7.12 Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве Колледжа.

## **VIII. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов**

8.1 Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

8.2 При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА 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, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

8.3 Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) 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;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка).

8.4 Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в колледж письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА (ПРИЛОЖЕНИЕ) с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Астраханской области

**Астраханский государственный политехнический колледж**  
**ОТДЕЛЕНИЕ СЕРВИСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА**

**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ**

обучающихся группы ПК 4109 курса IV

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Год проведения государственной итоговой аттестации: 2025 год

Настоящим подтверждается, что с Программой государственной итоговой аттестации, требованиями к выпускным квалификационным работам, критериями оценки знаний, правом на каникулы после ГИА по личному заявлению, размещенными в электронной информационно-образовательной среде ознакомлены следующие обучающиеся:

| №<br>п/п | ФИО студента | Подпись |
|----------|--------------|---------|
| 1.       |              |         |
| 2.       |              |         |
| 3.       |              |         |
| 4.       |              |         |
| 5.       |              |         |
| 6.       |              |         |
| 7.       |              |         |
| 8.       |              |         |
| 9.       |              |         |
| 10.      |              |         |
| 11.      |              |         |
| 12.      |              |         |
| 13.      |              |         |
| 14.      |              |         |
| 15.      |              |         |

Лист ознакомления составлен «18» ноября 2024 г.

Зав. отделением СТиД

Н. В. Корнейченко

**ОПРОСНЫЙ ЛИСТ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ СТУДЕНТОВ ГРУППЫ БД 3109**

**Член ГЭК**

[illegible]

Образец заявления о возможности прохождения государственной итоговой аттестации  
по уважительной причине в дополнительные сроки

Директору ГБПОУ АО «АГПК»

Жигульской О.П.

студента (ки) \_\_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_  
специальности \_\_\_\_\_

очной формы обучения

\_\_\_\_\_  
(ФИО участника ГИА)

\_\_\_\_\_  
(контактный телефон)

Заявление

Прошу Вас предоставить мне возможность пройти государственную  
итоговую аттестацию, в связи с уважительной причиной моего отсутствия на  
государственной итоговой аттестации по графику, в дополнительные сроки.

Документ, подтверждающий уважительность причины, прилагается.

Участник ГИА \_\_\_\_\_ (ФИО)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Дата \_\_\_\_\_

Образец заявления о повторном прохождении ГИА в связи с получением  
неудовлетворительного результата

Директору ГБПОУ АО «АГПК»  
Жигульской О.П.

студента (ки) \_\_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_  
специальности \_\_\_\_\_

очной формы обучения

\_\_\_\_\_  
(ФИО участника ГИА)

Заявление

Я, \_\_\_\_\_  
(ФИО участника ГИА)

обучающийся/обучающаяся \_\_\_\_\_  
(название образовательной организации)

\_\_\_\_\_  
прошу повторно допустить меня к сдаче выпускной квалификационной работы в  
форме \_\_\_\_\_  
(защиты ВКР)

в связи с получением неудовлетворительного результата.

Контактный телефон \_\_\_\_\_

Участник ГИА

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

Дата \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ГЭК по проведению

ГИА по образовательным программам СПО

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Образец заключения председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при  
проведении защиты ВКР

**Министерство образования и науки Астраханской области**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**Астраханской области «Астраханский государственный политехнический колледж»**

**Заключение**  
**председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении**  
**процедурных вопросов при проведении**  
**защиты выпускной квалификационной работы (ВКР)**  
по направлению подготовки (специальности) \_\_\_\_\_  
направленности (профилю) образования \_\_\_\_\_,  
проводимой «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в ГБПОУ АО «АГПК».

Данные проведенной экспертизы:

1. Соответствие сроков проведения защиты ВКР срокам, предусмотренным учебным  
планом и графиком учебного процесса (календарным учебным графиком)

\_\_\_\_\_  
(соответствует/ не соответствует)

2. Обеспечение единства требований, предъявляемых ко всем защищающимся, и  
условий для объективной оценки качества освоения выпускниками соответствующей ОП

\_\_\_\_\_  
(соблюдено/ не соблюдено)

3. Наличие необходимого оборудования и материала для ответа

\_\_\_\_\_  
(в наличии / отсутствует)

4. Соблюдение Программы государственной итоговой  
аттестации \_\_\_\_\_.

(соблюдено/ не соблюдено)

6. Ведение видеосъемки

\_\_\_\_\_  
(велась / не велась)

7. Другое \_\_\_\_\_.

8. Заключение: процедура проведения защиты ВКР \_\_\_\_\_.

(не была нарушена / была нарушена)

Председатель комиссии \_\_\_\_\_  
(ФИО, подпись)

Дата \_\_\_\_\_

Образец отчета о работе ГЭК

**Министерство образования и науки Астраханской области**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**Астраханской области «Астраханский государственный политехнический колледж»**

**О Т Ч Е Т**

**о работе государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)**

по направлению подготовки (специальности) \_\_\_\_\_  
 (код, наименование)

направленности (профилю) образования \_\_\_\_\_  
 (наименование)

Отделение \_\_\_\_\_  
 (наименование)

Защита выпускных квалификационных работ (ВКР) проводилась: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., с \_\_\_\_ часов до \_\_\_\_\_ часов в аудитории № \_\_\_\_ учебного корпуса № \_\_\_\_, находящегося по адресу:

Состав ГЭК согласно приказу № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

- 1.
- 2...

К защите было представлено \_\_\_\_ ВКР обучающихся очной формы, \_\_\_\_\_ – очно-заочной формы, \_\_\_\_\_ – заочной формы.

На защите были представлены ВКР следующей тематики:

*(перечислить укрупненные группы тем)*

- 1.
- 2.....

Представленные ВКР выполнялись на материалах предприятий *(указать сферу деятельности, отрасль)*.

Основные базы практик выпускников:

*(перечислить основные предприятия, на которых выпускники проходили практику)*

- 1.
- 2....

ВКР специалистов / магистрантов прошли рецензирование у ведущих работников организаций *(указать сферу деятельности, отрасль)*.

Оценивая представленные ВКР, государственная экзаменационная комиссия отмечает следующие достоинства *(перечислить достоинства ВКР)* и недостатки *(перечислить недостатки ВКР)*.

Государственная экзаменационная комиссия рекомендует *(указать рекомендации для дальнейшей работы кафедр при выполнении обучающимися ВКР)*.

Итоговые сведения по защите ВКР представлены в Приложении 1.

Председатель ГЭК \_\_\_\_\_ (дата, подпись, Ф.И.О.)

Зав. отделением \_\_\_\_\_ (дата, подпись, Ф.И.О.)

Секретарь ГЭК \_\_\_\_\_ (дата, подпись, Ф.И.О.)

**Результаты защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

| №<br>п/п | Показатели                                    | Всего  |   | Форма обучения |   |         |   |
|----------|-----------------------------------------------|--------|---|----------------|---|---------|---|
|          |                                               |        |   | очная          |   | заочная |   |
|          |                                               | кол-во | % | кол-во         | % | кол-во  | % |
| 1.       | Допущены к защите дипломной работы            |        |   |                |   |         |   |
| 2.       | На защиту вышли                               |        |   |                |   |         |   |
| 3.       | Защитили работу с оценкой «отлично»           |        |   |                |   |         |   |
| 4.       | Защитили работу оценкой «хорошо»              |        |   |                |   |         |   |
| 5.       | Защитили работу с оценкой «удовлетворительно» |        |   |                |   |         |   |
| 6.       | Средний балл                                  |        |   |                |   |         |   |

**Характеристика выпускных квалификационных работ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

| № п/п | Показатели                                                    | Всего  |   |        |   | Форма обучения |   |
|-------|---------------------------------------------------------------|--------|---|--------|---|----------------|---|
|       |                                                               |        |   | очная  |   | заочная        |   |
|       |                                                               | кол-во | % | кол-во | % | кол-во         | % |
| 1.    | Окончили образовательное учреждение                           |        |   |        |   |                |   |
| 2.    | Допущены к защите                                             |        |   |        |   |                |   |
| 3.    | Принято к защите выпускных квалификационных работ             |        |   |        |   |                |   |
| 4.    | Защищено выпускных квалификационных работ                     |        |   |        |   |                |   |
| 5.    | Количество выпускных квалификационных работ, выполненных:     |        |   |        |   |                |   |
| 5.1.  | По темам, предложенным студентами                             |        |   |        |   |                |   |
| 5.2.  | По заявкам организаций, учреждений                            |        |   |        |   |                |   |
| 5.3.  | В области поисковых исследований                              |        |   |        |   |                |   |
| 6.    | Количество выпускных квалификационных работ, рекомендованных: |        |   |        |   |                |   |
| 6.1.  | к опубликованию                                               |        |   |        |   |                |   |
| 6.2.  | к внедрению                                                   |        |   |        |   |                |   |

# **Результаты выпуска по специальности**

## **по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

| №<br>п/п | Показатели                                          | Всего  |   | Форма обучения |   |         |   |
|----------|-----------------------------------------------------|--------|---|----------------|---|---------|---|
|          |                                                     |        |   | очная          |   | заочная |   |
|          |                                                     | КОЛ-ВО | % | КОЛ-ВО         | % | КОЛ-ВО  | % |
| 1.       | Окончили образовательное учреждение СПО             |        |   |                |   |         |   |
| 2.       | Количество дипломов с «отличием»                    |        |   |                |   |         |   |
| 3.       | Количество дипломов с оценками «отлично» и «хорошо» |        |   |                |   |         |   |
| 4.       | Количество выданных академических справок           |        |   |                |   |         |   |

Образец заявления предоставления каникул после прохождения государственной  
итоговой аттестации

Директору ГБПОУ АО «АГПК»  
О. П. Жигульской

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)

адрес: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
телефон:

Заявление

Я, \_\_\_\_\_, обучающийся в ГБПОУ АО  
«Астраханский государственный политехнический колледж», руководствуясь ч. 17 ст. 59  
Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской  
Федерации", прошу предоставить мне каникулы с "\_\_\_" \_\_\_\_\_ г. по  
"\_\_\_" \_\_\_\_\_ г. после прохождения итоговой  
аттестации по основной профессиональной образовательной программе

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.  
"\_\_\_" \_\_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Приложение И

Образец заявления на утверждение темы выпускной квалификационной работы

Зав. отделением СТиД

Н.В. Корнейченко

студента гр. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить мне тему выпускной квалификационной работы

\_\_\_\_\_  
(указать форму ВКР)

\_\_\_\_\_  
(название темы работы)

Подпись студента \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рассмотрено на заседании МК

\_\_\_\_\_  
Протокол №\_\_ от «\_\_»\_\_ 202\_\_ г.

Методист \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Форма заявления об апелляции о нарушении порядка проведения ГИА.

В                                  апелляционную                                  комиссию

(наименование образовательной организации)

по специальности/профессии среднего профессионального образования

обучающегося

(ФНО)

(имя, отчество (при наличии))

курс\_\_, форма обучения

|              |    |        |
|--------------|----|--------|
| проживающего | по | адресу |
|--------------|----|--------|

контактный телефон

---

E-mail: \_\_\_\_\_

## АПЕЛЛЯЦИОННОЕ ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу апелляционную комиссию рассмотреть мою апелляцию о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации.

Содержание претензии:

[illegible]

Указанный факт существенно затруднил для меня прохождение государственного итогового испытания, что может привести к необъективной оценке результатов обучения.

Прошу рассмотреть апелляцию: ☐— в моем присутствии (и/или в присутствии моего представителя (для несовершеннолетнего обучающегося)); ☐— без меня, моего представителя.

Дата

Подпись: \_\_\_\_\_ /

(расшифровка подписи с указанием фамилии и инициалов)

Апелляцию принял

Дата: «        »        20        г.

Время: \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.

Должность    ФИО (полностью)

(подпись)

Форма заявления об апелляции о несогласии с результатами ГИА

В апелляционную комиссию \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 (наименование образовательной организации)  
 по специальности среднего профессионального  
 образования \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 обучающегося  
 \_\_\_\_\_  
 (фамилия)  
 \_\_\_\_\_  
 (имя, отчество (при наличии))  
 Курс \_\_\_\_\_, форма обучения \_\_\_\_\_  
 Проживающего по адресу \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 Контактный телефон \_\_\_\_\_  
 E-mail: \_\_\_\_\_

АПЕЛЛЯЦИОННОЕ ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу апелляционную комиссию рассмотреть выставленные мне результаты защиты выпускной квалификационной работы/государственного экзамена (нужное подчеркнуть), так как считаю, что оценка « \_\_\_\_\_ » выставлена мне неверно.

Обоснование претензии:

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Прошу рассмотреть апелляцию: ☐ в моем присутствии (и/или в присутствии моего представителя (для несовершеннолетнего обучающегося); ☐ - без меня, моего представителя.

Дата \_\_\_\_\_

Подпись: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(расшифровка подписи с указанием фамилии и инициалов)

Апелляцию принял

Дата: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Время: \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.

Должность \_\_\_\_\_ ФИО (полностью) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_

Образец заявления о необходимости создания специальных условий при проведении  
государственных аттестационных испытаний

Директору ГБПОУ АО «АГПК» Жигульской О.П.

от \_\_\_\_\_  
(фамилия обучающегося)

\_\_\_\_\_,  
(имя, отчество)

курс \_\_\_\_\_, форма обучения \_\_\_\_\_  
специальность \_\_\_\_\_

контактный телефон \_\_\_\_\_

**ЗАЯВЛЕНИЕ**

Прошу создать для меня следующие специальные условия при проведении  
государственных аттестационных испытаний.

При проведении **демонстрационного экзамена** мне необходимы следующие  
специальные условия:

- увеличение продолжительности экзамена (указать да/нет): \_\_\_\_\_
- присутствие ассистента на экзамене (указать да/нет): \_\_\_\_\_
- использование специальных технических устройств на экзамене (указать да/нет): \_\_\_\_\_

При проведении **защиты дипломного проекта (работы)** мне необходимы  
следующие специальные условия:

- увеличение продолжительности защиты (указать да/нет): \_\_\_\_\_
- присутствие ассистента на защите (указать да/нет): \_\_\_\_\_
- использование специальных технических устройств на экзамене (указать да/нет): \_\_\_\_\_

К заявлению прилагаю:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись)  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Образец протокола предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена

**Протокол  
предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения  
демонстрационного экзамена**

Профессия/специальность \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Место проведения демонстрационного экзамена \_\_\_\_\_

Компетенция \_\_\_\_\_

Дата проведения экзамена \_\_\_\_\_

Дата проведения инструктажа \_\_\_\_\_

| Дата | ФИО<br>инструктируемого | Тема инструктажа                                                                                                       | Подпись          |                  |
|------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|
|      |                         |                                                                                                                        | инструктируемого | инструктирующего |
|      |                         | Предварительный<br>инструктаж<br>выпускников<br>непосредственно в<br>месте проведения<br>демонстрационного<br>экзамена |                  |                  |
|      |                         |                                                                                                                        |                  |                  |
|      |                         |                                                                                                                        |                  |                  |
|      |                         |                                                                                                                        |                  |                  |
|      |                         |                                                                                                                        |                  |                  |
|      |                         |                                                                                                                        |                  |                  |

Образец протокола заседания государственной экзаменационной комиссии по результатам проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Администрирование отеля»

ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»

**ПРОТОКОЛ**

заседания государственной экзаменационной комиссии по результатам демонстрационного экзамена по компетенции

в ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»  
*(наименование профессиональной образовательной организации)*  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2024г.

ПРИСУТСТВОВАЛИ:

Председатель государственной экзаменационной комиссии:  
\_\_\_\_\_

Главный эксперт:  
\_\_\_\_\_

Члены ГЭК:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Члены экспертной группы ДЭ:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

1. В демонстрационном экзамене приняли участие \_\_\_\_ человек(а):

|    | ФИО участника<br>демонстрационного экзамена | Результаты демонстрационного<br>экзамена |         |
|----|---------------------------------------------|------------------------------------------|---------|
|    |                                             | Баллы                                    | Отметка |
| 1. |                                             |                                          |         |
| 2. |                                             |                                          |         |
| 3. |                                             |                                          |         |
| 4. |                                             |                                          |         |
| 5. |                                             |                                          |         |

|     |  |  |  |
|-----|--|--|--|
| 6.  |  |  |  |
| 7.  |  |  |  |
| 8.  |  |  |  |
| 9.  |  |  |  |
| 10. |  |  |  |

Председатель государственной экзаменационной комиссии:

\_\_\_\_\_

ФИО/подпись

Главный эксперт:

\_\_\_\_\_

ФИО/подпись

Члены ГЭК:

\_\_\_\_\_

ФИО/подпись

\_\_\_\_\_

ФИО/подпись

\_\_\_\_\_

ФИО/подпись

\_\_\_\_\_

ФИО/подпись

\_\_\_\_\_

ФИО/подпись

Члены экспертной группы:

\_\_\_\_\_

ФИО/подпись

\_\_\_\_\_

ФИО/подпись

\_\_\_\_\_

ФИО/подпись

\_\_\_\_\_

ФИО/подпись

\_\_\_\_\_

ФИО/подпись

Секретарь государственной экзаменационной комиссии:

\_\_\_\_\_

ФИО/подпись

Директору  
Образовательной организации

\_\_\_\_\_  
(фамилия, инициалы руководителя)  
от обучающегося

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество полностью)  
по профессии / специальности \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
курс \_\_\_\_\_ форма обучения \_\_\_\_\_  
учебная группа \_\_\_\_\_  
телефон \_\_\_\_\_  
эл. почта \_\_\_\_\_

### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу разрешить мне при проведении государственной итоговой аттестации  
сдавать демонстрационный экзамен \_\_\_\_\_ уровня по компетенции: \_\_\_\_\_  
(профильного)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(указать КОД и наименование компетенции)

Дата \_\_\_\_\_

Подпись: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи с указанием фамилии и инициалов)

## Согласие на обработку персональных данных

Я, \_\_\_\_\_,  
(ФИО полностью)

проживающий по адресу: \_\_\_\_\_  
(адрес с индексом)

паспорт \_\_\_\_\_ выдан \_\_\_\_\_,  
(серия, номер) (когда и кем выдан)

заявляю, что:

1. В соответствии со статьей 9 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» даю свое согласие на обработку персональных данных Федеральному государственному бюджетному образовательному учреждению дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (далее – ФГБОУ ДПО ИРПО) в целях организационно-технического

и информационного обеспечения прохождения государственной итоговой и промежуточной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в форме демонстрационного экзамена, в том числе в части формирования графика проведения демонстрационного экзамена, сопровождения проведения демонстрационного экзамена, обработки полученных результатов демонстрационного экзамена, включая необходимый информационный обмен сведениями с Министерством просвещения Российской Федерации, Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки, Пенсионным фондом Российской Федерации;

2. Даю свое согласие ФГБОУ ДПО ИРПО на автоматизированную, а также без использования средств автоматизации обработку моих персональных данных, а именно совершение действий, предусмотренных пунктом 3 статьи 3 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных»: сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, распространение/передачу, блокирование, уничтожение.

3. Перечень персональных данных, на обработку которых дается согласие:  
фамилия, имя, отчество; мои фотоизображения, пол, возраст; дата и место рождения; паспортные данные, гражданство, адрес регистрации по месту жительства и адрес фактического проживания; номер телефона (домашний, мобильный) и адрес электронной почты; данные документов об образовании, квалификации, профессиональной подготовке, сведения о повышении квалификации, прохождения аттестации, сведения о логине и первоначальном пароле доступа к личному кабинету в программах мониторинга, сбора и обработки данных информационных систем, сведения о страховом номере индивидуального лицевого счета, о наличии заграничного паспорта, сведения об идентификационном номере налогоплательщика, сведения о наличии ограниченных возможностях здоровья, сведения о полученных результатах демонстрационного экзамена, результатах профессионального экзамена, присвоения квалификации, в том числе в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации о независимой оценке квалификаций. Настоящее согласие действует с момента предоставления и прекращается по моему письменному заявлению (отзыву), согласно пункта 1 статьи 9 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных», согласие может быть отозвано при условии письменного уведомления ФГБОУ ДПО ИРПО не менее чем за 30 (тридцать) календарных дней до предполагаемой даты прекращения использования данных ФГБОУ ДПО ИРПО.

4. При подписании настоящего согласия мне разъяснено, что отзыв согласия может сделать невозможным возобновление обработки персональных данных и их подтверждение.

5. Подтверждаю, что, давая настоящее согласие, я действую по собственной воле и в своих интересах.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)