

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Мишкинский профессионально-педагогический колледж»

**Выпускная квалификационная работа в виде
демонстрационного экзамена
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

**Методические рекомендации для студентов, преподавателей и
мастеров производственного обучения**

Мишкино 2020

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Методические рекомендации для студентов, преподавателей и мастеров производственного обучения/ Составители: Турова В.А., Тхор Л.Л. - ГБПОУ «Мишкинский профессионально-педагогический колледж», 2020.- 35 с.

Составители:

Турова В.А., методист

Тхор Л.Л., преподаватель дисциплин профессионального цикла, председатель ПЦК профессионального цикла (технологический профиль)

Рецензент:

Е.Ю. Дрыгина, заместитель директора по учебной работе ГБПОУ «МППК»

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена содержат материалы по вопросам организации, планирования, структурирования, оформления, оценки данной формы государственной итоговой аттестации студентов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. №1569).

При составлении методических рекомендаций использованы нормативные документы.

Методические рекомендации адресованы студентам, преподавателям мастерам производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Мишкинский профессионально-педагогический колледж».

Методические рекомендации печатаются по решению научно-методического совета колледжа, протокол № 1 от 05.10.2020 года.

ГБПОУ «Мишкинский профессионально-педагогический колледж»

Введение

В соответствии с ФГОС СПО государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена и имеет своей целью присвоение квалификаций квалифицированного рабочего, служащего повар ←→кондитер

Цель данных методических рекомендаций – оказание помощи студентам по вопросам организации, планирования, проведения, оценки данной формы государственной итоговой аттестации студентов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. №1569).

В методических рекомендациях определены общие требования к выпускной квалификационной работе в виде демонстрационного экзамена, требование нормативного обеспечения государственной итоговой аттестации, требования к созданию государственной экзаменационной комиссии, изложены вопросы организации и проведения демонстрационного экзамена в процедуре государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС., требования к организации и проведению демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья.

При составлении методических рекомендаций использованы нормативные документы.

Данные методические рекомендации помогут студентам при выполнении выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена при систематизации и закреплении знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выявлению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Организация выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (далее ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, а также экспертной группой.

С целью комплексной оценки соответствия результатов освоения образовательной программы СПО требованиям ФГОС СПО по профессии и стандартам WorldSkills по соответствующим компетенциям защита выпускной квалификационной работы проводится в виде демонстрационного экзамена (далее ДЭ).

Задание для ДЭ соответствует профессиональным модулям ФГОС СПО и перечню знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции (ий) «Кондитерское дело» и (или) «Поварское дело» (WorldSkills Standarts Specifications, WSSS), проверяемых в рамках комплекта оценочной документации размещённой в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайтах www.worldskills.ru и <http://www.esat.worldskills.ru>.

Целью выполнения данных аттестационных процедур является оценка освоения обучающимися образовательной программы и соответствия уровня освоения общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и

подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

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

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

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

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

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

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

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

2. Нормативное обеспечение ГИА

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия проводится в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами и поручениями:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированном в Минюсте Российской Федерации 01 ноября 2013г., регистрационный номер 30306;

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 31 января

2014 г. N 74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968", зарегистрированном в Минюсте Российской Федерации 05 марта 2014г., регистрационный номер 49221

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированном в Минюсте Российской Федерации 12 декабря 2017г., регистрационный номер 49221;

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированном в Минюсте Российской Федерации 30 июля 2013г., регистрационный номер 29200;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года №464»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года №31 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года №464»;

- Приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказом об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия №31.01.2019-1 от 31.01.2019г.

- Положением о стандартах Ворлдскиллс, утвержденным Правлением союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" от 9 марта 2017 г., протокол N 1, с изменениями от 27 октября 2017 г., протокол N 12.

3. Форма государственной итоговой аттестации

3.1 Государственная итоговая аттестация, по профессии 43.01.09 Повар кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

3.2 Демонстрационный экзамен – это вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации или промежуточной аттестации по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования или по их части, который предусматривает моделирование реальных

производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности. Соответствующая процедура обеспечивает качественную экспертную оценку в соответствии с международными стандартами и стандартами Ворлдскиллс Россия.

3.3 Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена получают возможность:

а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов Ворлдскиллс без прохождения дополнительных аттестационных испытаний;

б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из образовательной организации;

в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить Паспорт компетенций (Skills Passport).

Паспорт компетенций (Skills Passport) – электронный документ, формируемый по итогам демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в личном профиле каждого участника в системе eSim на русском и английском языках. Паспорт компетенций, сформированный на русском языке, и Skills Passport на английском языке равнозначными. Форма паспорта компетенций (Skills Passport) устанавливается Союзом «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее Союзом). Учёт выданных Паспортов компетенций (Skills Passport) осуществляется Союзом в электронном реестре в соответствии с присвоенным регистрационным номером.

4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

4.1 В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г., №1565 на проведение государственной итоговой аттестации отводиться 72 академических часа;

4.2 Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом и графиком проведения демонстрационного экзамена;

4.3 Программа ГИА утверждается директором за 6 месяцев до начала ГИА и доводится до сведения обучающихся;

5. Создание государственной экзаменационной комиссии

5.1 Для проведения ГИА назначается Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК). Председателем ГЭК назначается председатель работодателя, не являющийся работником образовательной организации. Состав ГЭК утверждается приказом директора. В состав ГЭК включаются эксперты WSI/WSR. Для поведения демонстрационного экзамена государственной

экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации.

5.2 Решения ГЭК об итоговой оценке принимаются на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном количестве голосов, голос председателя является решающим).

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются количества набранных баллов и итоговая оценка, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

5.3 Условия допуска к ГИА

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, завершившие полный курс обучения по основной образовательной программе, успешно прошедшие практику и все промежуточные аттестационные испытания.

6. Демонстрационный экзамен в процедуре государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС

6.1 По профессии 43.01.09 Повар, кондитер государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

6.2 Не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения экзамена в адрес Центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (ЦПДЭ) направляется список экзаменуемых, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия.

6.3 Допуск к экзамену осуществляется главным экспертом на основании студенческого билета или зачётной книжки, в случае отсутствия иного документа, удостоверяющего личность экзаменуемого. Главным экспертом выдаются экзаменационные задания каждому экзаменуемому в бумажном виде и разъясняются правила поведения во время демонстрационного экзамена.

6.4 Инструктаж по охране труда и технике безопасности для экзаменующихся и членов ГЭК проводится техническим экспертом под подпись в день экзамена. После жеребьёвки рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ экзаменуемым предоставляется время на подготовку рабочих мест, на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование. В процессе работы экзаменуемые обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Постоянное нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от выполнения экзаменуемых заданий.

6.5 Экзаменуемые должны ознакомиться с подробной информацией о регламенте проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие экзаменуемым покинуть рабочие места и площадку. Экзаменуемые должны изучить информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения регламента проведения экзамена.

6.6 Экзаменационное задание выдается экзаменуемому за два месяца до ДЭ. За день до начала экзамена, задание изменяется на 30%. Экзаменуемым дается время на корректировку задания (минимум 2 часа).

6.7. Экспертная группа формируется из числа сертифицированных экспертов Ворлдскиллс с правом проведения чемпионатов и/или с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по соответствующей компетенции.

6.8 Информация о болезни экзаменуемого или о возникновении несчастного случая незамедлительно доводится до Главного эксперта и председателя ГЭК, которым принимается решение о назначении дополнительного времени для сдачи экзамена. В случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

7. Организация и проведение демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью или ограниченными возможностями здоровья

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) сдают демонстрационный экзамен в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Закона об образовании и разделе V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. №968, определяющих Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ОВЗ и инвалидов.

При проведении ДЭ для лиц с ОВЗ и инвалидов при необходимости предусматривается возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания и организацию дополнительных перерывов, с учётом индивидуальных особенностей таких обучающихся.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания ДЭ, корректируется, исходя из требований к условиям труда лиц с ОВЗ и инвалидов.

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам ГИА, проводимой с применением механизма ДЭ, выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с её результатами.

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК. На заседании апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего

профессионального образования.

9. Документы, выдаваемые по итогам аттестационных процедур

9.1 На основании решения ГЭК лицам, успешно прошедшим ГИА, выдается документ об образовании. Документом установленного образца об уровне среднего профессионального образования по профессии является диплом.

9.2 Лицам, прошедшим процедуру ДЭ с применением оценочных материалов, разработанных союзом, выдается паспорт компетенций (Скиллс паспорт), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

По окончании ГИА председатель ГЭК составляет отчет о работе комиссии.

Заведующий отделением оформляет статистический отчет результатов ГИА по профессии.

10. Материалы и оборудование

10.1 Инфраструктурный лист – список необходимого оборудования, инструмента, расходных материалов, мебели, офисных принадлежностей и других предметов, необходимых для проведения ДЭ.

10.2 Материалы и оборудование, запрещенные на площадке.

Материалы и оборудование, имеющиеся при себе у экзаменуемых, необходимо предъявить комиссии. ГЭК имеет право запретить использование любых предметов.

11. Перевод результатов демонстрационного экзамена в оценку

Результаты любой из форм ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

Баллы за выполнение заданий ДЭ выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Осуществляется перевод количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%.

Перевод баллов в оценку может быть осуществлён на основе таблицы №1

Таблица 1 Перевод баллов в оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%	20,00 %	40,00%	70,00%
	19,99%	39,99%	69,99%	100,00%

Содержание

Введение	3
Организация выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	4
1. Общие положения	4
2. Нормативное обеспечение ГИА	6
3. Форма государственной итоговой аттестации	7
4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	8
5. Создание государственной экзаменационной комиссии	8
6. Демонстрационный экзамен в процедуре государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС	9
7. Организация и проведение демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья	10
8. Порядок подачи и рассмотрения апелляции	10
9. Документы, выдаваемые по итогам аттестационных процедур	11
10. Материалы и оборудование	11
11. Перевод результатов демонстрационного экзамена в оценку	11