

СОГЛАСОВАНО

Председатель

Наблюдательного Совета

 Б.Ф. Кутдусов

«24»  2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

 Ф.Р. Ковалёва

«24»  2023 г.

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации

выпускников 2022-2023 учебного года

ГАПОУ «Международный колледж сервиса»

по специальностям и профессиям

среднего профессионального образования

Казань - 2023

Министерство образования и науки РТ
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Международный колледж сервиса»
(ГАПОУ «МКС»)

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников
по программе подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии 19.01.04 Пекарь

Вид государственной итоговой аттестации:

защита письменной экзаменационной работы и
выполнение практической квалификационной работы в
виде демонстрационного экзамена по компетенции

«Хлебопечение»

Казань – 2022

Государственная итоговая аттестация выпускников

**Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Международный колледж сервиса»
(ГАПОУ «МКС»)**

19.01.04 Пекарь

квалификация: пекарь-машинист тесторазделочных машин

1. Вид государственной итоговой аттестации:
 - 1.1 защита письменной экзаменационной работы и выполнение практической квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.
2. Объем времени на подготовку и проведение – две недели:
подготовка к защите:
 - с 12 по 17 июня 2023 г.защита письменной экзаменационной работы:
 - с 19 по 24 июня 2023 г.
3. Необходимые экзаменационные материалы:
 - 3.1. график проведения консультаций;
 - 3.2. расписание экзаменов;
 - 3.3. задания для выполнения письменных экзаменационных работ.
4. Общие результаты подготовки студентов.

Зам. директора по УР:



О.Р. Скальская

Протокол № 3 от «16» 12 2022 г.

« 19 » 12 2022 г.



Наименование тем письменных экзаменационных работ

1. Современные способы обработки поверхности тестовых полуфабрикатов.
2. Виды технологий отделки поверхности выпеченных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
3. Особенности технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с пониженной калорийностью.
4. Характеристика и подготовка основного сырья к производству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
5. Характеристика и подготовка дополнительного сырья к производству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
6. Анализ ассортимента современных разрыхлителей, используемых в хлебобулочных, мучных и кондитерских изделиях
7. Особенности использования инновационных технологий в хлебопечении, на примере использования улучшителей.
8. Анализ технологического процесса приготовления подового хлеба из пшеничной и ржаной муки.
9. Инновационные технологии в хлебопечении, на примере использования хлебопекарных смесей.
10. Творческая работа в формате «Арт-класс», как способ повышения конкурентноспособности пекарни.
11. Особенности технологии приготовления осетинских пирогов.

12. Особенности технологии приготовления плетеного сдобного хлеба «Халла».

13. Особенности приготовления диетического подового хлеба на овощных соках.

14. Особенности технологии приготовления немецкого хлеба «Пумперникель» из ржаной муки грубого помола.

15. Особенности технологии приготовления и виды отделки поверхности французского хлеба «Багет».

16. Особенности технологии приготовления итальянского хлеба с высокой влажностью «Чиабатта».

17. Технологический процесс приготовления хлеба из ржано-пшеничной муки с добавлением ферментированного ржаного солода и отрубей пшеницы.

18. Технологический процесс приготовления хлеба из ржано-пшеничной муки с добавлением неферментированного ржаного солода и отрубей пшеницы.

19. Особенности технологии приготовления бездрожжевых хлебобулочных изделий.

20. Особенности технологии приготовления хлебобулочных изделий на заквасках.

21. Особенности технологического процесса производства безглютенового хлеба.

22. Особенности технологического процесса приготовления кукурузного хлеба с различными наполнителями.

23. Технологический процесс приготовления подового хлеба «Венский» из ржано-пшеничной муки с добавлением изюма и пряностей.

24. Особенности технологии приготовления хлеба с 80-процентным содержанием ржаной муки на закваске с семенами льна.

25. Особенности технологии приготовления бараночных изделий.

26. Особенности технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с добавлением овсяной муки.

27. Особенности технологии приготовления восточных мучных сладостей.

28. Особенности технологии приготовления традиционной немецкой выпечки «Брецель».

29. Особенности технологического процесса приготовления крошковых пирожных.

30. Особенности технологии приготовления песочного теста и изделий из него.

31. Особенности технологии приготовления традиционного хлеба «Каравай».

32. Особенности технологии приготовления пресного теста и изделий из него.

33. Особенности технологии приготовления татарских национальных мучных изделий, приготовленных во фритюре.

34. Особенности технологического процесса производства заливного пирога «Киш» на песочном тесте.

35. Особенности технологического процесса приготовления воздушного теста и изделий из него.

36. Особенности технологического процесса приготовления миндального теста и изделий из него, на примере макарунсов.

37. Особенности технологического процесса приготовления Гриссини.

38. Особенности технологии приготовления бисквита «Буше» и изделий из него.

39. Особенности технологии приготовления итальянского хлеба «Фокачча» с овощами и прованскими травами.

40. Особенности технологического процесса приготовления теста для булочных изделий «Бриоши» с гастрономической начинкой.

41. Особенности технологии приготовления изделий из бездрожжевого слоеного теста.
42. Особенности технологии приготовления хлеба со свежими фруктами.
43. Особенности технологии производства кексов с различными наполнителями.
44. Особенности технологии приготовления пасхального кулича.
45. Особенности технологии приготовления изделий из заварного теста с различными начинками.
46. Особенности технологии приготовления многозернового хлеба с сухофруктами.
47. Виды заварки и их применение при производстве хлебобулочных изделий.
48. Особенности производства пряничного теста заварным и сырцовым способом.
49. Особенности технологии приготовления плоских хлебов, на примере фугаса.
50. Особенности технологии приготовления формового хлеба «Бородинский» из ржаной муки грубого помола.
51. Особенности производства изделий из вафельного теста.
52. Особенности приготовления мучных изделий на основе молочной сыворотки и топленого масла.
53. Технология приготовления закрытых и открытых пирогов с различными фаршами.
54. Особенности приготовления национальных татарских мучных изделий из дрожжевого теста с различными начинками.
55. Особенности технологии приготовления изделий из слоеного теста с термостабильной начинкой.

Зам. директора по УР



О.Р. Скальская

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

19.01.04 Пекарь

1. Общие положения

1.1. Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения:

- соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.04 Пекарь требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

- готовности выпускника к определенным видам профессиональной деятельности и сформированности у выпускника соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства

Обучающийся по профессии **Пекарь** готовится к следующим видам деятельности:

1. Размножение и выращивание дрожжей.
2. Приготовление теста.
3. Разделка теста.

4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

5. Укладка и упаковка готовой продукции.

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими **компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. Размножение и выращивание дрожжей.

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

2. Приготовление теста.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

3. Разделка теста.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

5. Укладка и упаковка готовой продукции.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Критерии оценки	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	- проявляет российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн), готовность к служению Отечеству, его защите; - мировоззренческие установки на готовность к работе на благо Отечества	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	- оценка собственного продвижения, личностного развития; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности; - участие в исследовательской и проектной работе; - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - сформированность гражданской позиции; участие	ЛР 2

	в волонтерском движении; - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; - добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; - взаимодействие и участие в волонтерской деятельности и деятельности общественных организаций;	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	- соблюдает гражданскую позицию как активный и ответственный член российского общества, осознающий свои конституционные права и обязанности, уважающий закон и правопорядок, обладающий чувством собственного достоинства, осознанно принимающий традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; - проявляет правовую активность и навыки правомерного поведения, уважения к Закону; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на	ЛР 3

	межнациональной, межрелигиозной почве	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	- демонстрация интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личностного развития; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - конструктивное взаимодействие в учебном/рабочем коллективе; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности, уважения к людям труда	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к традиционным ценностям многонационального народа России, культурам других народов; - нравственное сознание и поведение на основе усвоения	ЛР 5

	общечеловеческих ценностей; - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей; - сформированность гражданской позиции; - участие в волонтерском движении; - добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных	- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на	ЛР 8

этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	межнациональной, межрелигиозной почве - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; - способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям; - сохраняющий культурные традиции и ценности многонационального российского государства	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно	- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; - сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях; - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании,	ЛР 9

меняющихся ситуациях.	занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; - бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей; - умение оказывать первую помощь	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; - приобретение опыта экологонаправленной деятельности; - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического	ЛР 10

	анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	- проявление эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни	ЛР 12

1.2. Программа государственной итоговой аттестации (далее - Программа) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, комплектом оценочной документации базового уровня на 2023 год, уставом ГАПОУ «Международный

колледж сервиса», рабочим учебным планом по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

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

1.4. Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 19.01.04 Пекарь проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (защита письменной экзаменационной работы и выполнение практической квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена).

1.5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации - в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса с 12.06.2023 г. по 24.06.2023 г.

2. Тематика выпускной квалификационной работы

2.1. Выпускная квалификационная работа (далее ВКР) – способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по профессии при решении разрабатываемых и выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи. Вид выпускной квалификационной работы – демонстрационный экзамен.

2.2. В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального

образования тема ВКР определена профессиональной образовательной организацией и соответствует содержанию пяти профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования и требованиям WorldSkills по компетенции «Хлебопечение» (оценочные материалы, с описанием условий их выполнения и критериев оценки, разработанные АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)», код 19.01.04-2023 (представлены в Приложении к Программе).

2.3. Ответственным за проведение демонстрационного экзамена на базе профессиональной образовательной организации (Центр проведения демонстрационного экзамена) формируется рабочий комплект оценочной документации, который содержит:

1) перечень знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции «Хлебопечение», оценочной ведомости; количества экспертов, участвующих в оценке выполнения задания; списка оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии).

2) инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия»;

3) задания для демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия»;

4) инфраструктурный лист;

5) план поведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» с указанием времени и продолжительности работы участников и экспертов;

6) план застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия».

2.3. Для подготовки выпускной квалификационной работы каждому обучающемуся назначаются руководитель и при необходимости консультанты. Закрепление за студентами темы выпускной квалификационной работы, назначение руководителей и консультантов осуществляются распорядительным актом профессиональной образовательной организации.

3. Защита выпускной квалификационной работы

3.1. Защита выпускной квалификационной работы состоит из письменной экзаменационной работы и выполнения практической квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

3.2. Защита практической квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена осуществляется в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» (Центр оценки качества СПО от 19.10.2022 г.).

3.3. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

3.4. ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией, в состав которой входят не менее 5 членов (включая председателя и заместителя председателя) из числа: педагогических работников профессиональной образовательной организации, «Агентство развития профессиональных сообществ» и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», представителей предприятий отрасли.

3.5. Для проведения и оценки результатов демонстрационного экзамена по компетенции «Хлебопечение» формируется экспертная группа, в которую входят: сертифицированные эксперты «Ворлдскиллс Россия» и имеющие

свидетельства о праве поведения сетевого или регионального чемпионата; эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия», и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена. Члены государственной экзаменационной комиссии, являющиеся экспертами демонстрационного экзамена, осуществляют свою деятельность в рамках полномочий экспертной группы.

3.6. Организация деятельности экспертной группы осуществляется Главным экспертом. На время проведения экзамена назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции «Поварское дело».

3.7. Члены государственной экзаменационной комиссии, не являющиеся экспертами демонстрационного экзамена, находятся на площадке в качестве наблюдателей, не участвуют в работе экспертной группы. Все замечания, связанные, по мнению членов ГЭК, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректным поведением участников в экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять на объективность результатов оценки, доводятся до сведения Главного эксперта.

3.8. Подписанный Главным экспертом и членами экспертной группы и заверенный председателем государственной экзаменационной комиссии итоговый протокол демонстрационного экзамена передается государственной экзаменационной комиссии.

1 Проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с требованиями приказа Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

4. Оценка выпускной квалификационной работы, присвоение квалификации

4.1. Продолжительность демонстрационного экзамена: не более 4 академических часов.

4.2. Государственная экзаменационная комиссия на основании результатов демонстрационного экзамена принимает решение об оценке выпускной квалификационной работы в соответствии с Методическими рекомендациями о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена базового уровня:

Максимальный балл	Результативность демонстрационного экзамена (соотношение по пятибалльной шкале и процента выполнения заданий)			
	«2»	«3»	«4»	«5»
100	0-19,99%	20-39,99%	40-69,99%	70-100,00%

4.3. Решение о присвоении квалификации по профессии «Пекарь» принимается государственной экзаменационной комиссией по результатам демонстрационного экзамена процедуры государственной итоговой аттестации и аттестационных листов по производственной практике профессиональных модулей: «Размножение и выращивание дрожжей», «Приготовление теста», «Разделка теста», «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий».

4.4. Решение о присвоении квалификации по профессии «Машинист тесторазделочных машин» принимается государственной экзаменационной комиссией по результатам демонстрационного экзамена процедуры государственной итоговой аттестации и аттестационных листов по производственной практике профессионального модуля «Укладка и упаковка готовой продукции».

4.5. Решение государственная экзаменационная комиссия принимает на закрытом заседании простым большинством голосов членом комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

5. Оформление результатов государственной итоговой аттестации

5.1. На основании решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколы государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования: протокол защиты письменной экзаменационной работы (Приложение 1), протокол выпускной практической квалификационной работы (ВПКР) в виде демонстрационного экзамена (Приложение 2), протокол о присвоении квалификации (Приложение 3). Все протоколы подписываются председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранятся в архиве колледжа.

5.2. Результаты государственной итоговой объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

5.3. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с её результатами².

5.4. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

5.5. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, могут пройти государственную итоговую аттестацию повторно, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые³.

² Порядок подачи и рассмотрения апелляции проводится в соответствии с приказом Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

³ Прохождение государственной итоговой аттестации повторно проводится в соответствии с приказом Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

Протокол № 1
заседания Государственной экзаменационной комиссии
по приему выпускных квалификационных работ
по профессии _____

" ____ " _____ 20__ г.

Группа _____

Присутствовали:

Председатель: _____

Зам. председателя: _____

Члены комиссии: _____

Секретарь: _____

Форма проведения ГИА: письменная экзаменационная работа и выпускная практическая квалификационная работа

№	Ф.И.О.	Тема письменной экзаменационной работы	Ф.И.О. руководителя	Оценка руководителя	Оценка рецензента	Средний балл по сводной ведомости	Качество практической работы (изделие)	Качество презентации	Итоговая оценка	Примечание
1										
2										
...										
...										

Председатель:

Зам. председателя:

Члены комиссии:

Секретарь:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»

ПРОТОКОЛ № 2
заседания государственной экзаменационной комиссии
процедуры государственной итоговой аттестации обучающихся
от «___» _____ 20__ года

Группа № _____

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.04 Пекарь

Председатель государственной экзаменационной комиссии

Зам. председателя государственной экзаменационной комиссии

Члены государственной экзаменационной комиссии

Секретарь _____

Рассмотрев итоговые оценки успеваемости за весь курс обучения, производственные характеристики по итогам практики, результаты выпускной практической квалификационной работы (ВПКР) в виде демонстрационного экзамена (ДЭ) процедуры государственной итоговой аттестации, комиссия постановила:

1. Указанным в списке студентам выдать дипломы среднего профессионального образования с присвоением квалификации по профессиям:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Результат ДЭ, баллы	Оценка ВПКР	Квалификация
1				пекарь – машинист тесторазделочных машин
2				пекарь – машинист тесторазделочных машин
3				пекарь – машинист тесторазделочных машин
4				пекарь – машинист тесторазделочных машин
5				пекарь – машинист тесторазделочных машин
6				пекарь – машинист тесторазделочных машин

7				пекарь – машинист тесторазделочных машин
8				пекарь – машинист тесторазделочных машин
9				пекарь – машинист тесторазделочных машин
10				пекарь – машинист тесторазделочных машин
11				пекарь – машинист тесторазделочных машин
12				пекарь – машинист тесторазделочных машин
13				пекарь – машинист тесторазделочных машин
14				пекарь – машинист тесторазделочных машин
15				пекарь – машинист тесторазделочных машин
16				пекарь – машинист тесторазделочных машин
17				пекарь – машинист тесторазделочных машин
18				пекарь – машинист тесторазделочных машин
19				пекарь – машинист тесторазделочных машин
20				пекарь – машинист тесторазделочных машин

Председатель ГЭК: _____ / _____ /

Секретарь ГЭК: _____ / _____ /

ПРОТОКОЛ № 3
заседания государственной экзаменационной комиссии
по защите выпускных квалификационных работ
по профессии 19.01.04 Пекарь

« ____ » _____ 20 ____ г.

группа _____

Присутствовали:

Председатель: _____

Зам. председателя: _____

Члены комиссии: _____

Секретарь: _____

2 этап

Государственная экзаменационная комиссия постановляет:

1. Присвоить квалификацию пекарь-машинист тесторазделочных машин и выдать диплом о среднем профессиональном образовании следующим студентам:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

.....

23. _____

24. _____

25. _____

2. Присвоить квалификацию пекарь-машинист тесторазделочных машин и выдать диплом с отличием, следующим студентам:

1. _____

2. _____

3. _____

Председатель: _____ / _____ /

Зам. председателя: _____ / _____ /

Члены комиссии: _____ / _____ /

_____ / _____ /

Секретарь: _____ / _____ /

**Результаты защиты письменной
экзаменационной работы и ВПКР**

в группе 130041

по профессии 19.01.04 Пекарь

Дата: _____ 2023 год

№ п/п	Показатели	Форма обучения очная	
		Всего (кол-во)	%
1.	Окончили образовательное учреждение СПО		
2.	Допущены к защите		
3.	Прошли защиту		
4.	Защитились с оценкой:		
	«отлично»		
	«хорошо»		
	«удовлетворительно»		
	«неудовлетворительно»		
5.	Средний балл		

Министерство образования и науки РТ
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Международный колледж сервиса»
(ГАПОУ «МКС»)

ПРОГРАММА

**государственной итоговой аттестации выпускников
по программе подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Вид государственной итоговой аттестации:
защита выпускной квалификационной работы,
выполняемая в виде демонстрационного экзамена
по компетенции «Поварское дело»**

Казань – 2022

Государственная итоговая аттестация выпускников

**Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Международный колледж сервиса»
(ГАПОУ «МКС»)**

**43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: повар, кондитер**

1. Вид государственной итоговой аттестации:
 - 1.1 защита выпускной квалификационной работы, выполняемой в виде демонстрационного экзамена;
2. Объем времени на подготовку и проведение – две недели:
 - с 12 по 24 июня 2023 г.
3. Необходимые экзаменационные материалы:
 - 3.1. график проведения консультаций;
 - 3.2. расписание экзаменов;
 - 3.3. задания для выполнения демонстрационного экзамена.
4. Общие результаты подготовки студентов.

Зам. директора по УР:



О.Р. Скальская

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

1. Общие положения

1.1. Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения:

- соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

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

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

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

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

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

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

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

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

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента;

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

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

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

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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

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

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

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

- сформированности у выпускника соответствующих общих компетенций (ОК);

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 к реализации собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и 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 языках;

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Критерии оценки	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	- проявляет российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн), готовность к служению Отечеству, его защите; - мировоззренческие установки на готовность к работе на благо Отечества	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	- оценка собственного продвижения, личностного развития; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности; - участие в исследовательской и проектной работе; - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - конструктивное взаимодействие	ЛР 2

	в учебном коллективе/бригаде; - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядов и молодежных объединениях; - добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан; - взаимодействие и участие в волонтерской деятельности и деятельности общественных организаций;	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	- соблюдает гражданскую позицию как активный и ответственный член российского общества, осознающий свои конституционные права и обязанности, уважающий закон и правопорядок, обладающий чувством собственного достоинства, осознанно принимающий традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; - проявляет правовую активность и навыки правомерного поведения, уважения к Закону; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионально конструктивного «цифрового следа».	- демонстрация интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личностного развития; - участие в конкурсах профессионального мастерства.	ЛР 4

	олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - конструктивное взаимодействие в учебном/рабочем коллективе; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности, уважения к людям труда	
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к традиционным ценностям многонационального народа России, культурам других народов; - нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей; - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей; - сформированность гражданской позиции; - участие в волонтерском движении;	ЛР 6

	- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; - способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям; - сохраняющий культурные традиции и ценности многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; - сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях; - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; - бережное, ответственное и компетентное отношение к	ЛР 9

	физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей; - умение оказывать первую помощь	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; - приобретение опыта эколого-направленной деятельности; - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	- проявление эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни	ЛР 12

1.2. Программа государственной итоговой аттестации (далее - Программа) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, комплектом оценочной документации профильного уровня на 2023 год по компетенции «Поварское дело», уставом ГАПОУ «Международный колледж сервиса», рабочим учебным планом по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

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

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

1.5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации - в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса с 12.06.2023 г. по 24.06.2023 г.

2. Тематика выпускной квалификационной работы

2.1. Выпускная квалификационная работа (далее ВКР) – способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и

закреплению знаний выпускника по профессии при решении разрабатываемых и выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи. Вид выпускной квалификационной работы – демонстрационный экзамен.

2.2. В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования тема ВКР определена профессиональной образовательной организацией и соответствует содержанию пяти профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования и требованиям WorldSkills по компетенции «Поварское дело» (оценочные материалы, с описанием условий их выполнения и критериев оценки, разработанные АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)», код 43.01.09-2023 представлены в Приложении к Программе).

2.3. Ответственным за проведение демонстрационного экзамена на базе профессиональной образовательной организации (Центр проведения демонстрационного экзамена) формируется рабочий комплект оценочной документации, который содержит:

1) перечень знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело», оценочной ведомости; количества экспертов, участвующих в оценке выполнения задания; списка оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии).

2) инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия»;

3) задания для демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия»;

4) инфраструктурный лист;

5) план поведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» с указанием времени и продолжительности работы участников и экспертов;

6) план застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия».

2.3. Для подготовки выпускной квалификационной работы каждому обучающемуся назначаются руководитель и при необходимости консультанты. Закрепление за студентами темы выпускной квалификационной работы, назначение руководителей и консультантов осуществляются распорядительным актом профессиональной образовательной организации.

3. Защита выпускной квалификационной работы

3.1. Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена осуществляется в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» (Центр оценки качества СПО от 19.10.2022 г.).

3.2. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

3.3. ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией, в состав которой входят не менее 5 членов (включая председателя и заместителя председателя) из числа: педагогических работников профессиональной образовательной организации, «Агентство развития профессиональных сообществ» и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», представителей предприятий отрасли.

3.4. Для проведения и оценки результатов демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» формируется экспертная группа, в которую входят: сертифицированные эксперты «Ворлдскиллс Россия» и

имеющие свидетельства о праве поведения сетевого или регионального чемпионата; эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия», и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена. Члены государственной экзаменационной комиссии, являющиеся экспертами демонстрационного экзамена, осуществляют свою деятельность в рамках полномочий экспертной группы.

3.5. Организация деятельности экспертной группы осуществляется Главным экспертом. На время проведения экзамена назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции «Поварское дело».

3.6. Члены государственной экзаменационной комиссии, не являющиеся экспертами демонстрационного экзамена, находятся на площадке в качестве наблюдателей, не участвуют в работе экспертной группы. Все замечания, связанные, по мнению членов ГЭК, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректным поведением участников в экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять на объективность результатов оценки, доводятся до сведения Главного эксперта.

3.7. Подписанный Главным экспертом и членами экспертной группы и заверенный председателем государственной экзаменационной комиссии итоговой протокол демонстрационного экзамена передается государственной экзаменационной комиссии.

¹ Проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с требованиями приказа Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

4. Оценка выпускной квалификационной работы, присвоение квалификации

4.1. Продолжительность демонстрационного экзамена: не более 4 академических часов.

4.2. Государственная экзаменационная комиссия на основании результатов демонстрационного экзамена принимает решение об оценке выпускной квалификационной работы в соответствии с Методическими рекомендациями о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена базового уровня:

Максимальный балл	Результативность демонстрационного экзамена (соотношение по пятибалльной шкале и процента выполнения заданий)			
	«2»	«3»	«4»	«5»
100	0-19,99%	20-39,99%	40-69,99%	70-100,00%

4.3. Решение о присвоении квалификации по профессии «Повар» принимается государственной экзаменационной комиссией по результатам демонстрационного экзамена процедуры государственной итоговой аттестации и аттестационных листов по производственной практике профессиональных модулей: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабриката для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подача к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

4.4. Решение о присвоении квалификации по профессии «Кондитер» принимается государственной экзаменационной комиссией по результатам демонстрационного экзамена процедуры государственной итоговой аттестации и аттестационных листов по производственной практике

профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

4.5. Решение государственная экзаменационная комиссия принимает на закрытом заседании простым большинством голосов членом комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

5. Оформление результатов государственной итоговой аттестации

5.1. На основании решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколы государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования: протокол защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде демонстрационного экзамена (Приложение 1), протокол о присвоении квалификации (Приложение 2). Все протоколы подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

5.2. Результаты государственной итоговой объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

5.3. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с её результатами².

5.4. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

5.5. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, могут пройти государственную итоговую аттестацию повторно, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые³.

² Порядок подачи и рассмотрения заявления проводится в соответствии с приказом Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

³ Прохождение государственной итоговой аттестации повторно проводится в соответствии с приказом Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»

ПРОТОКОЛ № 1
заседания государственной экзаменационной комиссии
процедуры государственной итоговой аттестации обучающихся
от «___» _____ 20__ года

Группа № _____

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер
Председатель государственной экзаменационной комиссии

Зам. председателя государственной экзаменационной комиссии

Члены государственной экзаменационной комиссии

Секретарь

Рассмотрев итоговые оценки успеваемости за весь курс обучения, производственные характеристики по итогам практики, результаты выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде демонстрационного экзамена (ДЭ) процедуры государственной итоговой аттестации, комиссия постановила:

1. Указанным в списке студентам выдать дипломы среднего профессионального образования с присвоением квалификации по профессиям:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Результат ДЭ, баллы	Оценка ВКР	Квалификация
1				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
2				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
3				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
4				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
5				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд

6				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
7				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
8				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
9				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
10				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
11				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
12				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
13				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
14				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
15				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
16				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
17				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
18				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
19				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд
20				Повар, ____ разряд Кондитер, ____ разряд

Председатель ГЭК: _____ / _____ /

Секретарь ГЭК: _____ / _____ /

ПРОТОКОЛ № 2
заседания государственной экзаменационной комиссии
по защите выпускных квалификационных работ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

« ____ » _____ 20 ____ г.

группа _____

Присутствовали:

Председатель: _____

Зам. председателя: _____

Члены комиссии: _____

Секретарь: _____

2 этап

Государственная экзаменационная комиссия постановляет:

- 1. Присвоить квалификацию повар, кондитер и выдать диплом о среднем профессиональном образовании следующим студентам:**

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____
16. _____

- 2. Присвоить квалификацию повар, кондитер и выдать диплом с отличием, следующим студентам:**

1. _____
2. _____
3. _____

Председатель: _____

Зам. председателя: _____

Члены комиссии: _____

Секретарь: _____

**Результаты защиты выпускной квалификационной работы,
выполняемой в виде демонстрационного экзамена
в группе 149091**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дата: _____ 2023 год

№ п/п	Показатели	Форма обучения очная	
		Всего (кол-во)	%
1.	Окончили образовательное учреждение СПО		
2.	Допущены к защите		
3.	Прошли защиту		
4.	Защитились с оценкой:		
	«отлично»		
	«хорошо»		
	«удовлетворительно»		
	«неудовлетворительно»		
5.	Средний балл		

**Результаты защиты выпускной квалификационной работы,
выполняемой в виде демонстрационного экзамена
в группе 149092**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дата: _____ 2023 год

№ п/п	Показатели	Форма обучения очная	
		Всего (кол-во)	%
1.	Окончили образовательное учреждение СПО		
2.	Допущены к защите		
3.	Прошли защиту		
4.	Защитились с оценкой:		
	«отлично»		
	«хорошо»		
	«удовлетворительно»		
	«неудовлетворительно»		
5.	Средний балл		

**Министерство образования и науки РТ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»
(ГАПОУ «МКС»)**

**ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации выпускников
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Вид государственной итоговой аттестации:
защита выпускной квалификационной работы,
выполняемая в виде защиты дипломной работы и
демонстрационного экзамена по компетенции
«Поварское дело»**

Казань - 2022

Государственная итоговая аттестация выпускников

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»
(ГАПОУ «МКС»)**

по специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

1. Вид государственной итоговой аттестации:
 - 1.1. защита дипломной работы,
 - 1.2. демонстрационный экзамен.
2. Объем времени на подготовку и проведение – шесть недель:
 - 2.1. подготовка к защите с 15 мая по 10 июня 2023 г.
 - 2.2. защита дипломной работы с 12 по 24 июня 2023 г.
3. Необходимые экзаменационные материалы:
 - 3.1. график проведения консультаций;
 - 3.2. расписание экзаменов;
 - 3.3. задания для выполнения ВКР.
4. Общие результаты подготовки студентов.

Зам. директора по УР:



О.Р. Скальская

«РАССМОТРЕНО»

на заседании дисциплин
пищевых технологий

Протокол № 5 от «16» 12 2022 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГАПОУ «МКС»

Ковалева Ф.Р.

«19» 12 2022 г.



**Наименование тем выпускных квалификационных (дипломных) работ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на 2022-2023 учебный год**

Блок 1

1. Анализ новых вкусовых и ароматических качеств кулинарной продукции при использовании в рецептуре алкогольных напитков.
2. Анализ методов, разработка, совершенствование новых вкусовых и ароматических качеств кулинарной продукции при фламбировании.
3. Анализ использования соевых бобов и продуктов их переработки в кулинарии, их влияние на здоровье человека.
4. Анализ рецептов блюд с применением специй и приправ, их влияние на здоровье человека.
5. Анализ рецептов блюд с использованием искусственных пищевых добавок, их влияние на здоровье человека.

Блок 2

1. Влияние изменения пищевой и энергетической ценности холодных блюд и закусок на здоровье человека.
2. Влияние изменения пищевой и энергетической ценности первых блюд на здоровье человека.
3. Влияние изменения пищевой и энергетической ценности вторых горячих блюд на здоровье человека.
4. Влияние изменения пищевой и энергетической ценности горячих мясных блюд на здоровье человека.
5. Влияние снижения пищевой и энергетической ценности мучных кондитерских изделий на здоровье человека.

6. Влияние снижения пищевой и энергетической ценности кондитерских изделий на основе шоколада на здоровье человека.

7. Влияние изменения пищевой и энергетической ценности сладких блюд на здоровье человека.

8. Влияние снижения калорийности десертов на здоровье человека.

Блок 3

1. Анализ современных рецептов сложных бутербродов и их влияние на здоровье человека.

2. Анализ современных рецептов холодных блюд и закусок с применением студнеобразователей.

3. Анализ современных рецептов приготовления и подачи блюд из рыбы целиком их влияние на здоровье человека.

4. Анализ современных рецептов салатов из овощей и фруктов, их влияние на здоровье человека.

5. Анализ современных рецептов салатов из рыбы и их влияние на здоровье человека.

6. Анализ современных рецептов салатов из морепродуктов и их влияние на здоровье человека.

7. Анализ современных рецептов салатов из мяса и их влияние на здоровье человека.

8. Анализ современных рецептов салатов из птицы и их влияние на здоровье человека.

9. Анализ современных рецептов холодных закусок из рыбы и их влияние на здоровье человека.

10. Анализ современных рецептов холодных закусок из мяса и их влияние на здоровье человека.

11. Анализ современных рецептов холодных закусок из птицы и дичи и их влияние на здоровье человека.

12. Анализ современных рецептов холодных закусок из морепродуктов и их влияние на здоровье человека.
13. Анализ современных рецептов горячих закусок из мяса и их влияние на здоровье человека.
14. Анализ современных рецептов горячих блюд из рыбы и их влияние на здоровье человека.
15. Анализ современных рецептов горячих блюд из морепродуктов и их влияние на здоровье человека.
16. Анализ современных рецептов горячих блюд из мяса птицы и дичи и их влияние на здоровье человека.
17. Анализ современных рецептов приготовления и подачи блюд из фаршированной рыбы и ее влияние на здоровье человека.
18. Анализ современных рецептов десертов на основе мягких сыров и их влияние на здоровье человека.
19. Анализ современных рецептов десертов на основе российских сыров и их влияние на здоровье человека.
20. Анализ современных рецептов десертов европейской кухни на основе йогурта и их влияние на здоровье человека.
21. Анализ современных рецептов смузи из овощей и фруктов и их влияние на здоровье человека.
22. Анализ современных рецептов слоистых алкогольных коктейлей и их влияние на здоровье человека.
23. Анализ современных рецептов коктейлей на основе молока и молочных продуктов и их влияние на здоровье человека.
24. Анализ современных рецептов коктейлей с яйцом и альбумином и их влияние на здоровье человека.
25. Анализ современных рецептов кофе и их влияние на здоровье человека.
26. Анализ современных рецептов блюд из мяса, приготовленного на вертеле, и их влияние на здоровье человека.

27. Анализ современных рецептов напитков на основе какао и шоколада, и их влияние на здоровье человека.

28. Анализ современных рецептов холодных блюд и закусок для банкета-фуршета, особенности их приготовления и подачи.

29. Анализ рецептов блюд с применением кисломолочных продуктов и их влияние на здоровье человека.

30. Анализ рецептов блюд с применением яиц и яйцепродуктов и их влияние на здоровье человека.

31. Анализ рецептов блюд с применением сублимированных продуктов и их влияние на здоровье человека.

Блок 4

1. Анализ и организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.

2. Анализ и организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов.

3. Анализ и организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы.

4. Анализ и организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья.

5. Анализ и организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса.

6. Анализ и организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из птицы, пернатой дичи.

7. Анализ и организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок.

8. Анализ и организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов из овощей, картофеля, круп и макаронных изделий.

9. Анализ и организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов на основе красного.

10. Анализ и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из отварных и припущенных овощей и грибов.
11. Анализ и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из сыра, яиц, творога.
12. Анализ и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.
13. Анализ и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса диких животных.
14. Анализ и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы и кролика.
15. Анализ и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья.
16. Анализ и организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.
17. Анализ и организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.
18. Анализ и организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из овощей и грибов.
19. Анализ и организация технологического процесса приготовления сложных пюреобразных супов.
20. Анализ и организация технологического процесса приготовления бисквитных тортов и пирожных.
21. Анализ и организация технологического процесса приготовления блюд из мяса армянской кухни.
22. Анализ и организация технологического процесса приготовления блюд из мяса жареного порционными кусками.
23. Анализ и организация технологического процесса приготовления заправочных супов.
24. Анализ и организация технологического процесса приготовления блюд из тушеного и запечённого мяса.

25. Анализ и организация технологического процесса приготовления холодных супов.

26. Анализ и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из жареной и запеченной рыбы.

27. Анализ и организация технологии приготовления и ассортимент сложных горячих фаршированных блюд из птицы.

28. Анализ и организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс.

29. Анализ и организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.

30. Анализ и организация технологического процесса приготовления татарских национальных сладких изделий.

Блок 5

1. Анализ пищевой и энергетической ценности птифуров с учетом их влияния на здоровье человека.

2. Анализ пищевой и энергетической ценности муссовых десертов с учетом их влияния на здоровье человека.

3. Анализ пищевой и энергетической ценности пирожных с применением фруктов с учетом их влияния на здоровье человека.

4. Анализ пищевой и энергетической ценности заварных пирожных с учетом их влияния на здоровье человека.

5. Анализ пищевой и энергетической ценности замороженных десертов с учетом их влияния на здоровье человека.

6. Анализ пищевой и энергетической ценности муссовых тортов с учетом их влияния на здоровье человека.

7. Анализ пищевой и энергетической ценности слоёных тортов с учетом их влияния на здоровье человека.

8. Анализ пищевой и энергетической ценности бисквитных тортов со взбитыми сливками с учетом их влияния на здоровье человека.

9. Анализ пищевой и энергетической ценности бисквитно-фруктовых тортов с учетом их влияния на здоровье человека.

10. Анализ пищевой и энергетической ценности тортов с применением желеобразующих компонентов, их влияние на здоровье человека.

11. Анализ пищевой и энергетической ценности татарских национальных кондитерских изделий с учетом их влияния на здоровье человека.

12. Анализ пищевой и энергетической ценности изделий татарской кухни из дрожжевого теста.

13. Анализ пищевой и энергетической ценности изделий татарской кухни из пресного сдобного теста с учетом их влияния на здоровье человека.

14. Анализ пищевой и энергетической ценности изделий русской кухни из дрожжевого теста с учетом их влияния на здоровье человека.

15. Анализ пищевой и энергетической ценности изделий русской кухни из пресного сдобного теста с учетом их влияния на здоровье человека.

16. Анализ пищевой и энергетической ценности горячих десертов на основе шоколада с учетом их влияния на здоровье человека.

17. Анализ пищевой и энергетической ценности холодных десертов на основе шоколада с учетом их влияния на здоровье человека.

19. Анализ пищевой и энергетической ценности изделий для рождественского стола с учетом их влияния на здоровье человека.

Блок 6

1. Анализ аутентичности современных рецептов традиционной русской кухни.

2. Анализ аутентичности современных рецептов татарской национальной кухни.

3. Анализ аутентичности современных рецептов блюд обрядового свадебного стола.

4. Анализ аутентичности современных рецептов блюд обрядового пасхального стола.

5. Анализ аутентичности современных рецептов блюд обрядового рождественского стола.

6. Перспективы развития предприятий общественного питания, специализирующихся на организации здорового питания.

Блок 7

1. Анализ рецептов эмульсифицированных блюд в молекулярной кулинарии и их влияния на здоровье человека.

2. Характеристика молекулярной кухни, анализ рецептур блюд и их роль в современном ресторанном деле.

3. Характеристика кухни «фьюжн», анализ рецептов блюд кухни «фьюжн», влияние их на здоровье человека

4. Приготовление сложных горячих блюд с использованием вакуумированного режима «Су-вид».

5. Работы формата «Арт-класс». Карвинг, как средство повышения профессионального мастерства специалиста сферы общественного питания.

6. Работы формата «Арт-класс». Композиция из карамели, как средство повышения профессионального мастерства специалиста сферы общественного питания.

7. Работы формата «Арт-класс». Декоративное панно из пищевых продуктов, как средство повышения профессионального мастерства специалиста сферы общественного питания.

8. Работы формата «Арт-класс». Сувенирная продукция из шоколада как средство повышения профессионального мастерства специалиста сферы общественного питания.

9. Технологический процесс разработки, внедрения и продвижения фирменных авторских блюд.

10. Работы формата «Арт-класс». Сувенирная продукция из пряничного теста как средство повышения профессионального мастерства специалиста сферы общественного питания.

11. Фуд-дизайн как направление развития кулинарного и кондитерского искусства.

12. Декорирование кондитерских изделий с применением пластичных пищевых масс.

Блок 8

1. Разработка рецептур холодных блюд и закусок с применением оригинальных ингредиентов японской кухни.

2. Разработка рецептур холодных блюд и закусок с применением оригинальных компонентов блюд средиземноморской кухни.

3. Разработка рецептур блюд из мяса птицы с применением оригинальных ингредиентов французской кухни.

4. Разработка рецептур блюд с применением оригинальных ингредиентов итальянской кухни.

5. Разработка рецептур блюд с применением оригинальных ингредиентов китайской кухни.

6. Разработка рецептур блюд с применением оригинальных ингредиентов индийской кухни.

7. Разработка рецептур блюд с применением оригинальных ингредиентов русской кухни.

8. Разработка рецептур блюд с применением оригинальных ингредиентов татарской национальной кухни.

9. Разработка рецептур блюд с применением оригинальных ингредиентов чувашской национальной кухни.

10. Разработка рецептур блюд с применением оригинальных ингредиентов башкирской национальной кухни.

11. Разработка рецептур блюд с применением оригинальных ингредиентов узбекской национальной кухни.

12. Разработка рецептов с применением оригинальных ингредиентов украинской национальной кухни.

Блок 9

1. Анализ дневного рациона и рецептур блюд для организации питания людей с пищевой аллергией.
2. Анализ рациона и рецептур блюд для организации питания людей с бытовой аллергией.
3. Анализ рациона и рецептур блюд для организации питания с целью коррекции веса.
4. Анализ рациона и рецептур блюд для организации питания с целью коррекции мышечной массы.
5. Анализ рациона и рецептур блюд для организации питания в детском дошкольном учреждении.
6. Анализ рациона и рецептур блюд для организации питания при медицинском учреждении.
7. Анализ рациона и рецептур блюд для школьной столовой.
8. Анализ рациона и рецептур блюд для организации питания в санатории-профилактории.
9. Анализ рациона и рецептур блюд для организации питания космонавтов.
10. Анализ рациона питания и блюд ово-лакто-вегетарианской кухни.
11. Анализ рациона и рецептур блюд для организации питания в спортивной школе.
12. Анализ режимов питания и разработка рецептур блюд для обеспечения рационального питания в пожилом возрасте.
13. Анализ рациона и рецептур блюд для людей, занимающихся активными видами спорта.
14. Анализ рациона и рецептур блюд для людей, занимающихся умственной работой.
15. Анализ рациона и рецептур блюд для организации питания в период беременности.
16. Анализ рациона и рецептур блюд для раздельного питания.

17. Анализ рациона и рецептур блюд для диетического питания (диеты № 7/10,8,9).

18. Анализ рациона и рецептур блюд для диетического питания (диеты № 1,2,3,4,5).

Блок 10

1. Разработка ассортимента блюд и напитков для фитнес-клуба.
2. Разработка ассортимента кулинарной продукции пиццерии.
3. Разработка ассортимента блюд и напитков детского кафе.
4. Разработка ассортимента блюд и напитков интернет-кафе.
5. Разработка ассортимента блюд и напитков для ресторана русской кухни.
6. Разработка ассортимента блюд и напитков в ресторане немецкой кухни.
7. Разработка ассортимента блюд и напитков ресторана итальянской кухни.
8. Разработка ассортимента блюд и напитков для рыбного ресторана.
9. Разработка ассортимента блюд и напитков для кафе при фитнес-клубе
10. Разработка ассортимента блюд и напитков ресторана русско-европейской кухни.
11. Разработка ассортимента блюд и напитков ресторана русской кухни.
12. Разработка ассортимента блюд и напитков для кафе-клуба.
13. Разработка ассортимента блюд и напитков для летней веранды.
14. Разработка ассортимента блюд и напитков для реализации питания вне ресторана.

Блок 11

1. Разработка фирменного ассортимента для кондитерских с полным циклом приготовления.
2. Разработка актуального ассортимента кондитерских изделий с учетом спроса индустрии питания.

3. Разработка ассортимента десертов особого назначения для предприятий питания.

4. Совершенствование и организация технологических процессов приготовления кондитерских изделий для предприятий полного цикла приготовления.

5. Разработка ассортимента и технологии приготовления современных десертов «Птифур» и «Пети-гато».

6. Организация процессов приготовления кондитерских изделий с учетом применения современных промышленных смесей и полуфабрикатов для предприятий питания.

7. Разработка ассортимента и организация процессов приготовления сложных кондитерских изделий вегетарианского направления.

8. Организация процессов приготовления и разработка актуального ассортимента праздничных тортов с применением различных декоративных элементов.

9. Организация процессов приготовления и совершенствование ассортимента муссовых десертов и тортов с учетом актуальных направлений в технологии приготовления.

10. Разработка ассортимента кондитерских изделий, десертов и напитков для детских кафе с полным циклом приготовления.

11. Разработка ассортимента десертов и их применение в качестве сет-меню в ресторанах.

12. Организация процессов приготовления и разработка актуального ассортимента сложных мучных кондитерских изделий на основе заварного полуфабриката (эклеры, поташу, Пари-Брести т.д.)

13. Разработка концепции приготовления кондитерских изделий десертов и напитков барах с учетом современных направлений.

14. Организация процессов приготовления и разработка ассортимента кондитерских изделий на основе шоколада мармелада и карамели с учетом актуальных направлений.

15. Совершенствование организации процесса приготовления изделий из дрожжевого теста в ресторане европейской кухни.

Блок 12

1. Русские традиции и особенности приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.

2. Современные технологии приготовления блюд из рубленой массы мяса.

3. Приготовление и оформление банкетных блюд из рыбы осетровых пород морепродуктов с использованием инновационных технологий.

4. Анализ лечебно-профилактического питания, организуемого в санаториях и профилакториях.

5. Приготовление и оформление банкетных горячих блюд из птицы и дичи с использованием новых видов соусов и гарниров.

6. Приготовление и оформление банкетных горячих блюд из мяса с использованием новых технологий.

7. Приготовление и оформление национальных супов для массового питания и банкетной подачи с использованием новых видов сырья.

8. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов животного происхождения (мясо, птица).

9. Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебно-профилактической направленности из продуктов растительного происхождения (круп, овощей)

10. Оптимизация работы холодного цеха предприятия, с целью создания условий, для приготовления блюд японской кухни (суши, роллы).

Зам. директора по УР



О.Р. Скальская

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар», «Кондитер» и «Пекарь» является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, хлебобулочной продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе; иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **общими компетенциями**:

Код	Наименование общих компетенций
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 и 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

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **личностными компетенциями**:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Критерии оценки	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	- проявляет российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн), готовность к	ЛР 1

	служению Отечеству, его защите; - мировоззренческие установки на готовность к работе на благо Отечества	
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	оценка собственного продвижения, личностного развития; высокопрофессиональной трудовой активности; участие в исследовательской и проектной работе; соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; - добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; - взаимодействие и участие в волонтерской деятельности и деятельности общественных организаций;	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий	- соблюдает гражданскую позицию как активный и ответственный член российского общества, осознающий свои конституционные права и обязанности, - уважающий закон и правопорядок, обладающий чувством собственного достоинства, осознанно принимающий традиционные	ЛР 3

социально опасное поведение окружающих.	национальные и общечеловеческие и гуманистические и демократические ценности; - проявляет правовую активность и навыки правомерного поведения, уважения к Закону; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	- демонстрация интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личностного развития; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - конструктивное взаимодействие в учебном/рабочем коллективе; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности, уважения к людям труда	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к традиционным ценностям многонационального народа России, культурам других	ЛР 5

	народов; - нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей; - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей; - сформированность гражданской позиции; - участие в волонтерском движении; - добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести	ЛР 8

	диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; - способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям; - сохраняющий культурные традиции и ценности многонационального российского государства	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; - сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях; - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; - бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей; - умение оказывать первую помощь	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;	ЛР 10

	- приобретение опыта эколого-направленной деятельности; - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	- проявление эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни	ЛР 12

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных 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
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.2. Программа государственной итоговой аттестации (далее - Программа) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства просвещения РФ

от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело, уставом ГАПОУ «Международный колледж сервиса», рабочим учебным планом по программе подготовки специалистов среднего звена.

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

1.4. Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и в виде демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело».

Тематика выпускной квалификационной работы

2.1. Выпускная квалификационная работа (далее ВКР) – способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности при решении разрабатываемых конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Вид выпускной квалификационной работы – защита дипломной работы и демонстрационный экзамен.

2.2. В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования тема ВКР определена профессиональной образовательной организацией и соответствует содержанию семи профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования и требованиям WorldSkills по компетенции «Поварское дело» (оценочные материалы, с описанием условий их выполнения и критериев оценки, разработанные АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)»). Комплект оценочной документации профильного уровня на 2023 год по компетенции «Поварское дело», код 43.02.15-2023 представлен в Приложении к Программе.

2.3. Ответственным за проведение демонстрационного экзамена на базе профессиональной образовательной организации (Центр проведения демонстрационного экзамена) формируется рабочий комплект оценочной документации, который содержит:

- 1) перечень знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело», оценочной ведомости; количества экспертов, участвующих в оценке выполнения задания; списка оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии).
- 2) инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия»;
- 3) задания для демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия»;
- 4) инфраструктурный лист;

5) план поведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» с указанием времени и продолжительности работы участников и экспертов;

6) план застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия».

2.3. Для подготовки выпускной квалификационной работы каждому обучающемуся назначаются руководитель и консультанты. Закрепление за студентами темы выпускной квалификационной работы, назначение руководителей и консультантов осуществляются распорядительным актом профессиональной образовательной организации.

3. Защита выпускной квалификационной работы

3.1. Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена осуществляется в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» (Центр оценки качества СПО от 19.10.2022 г).

3.2. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

3.3. ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией, в состав которой входят не менее 5 членов (включая председателя и заместителя председателя) из числа: педагогических работников профессиональной образовательной организации, АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)», представителей предприятий отрасли.

3.4. Для проведения и оценки результатов демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» формируется экспертная группа, в которую входят: сертифицированные эксперты «Ворлдскиллс Россия» и имеющие

свидетельства о праве поведения сетевого или регионального чемпионата; эксперты, прошедшие обучение, организованное АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)», и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена. Члены государственной экзаменационной комиссии, являющиеся экспертами демонстрационного экзамена, осуществляют свою деятельность в рамках полномочий экспертной группы.

3.5. Организация деятельности экспертной группы осуществляется Главным экспертом. На время проведения экзамена назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции «Поварское дело».

3.6. Члены государственной экзаменационной комиссии, не являющиеся экспертами демонстрационного экзамена, находятся на площадке в качестве наблюдателей, не участвуют в работе экспертной группы. Все замечания, связанные, по мнению членов ГЭК, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректным поведением участников в экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять на объективность результатов оценки, доводятся до сведения Главного эксперта.

3.7. Подписанный Главным экспертом и членами экспертной группы и заверенный председателем государственной экзаменационной комиссии итоговый протокол демонстрационного экзамена передается государственной экзаменационной комиссии.

1 Проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с требованиями приказа Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

4. Оценка выпускной квалификационной работы, присвоение квалификации

4.1. Продолжительность демонстрационного экзамена: не более 4 академических часов).

4.2. Государственная экзаменационная комиссия на основании результатов демонстрационного экзамена принимает решение об оценке выпускной квалификационной работы в соответствии с Методическими рекомендациями о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена базового уровня:

Максимальный балл	Результативность демонстрационного экзамена (соотношение по пятибалльной шкале и процента выполнения заданий)			
	«2»	«3»	«4»	«5»
100	0-19,99%	20-39,99%	40-69,99%	70-100,00%

4.3. Решение о присвоении квалификации по профессии «Повар» принимается государственной экзаменационной комиссией по результатам демонстрационного экзамена процедуры государственной итоговой аттестации и аттестационных листов по производственной практике профессиональных модулей: «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».

4.4. Решение о присвоении квалификации по профессиям «Кондитер» и «Пекарь» принимается государственной экзаменационной комиссией по результатам демонстрационного экзамена, процедуры государственной итоговой аттестации и аттестационных листов по производственной практике профессионального модуля «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» и «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер, Пекарь)».

4.5. Решение о присвоении квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» государственная экзаменационная комиссия принимает на закрытом заседании простым большинством голосов членом комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

5. Оформление результатов государственной итоговой аттестации

5.1. На основании решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколы государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования: протокол защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде демонстрационного экзамена (Приложение 1) и защиты дипломной работы (Приложение 2), протокол о присвоении квалификации (Приложение 3). Все протоколы подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

5.2. Результаты государственной итоговой объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний. государственной экзаменационной комиссии.

5.3. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с её результатами².

5.4. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

5.5. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, могут пройти государственную итоговую аттестацию повторно, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые³.

² Порядок подачи и рассмотрения апелляции проводится в соответствии с приказом Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

³ Прохождение государственной итоговой аттестации повторно проводится в соответствии с приказом Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса»

ПРОТОКОЛ № 1
заседания государственной экзаменационной комиссии
процедуры государственной итоговой аттестации обучающихся
от «___» _____ 20__ года

Группа № _____

Форма проведения ГИА: демонстрационный экзамен

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена 43.01.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель государственной экзаменационной комиссии

Зам. председателя государственной экзаменационной комиссии

Члены государственной экзаменационной комиссии

Секретарь _____

Рассмотрев результаты выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде демонстрационного экзамена (ДЭ) процедуры государственной итоговой аттестации, комиссия постановила:

1. Указанным в списке студентам перевести результаты ДЭ (баллы) в пяти балльную систему оценки с присвоением квалификации по специальности:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Результат ДЭ, баллы	Оценка ВКР	Квалификация
1				Специалист по поварскому и кондитерскому делу
2				Специалист по поварскому и кондитерскому делу
.....				Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Председатель ГЭК: _____ / _____ /

Секретарь ГЭК: _____ / _____ /

ПРОТОКОЛ № 2
заседания Государственной экзаменационной комиссии
по приему дипломных работ
по специальности _____

« _____ » _____ 20__ г.

Группа _____

Присутствовали:

Председатель:

Зам. председателя:

Члены комиссии:

Секретарь:

Форма проведения ГИА: защита дипломной работы

№	Ф.И.О.	Тема дипломной работы	Ф.И.О. руководителя	Оценка руководителя	Оценка рецензента	Средний балл по сводной ведомости	Качество графической работы (оформление)	Качество презентации	Итоговая оценка	Примечание
1										
2										
...										

Председатель:

Зам. председателя:

Члены комиссии:

Секретарь:

ПРОТОКОЛ № 3
заседания государственной экзаменационной комиссии
по защите выпускной квалификационной работы
по специальности 43.01.15 Поварское и кондитерское дело

« ____ » _____ 20__ г.

Группа _____

Присутствовали:

Председатель:

Зам. председателя:

Члены комиссии:

Секретарь:

3 этап

Государственная экзаменационная комиссия постановляет:

1. Присвоить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу и выдать диплом о среднем профессиональном образовании следующим студентам:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

.....

2. Присвоить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу и выдать диплом с отличием, следующим студентам:

1. _____
2. _____

.....

Председатель: _____ / _____ /

Зам. председателя: _____ / _____ /

Члены комиссии: _____ / _____ /

_____ / _____ /

Секретарь: _____ / _____ /

Результаты защиты выпускной квалификационной работы

учебной группы № 249151

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дата: _____ 2023 год

№ п/п	Показатели	Форма обучения очная	
		Всего (кол-во)	%
1.	Окончили образовательное учреждение СПО		
2.	Допущены к защите		
3.	Прошли защиту		
4.	Защитились с оценкой:		
	«отлично»		
	«хорошо»		
	«удовлетворительно»		
	«неудовлетворительно»		
5.	Средний балл		

Результаты защиты выпускной квалификационной работы

учебной группы № 249152

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дата: _____ 2023 год

№ п/п	Показатели	Форма обучения очная	
		Всего (кол-во)	%
1.	Окончили образовательное учреждение СПО		
2.	Допущены к защите		
3.	Прошли защиту		
4.	Защитились с оценкой:		
	«отлично»		
	«хорошо»		
	«удовлетворительно»		
	«неудовлетворительно»		
5.	Средний балл		

Результаты защиты выпускной квалификационной работы

учебной группы № 249153

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дата: _____ 2023 год

№ п/п	Показатели	Форма обучения очная	
		Всего (кол-во)	%
1.	Окончили образовательное учреждение СПО		
2.	Допущены к защите		
3.	Прошли защиту		
4.	Защитились с оценкой:		
	«отлично»		
	«хорошо»		
	«удовлетворительно»		
	«неудовлетворительно»		
5.	Средний балл		

Результаты защиты выпускной квалификационной работы

учебной группы № 249154

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дата: _____ 2023 год

№ п/п	Показатели	Форма обучения очная	
		Всего (кол-во)	%
1.	Окончили образовательное учреждение СПО		
2.	Допущены к защите		
3.	Прошли защиту		
4.	Защитились с оценкой:		
	«отлично»		
	«хорошо»		
	«удовлетворительно»		
	«неудовлетворительно»		
5.	Средний балл		

**Министерство образования и науки РТ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»
(ГАПОУ «МКС»)**

ПРОГРАММА

**государственной итоговой аттестации выпускников
по специальности**

43.02.14 Гостиничное дело

**Вид государственной итоговой аттестации:
защита выпускной квалификационной работы,
выполняемая в виде защиты дипломной работы и
демонстрационного экзамена по компетенции
«Администрирование отеля»**

Казань - 2022

Государственная итоговая аттестация выпускников

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»
(ГАПОУ «МКС»)**

**по специальности:
43.02.14 Гостиничное дело
квалификация: специалист по гостеприимству**

1. Вид государственной итоговой аттестации:
 - 1.1. защита дипломной работы,
 - 1.2. демонстрационный экзамен.
2. Объем времени на подготовку и проведение – шесть недель:
 - 2.1. подготовка к защите с 15 мая по 10 июня 2023 г.
 - 2.2. защита дипломной работы с 12 по 24 июня 2023 г.
3. Необходимые экзаменационные материалы:
 - 3.1. график проведения консультаций;
 - 3.2. расписание экзаменов;
 - 3.3. задания для выполнения ВКР.
4. Общие результаты подготовки студентов.

Зам. директора по УР:



О.Р. Скальская

«РАССМОТРЕНО»

на заседании методической группы
дисциплин сервисного направления
Протокол № 5 от «16» 12 2022 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГАПОУ «МКС»

Ковалева Ф.Р.

«19» 12 2022 г.



**Наименование тем выпускных квалификационных (дипломных) работ
по специальности 43.02.14 Гостиничное дело**

1. Использование различных методов и инструментов контроля для повышения качества предоставляемых услуг в гостинице (на примере конкретной гостиницы).
2. Комплексная оценка степени удовлетворенности клиентов гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
3. Оценка эффективности и направления модернизации технологической оснащенности гостиницы (на примере конкретной гостиницы).
4. Пути совершенствования технологии работы службы эксплуатации номерного фонда гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
5. Разработка и оценка эффективности мероприятий по предоставлению оздоровительных услуг в гостинице.
6. Разработка комплекса мероприятий по совершенствованию программ поощрения и стимулирования постоянных клиентов гостиницы (на примере конкретной гостиницы).
7. Разработка программы мероприятий по совершенствованию технологии обслуживания VIP-клиентов на предприятии индустрии гостеприимства (на примере конкретной гостиницы).
8. Анализ взаимодействия гостиницы с туристическими операторами и корпоративными клиентами (на примере конкретной гостиницы).
9. Проблемы и перспективы развития хостелов города Казани.
10. Совершенствование деятельности ресторанной службы гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
11. Совершенствование работы гостиничного предприятия по заселению и обслуживанию туристских групп (на примере конкретной гостиницы).

12. Разработка рекомендаций по повышению эффективности работы отдела бронирования гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
13. Оптимизация деятельности службы питания в гостинице (на примере конкретной гостиницы).
14. Совершенствование системы управления и функций спа-центра гостиницы (на примере конкретной гостиницы).
15. Оптимизация программы лояльности как основы конкурентоспособности гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
16. Разработка и внедрение стандартов обслуживания в гостиничном предприятии (на примере конкретной гостиницы).
17. Организация туристско-экскурсионного обслуживания в гостинице и пути его совершенствования (на примере конкретной гостиницы).
18. Анализ конкурентоспособности дополнительных услуг предприятий индустрии гостеприимства г. Казани.
19. Анализ ключевых факторов успеха и формирование конкурентных преимуществ гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
20. Разработка комплекса маркетинговых коммуникаций в гостиничном предприятии (на примере конкретной гостиницы).
21. Совершенствование деятельности кадровой службы гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
22. Совершенствование деятельности предприятия индустрии гостеприимства путем расширения предоставляемых услуг (на примере конкретной гостиницы).
23. Пути совершенствования корпоративной культуры гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
24. Разработка и оптимизация перечня услуг в гостинице (на примере конкретной гостиницы).
25. Разработка комплекса продвижения гостиничных услуг (на примере конкретной гостиницы).
26. Пути совершенствования системы управления персоналом гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).

27. Разработка эффективных инструментов по совершенствованию анимационных услуг в гостинице (на примере конкретной гостиницы).
28. Разработка предложений по совершенствованию процесса адаптации новых сотрудников гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
29. Механизмы повышения качества профессиональной подготовки кадров для индустрии гостеприимства через взаимодействие профессионального сообщества с образовательными организациями.
30. Разработка проекта продвижения гостиничного продукта в сети интернет.
31. Совершенствование системы стимулирования персонала гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
32. Разработка мероприятий по совершенствованию деятельности службы приема и размещения в гостиничном предприятии (на примере конкретной гостиницы).
33. Методы контроля качества в гостиничном бизнесе и пути их совершенствования.
34. Разработка программы повышения мотивации обслуживающего персонала гостиницы (на примере конкретной гостиницы).
35. Анализ проблем организации и функционирования административно-хозяйственной службы гостиничного предприятия. Пути их решения. (на примере конкретной гостиницы).
36. Совершенствование рекламной политики гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
37. Эффективность организации работы кадровой службы в гостинице и пути ее совершенствования (на примере конкретной гостиницы).
38. Анализ влияния делового общения и речевого этикета на эффективность работы гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
39. Анализ эффективности мотивации персонала гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).

40. Разработка мероприятий по организации эффективного продвижения и продаж гостиничных услуг.
41. Пути совершенствования этапов обслуживания клиентов гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
42. Разработка предложений по обслуживанию номерного фонда гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
43. Проблемы организации приема гостей с животными в гостинице и пути их решения (на примере конкретной гостиницы).
44. Разработка комплекса мероприятий по совершенствованию организации и проведения конференций в гостинице (на примере конкретной гостиницы).
45. Разработка мероприятий по совершенствованию системы управления безопасностью гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
46. Разработка стратегии по совершенствованию имиджа гостиничного предприятия (на примере конкретного гостиничного предприятия).
47. Разработка предложений по повышению качества оказания экскурсионных услуг в гостинице (на примере конкретной гостиницы).
48. Программы поощрения постоянных клиентов и их влияние на эффективность развития гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
49. Разработка комплекса мер по совершенствованию технологии работы room-service в гостинице (на примере конкретной гостиницы).
50. Анализ конкурентоспособности малых отелей на рынке сферы гостеприимства города Казани.
51. Совершенствование организации обслуживания семей с детьми в гостинице (на примере конкретной гостиницы).
52. Совершенствование системы отбора и найма персонала (на примере конкретной гостиницы).
53. Управление конфликтами, как фактор повышения качества обслуживания в гостинице (на примере конкретной гостиницы).

54. Пути совершенствования имиджа гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
55. Мотивация персонала гостиничного предприятия как средство стимулирования продаж (на примере конкретной гостиницы).
56. Разработка PR-мероприятий для гостиничного предприятия в целях привлечения новых клиентов (на примере конкретной гостиницы).
57. Развитие направлений коворкинг-пространств в гостиничном комплексе (на примере конкретной гостиницы).
58. Разработка системы управления персоналом в гостиничном предприятии (на примере конкретной гостиницы).
59. Разработка рекламной стратегии гостиницы (на примере конкретной гостиницы).
60. Разработка рекомендаций по совершенствованию технологии бронирования номеров гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
61. Разработка действий по продвижению гостиничных услуг в социальных сетях.
62. Совершенствование методов контроля качества услуг в гостиничном бизнесе.
63. Разработка мероприятий по формированию фирменного стиля гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
64. Разработка мероприятий по совершенствованию технологии обслуживания инвалидов в гостинице (на примере конкретной гостиницы).
65. Анализ применения программы «Тайный гость», как инструмент повышения качества обслуживания в гостиничном предприятии (на примере конкретной гостиницы).
66. Комплексная оценка влияния корпоративной культуры на деятельность гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
67. Анализ влияния дополнительных услуг на конкурентоспособность гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).

68. Методы урегулирования конфликтов на предприятиях сферы гостеприимства.
69. Пути совершенствования сервисной деятельности гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
70. Разработка рекомендаций по совершенствованию контента веб-сайта гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
71. Анализ современных методов управления гостиничным предприятием (на примере конкретной гостиницы).
72. Разработка концепции гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
73. Разработка мероприятий по совершенствованию технологий взаимодействия между службами в гостинице (на примере конкретной гостиницы).
74. Разработка мероприятий по техническому переоснащению гостиничного предприятия (на примере конкретной гостиницы).
75. Разработка рекомендаций по обеспечению эффективной деятельности гостиничного предприятия в условиях пандемии (на примере конкретной гостиницы).
76. Совершенствование ценовой политики и ценообразования гостиницы (на примере конкретной гостиницы).
77. Организация эффективного продвижения и продажи продукта деятельности предприятия индустрии гостеприимства (на примере конкретной гостиницы).
78. Бенчмаркетинг как инструмент управления конкурентоспособностью гостиничных услуг.
79. Совершенствование деятельности отдела продаж и маркетинга гостиницы (на примере конкретной гостиницы).
80. Особенности управления персоналом на малом предприятии индустрии гостеприимства (на примере конкретной гостиницы).

Заместитель директора по УР



О.Р. Скальская

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Виды профессиональной деятельности в соответствии с получаемой квалификацией специалиста среднего звена:

- организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения;
- организация деятельности сотрудников службы питания;
- организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж;
- выполнение работ по профессии «Горничная»;
- выполнение работ по профессии «Агент по закупкам».

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб приема и размещения, службы питания, обслуживания и эксплуатации номерного фонда, службы бронирования и продаж.

Требования к личным, профессионально значимым качествам индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе; иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;

- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Специалист по гостеприимству должен обладать **общими компетенциями**:

Код	Наименование общих компетенций
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 и 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 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

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Критерии оценки	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	- проявляет российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн), готовность к служению Отечеству, его защите; - мировоззренческие установки на готовность к работе на благо Отечества	ЛР 1

Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	- оценка собственного продвижения, личностного развития; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности; - участие в исследовательской и проектной работе; - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; - добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан; - взаимодействие и участие в волонтерской деятельности и деятельности общественных организаций;	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	- соблюдает гражданскую позицию как активный и ответственный член российского общества, осознающий свои конституционные права и обязанности, уважающий закон и правопорядок, обладающий чувством собственного достоинства, осознанно принимающий традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; - проявляет правовую активность и навыки правомерного поведения,	ЛР 3

	уважения к Закону; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	- демонстрация интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личностного развития; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - конструктивное взаимодействие в учебном/рабочем коллективе; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности, уважения к людям труда	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к традиционным ценностям многонационального народа России, культурам других народов; - нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей; - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и	ЛР 5

	сотрудничать для их достижения; - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей; - сформированность гражданской позиции; - участие в волонтерском движении; - добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; - способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям; - сохраняющий культурные традиции и ценности многонационального российского	ЛР 8

	государства	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; - сохранение психологической устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях; - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; - бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей; - умение оказывать первую помощь	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; - приобретение опыта экологонаправленной деятельности; - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	ЛР 10

Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	- проявление эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни	ЛР 12

Специалист по гостеприимству должен обладать **профессиональными компетенциями**:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения
ПК 1.1.	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале
ПК 1.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 1.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества
ВД 2	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале
ПК 2.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ВД 3	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда
ПК 3.1.	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале
ПК 3.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 3.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ВД 4	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж

ПК 4.1.	Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале
ПК 4.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 4.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества
ВД 5	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.2. Программа государственной итоговой аттестации (далее - Программа) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» по образовательным программам среднего профессионального образования, Федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, уставом ГАПОУ «Международный колледж сервиса», рабочим учебным планом по программе подготовки специалистов среднего звена.

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

1.4. Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 43.02.14 Гостиничное дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и в виде демонстрационного экзамена по компетенции «Администрирование отеля».

Тематика выпускной квалификационной работы

2.1. Выпускная квалификационная работа (далее ВКР) – способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности при решении разрабатываемых конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи. Вид выпускной квалификационной работы – защита дипломной работы и демонстрационный экзамен.

2.2. В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования тема ВКР определена профессиональной образовательной организацией и соответствует содержанию пяти профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования и требованиям WorldSkills по компетенции «Администрирование отеля» (оценочные материалы, с описанием условий их выполнения и критериев оценки, разработанные АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)»). Комплект оценочной документации профильного уровня на 2023 год по компетенции «Администрирование отеля», код 1.1 2022-2023 представлен в Приложении к Программе.

2.3. Ответственным за проведение демонстрационного экзамена на базе профессиональной образовательной организации (Центр проведения демонстрационного экзамена) формируется рабочий комплект оценочной документации, который содержит:

1) перечень знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции «Администрирование отеля», оценочной ведомости; количества

экспертов, участвующих в оценке выполнения задания; списка оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии).

2) инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия»;

3) задания для демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия»;

4) инфраструктурный лист;

5) план поведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» с указанием времени и продолжительности работы участников и экспертов;

6) план застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия».

2.3. Для подготовки выпускной квалификационной работы каждому обучающемуся назначаются руководитель и консультанты. Закрепление за студентами темы выпускной квалификационной работы, назначение руководителей и консультантов осуществляются распорядительным актом профессиональной образовательной организации.

3. Защита выпускной квалификационной работы

3.1. Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена осуществляется в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» (Центр оценки качества СПО от 19.10.2022 г.).

3.2. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

3.3. ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией, в состав которой входят не менее 5 членов (включая председателя и заместителя

председателя) из числа: педагогических работников профессиональной образовательной организации, АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)», представителей предприятий отрасли.

3.4. Для проведения и оценки результатов демонстрационного экзамена по компетенции «Администрирование отеля» формируется экспертная группа, в которую входят: сертифицированные эксперты «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве проведения сетевого или регионального чемпионата; эксперты, прошедшие обучение, организованное АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)», и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена. Члены государственной экзаменационной комиссии, являющиеся экспертами демонстрационного экзамена, осуществляют свою деятельность в рамках полномочий экспертной группы.

3.5. Организация деятельности экспертной группы осуществляется Главным экспертом. На время проведения экзамена назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции «Администрирование отеля».

3.6. Члены государственной экзаменационной комиссии, не являющиеся экспертами демонстрационного экзамена, находятся на площадке в качестве наблюдателей, не участвуют в работе экспертной группы. Все замечания, связанные, по мнению членов ГЭК, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректным поведением участников в экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять на

1 Проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с требованиями приказа Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

объективность результатов оценки, доводятся до сведения Главного эксперта.

3.7. Подписанный Главным экспертом и членами экспертной группы и заверенный председателем государственной экзаменационной комиссии итоговой протокол демонстрационного экзамена передается государственный экзаменационной комиссии.

4. Оценка выпускной квалификационной работы, присвоение квалификации

4.1. Продолжительность демонстрационного экзамена: 3 академических часа (не более 4 академических часов).

4.2. Государственная экзаменационная комиссия на основании результатов демонстрационного экзамена принимает решение об оценке выпускной квалификационной работы в соответствии с Методическими рекомендациями о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена базового уровня:

Максимальный балл	Результативность демонстрационного экзамена (соотношение по пятибалльной шкале и процента выполнения заданий)			
	«2»	«3»	«4»	«5»
100	0-19,99%	20-39,99%	40-69,99%	70-100,00%

4.3. Решение о присвоении квалификации «Специалист по гостеприимству» по специальности «Гостиничное дело» принимается государственной экзаменационной комиссией по результатам демонстрационного экзамена процедуры государственной итоговой аттестации и аттестационных листов по производственной практике профессиональных модулей: «Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения», «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания», «Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда», «Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж».

4.4. Решение о присвоении квалификации по профессиям «Горничная» и «Агент по закупкам» принимается государственной экзаменационной комиссией по результатам демонстрационного экзамена, процедуры государственной итоговой аттестации и аттестационных листов по производственной практике профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Горничная, Агент по закупкам)».

4.5. Решение государственная экзаменационная комиссия принимает на закрытом заседании простым большинством голосов членом комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

5. Оформление результатов государственной итоговой аттестации

5.1. На основании решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколы государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования: протокол защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде демонстрационного экзамена (Приложение 1) и защиты дипломной работы (Приложение 2), протокол о присвоении квалификации (Приложение 3). Все протоколы подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

5.2. Результаты государственной итоговой объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний. государственной экзаменационной комиссии.

5.3. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению,

установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с её результатами².

5.4. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

5.5. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, могут пройти государственную итоговую аттестацию повторно, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые³.

² Порядок подачи и рассмотрения апелляции проводится в соответствии с приказом Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

³ Прохождение государственной итоговой аттестации повторно проводится в соответствии с приказом Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

ПРОТОКОЛ № 1
заседания государственной экзаменационной комиссии
процедуры государственной итоговой аттестации обучающихся
от «___» _____ 20__ года

Группа № _____

Форма проведения ГИА: демонстрационный экзамен

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена 43.02.14 Гостиничное дело

Председатель государственной экзаменационной комиссии

Зам. председателя государственной экзаменационной комиссии

Члены государственной экзаменационной комиссии

Секретарь _____

Рассмотрев результаты выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде демонстрационного экзамена (ДЭ) процедуры государственной итоговой аттестации, комиссия постановила:

1. Указанным в списке студентам перевести результаты ДЭ (баллы) в пяти балльную систему оценки с присвоением квалификации по специальности:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Результат ДЭ, баллы	Оценка (перевод баллов)	Квалификация
1				Специалист по гостеприимству
2				Специалист по гостеприимству
3				Специалист по гостеприимству
.....				Специалист по гостеприимству

Председатель ГЭК: _____ / _____ /

Секретарь ГЭК: _____ / _____ /

ПРОТОКОЛ № 2
заседания Государственной экзаменационной комиссии
по приему дипломных работ
по специальности _____

« _____ » _____ 20__ г.

Группа № _____

Присутствовали:

Председатель:

Зам. председателя:

Члены комиссии:

Секретарь:

Форма проведения ГИА: защита дипломной работы

№	Ф.И.О.	Тема дипломной работы	Ф.И.О. руководителя	Оценка руководителя	Оценка рецензента	Средний балл по сводной ведомости	Качество графической работы (оформление)	Качество презентации	Итоговая оценка	Примечание
1										
2										
...										

Председатель:

Зам. председателя:

Члены комиссии:

Секретарь:

ПРОТОКОЛ № 3
заседания государственной экзаменационной комиссии
по защите выпускной квалификационной работы
по специальности 43.01.14 Гостиничное дело

« ____ » _____ 20__ г.

Группа № _____

Присутствовали:

Председатель:

Зам. председателя:

Члены комиссии:

.....

Секретарь:

3 этап

Государственная экзаменационная комиссия постановляет:

- 1. Присвоить квалификацию специалист по гостеприимству и выдать диплом о среднем профессиональном образовании следующим студентам:**

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

.....

- 2. Присвоить квалификацию специалист по гостеприимству и выдать диплом с отличием, следующим студентам:**

1. _____
2. _____

.....

Председатель: _____ / _____ /

Зам. председателя: _____ / _____ /

Члены комиссии: _____ / _____ /

_____ / _____ /

Секретарь: _____ / _____ /

Результаты защиты выпускной квалификационной работы

учебной группы № 249141

по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Дата: _____ 2023 год

№ п/п	Показатели	Форма обучения очная	
		Всего (кол-во)	%
1.	Окончили образовательное учреждение СПО		
2.	Допущены к защите		
3.	Прошли защиту		
4.	Защитились с оценкой:		
	«отлично»		
	«хорошо»		
	«удовлетворительно»		
	«неудовлетворительно»		
5.	Средний балл		

Результаты защиты выпускной квалификационной работы

учебной группы № 249142

по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Дата: _____ 2023 год

№ п/п	Показатели	Форма обучения очная	
		Всего (кол-во)	%
1.	Окончили образовательное учреждение СПО		
2.	Допущены к защите		
3.	Прошли защиту		
4.	Защитились с оценкой:		
	«отлично»		
	«хорошо»		
	«удовлетворительно»		
	«неудовлетворительно»		
5.	Средний балл		

Результаты защиты выпускной квалификационной работы

учебной группы № 249143

по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Дата: _____ 2023 год

№ п/п	Показатели	Форма обучения очная	
		Всего (кол-во)	%
1.	Окончили образовательное учреждение СПО		
2.	Допущены к защите		
3.	Прошли защиту		
4.	Защитились с оценкой:		
	«отлично»		
	«хорошо»		
	«удовлетворительно»		
	«неудовлетворительно»		
5.	Средний балл		

**Министерство образования и науки РТ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»
(ГАПОУ «МКС»)**

ПРОГРАММА

**государственной итоговой аттестации выпускников
по специальности**

43.02.12 Технология эстетических услуг

**Вид государственной итоговой аттестации:
защита выпускной квалификационной работы,
выполняемая в виде защиты дипломной работы и
демонстрационного экзамена по компетенции
«Эстетическая косметология»**

Казань - 2022

Государственная итоговая аттестация выпускников

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»
(ГАПОУ «МКС»)**

по специальности:

43.02.12 Технология эстетических услуг

квалификация: специалист в области прикладной эстетики

1. Вид государственной итоговой аттестации:
 - 1.1. защита дипломной работы,
 - 1.2. демонстрационный экзамен.
2. Объем времени на подготовку и проведение – шесть недель:
 - 2.1. подготовка к защите с 15 мая по 10 июня 2023 г.
 - 2.2. защита дипломной работы с 12 по 24 июня 2023 г.
3. Необходимые экзаменационные материалы:
 - 3.1. график проведения консультаций;
 - 3.2. расписание экзаменов;
 - 3.3. задания для выполнения ВКР.
4. Общие результаты подготовки студентов.

Зам. директора по УР:



О.Р. Скальская

«РАССМОТРЕНО»

на заседании методической группы
дисциплин сервисного направления
Протокол № 3 от «16» 12 2022 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГАПОУ «МКС»
Ковалева Ф.Р.
«19» сентября 2022 г.



**Наименование тем выпускных квалификационных (дипломных) работ
по специальности 43.02.12 Технология эстетических услуг**

1. Разработка программы комплекса косметических услуг по эстетизации внешности клиентки в возрасте 20-25 лет с учетом индивидуальных особенностей.
2. Разработка программы комплекса косметических услуг по эстетизации внешности клиентки в возрасте 30-35 лет с учетом индивидуальных особенностей.
3. Разработка программы комплекса косметических услуг по эстетизации внешности клиентки в возрасте 40-45 лет с учетом индивидуальных особенностей.
4. Разработка программы комплекса косметических услуг по эстетизации внешности клиентки в возрасте 50-55 лет с учетом индивидуальных особенностей.
5. Разработка программы комплекса косметических услуг по эстетизации внешности клиентки в возрасте 60-65 лет с учетом индивидуальных особенностей.
6. Разработка программы комплекса косметических услуг по эстетизации внешности клиента-мужчины с учетом индивидуальных особенностей.
7. Разработка программы комплекса косметических услуг по уходу за различными типами возрастных изменений кожи лица с применением массажных техник.
8. Разработка программы комплекса косметических услуг по уходу за различными типами старения кожи лица с применением аппаратных техник.

9. Разработка программы комплекса косметических услуг по уходу за кожей век.
10. Разработка программы комплекса косметических услуг по эстетизации внешности клиентки в зависимости от сезонности.
11. Разработка программы комплекса косметических услуг по коррекции тела с применением современных аппаратных технологий.
12. Разработка программы комплекса косметических услуг по уходу за проблемной кожей предрасположенной к акне.
13. Разработка программы комплекса косметических услуг по уходу за подростковой кожей.
14. Разработка программы комплекса косметических услуг по антицеллюлитной коррекции тела с учетом индивидуальных особенностей клиента.
15. Разработка программы комплекса косметических услуг по эстетической коррекции волосяного покрова тела и его отдельных частей с учетом индивидуальных особенностей клиента.
16. Разработка программы комплекса косметических услуг по уходу за кожей лица с коррекцией различных групп морщин.
17. Разработка программы комплекса услуг по уходу за кожей кистей рук, ног и ногтей с помощью аппаратных технологий. Создание нейл-дизайна «Абстракция» с учетом индивидуальных особенностей клиента.
18. Разработка программы комплекса СПА-услуг по уходу за кожей кистей рук и ногтей. Создание нейл-дизайна в свободном стиле с учетом индивидуальных особенностей клиента.
19. Разработка программы комплекса услуг парафинотерапии по уходу за кожей стоп, ногтей. Создание нейл-дизайна «Геометрия» с учетом индивидуальных особенностей клиента.
20. Разработка программы комплекса услуг по уходу за кожей кистей рук и ног с наличием трещин и натоптышей аппаратным методом. Создание нейл-дизайна в фантазийном стиле.

21. Разработка программы комплекса услуг по уходу за диабетической стопой и укреплению поврежденных ногтей с учетом индивидуальных особенностей клиента.
22. Разработка программы комплекса услуг СПА-маникюра по уходу за кожей кистей рук и ногтей. Создание нейл-дизайна в стиле «Градиент» с учетом индивидуальных особенностей клиента.
23. Разработка программы комплекса услуг СПА-педикюра по уходу за кожей ног с наличием мозолей, натоптышей и трещин. Разработка дизайна в «Френч» педикюре.
24. Разработка программы комплекса услуг по уходу за кожей кистей рук, ног и ногтей классическим способом. Создание нейл-дизайна в стиле «Стемпинг» с учетом индивидуальных особенностей клиента.
25. Анализ профессиональных методик очищения кожи лица, шеи и зоны декольте.
26. Анализ методов поверхностного и глубокого очищения кожи лица, шеи и зоны декольте.
27. Анализ методов профилактического косметического ухода за кожей лица, шеи и зоны декольте.
28. Анализ аппаратных методов глубокого очищения кожи.
29. Разработка программы комплексного ухода за кожей лица, для предотвращения преждевременного старения.
30. Разработка программы комплексного ухода за кожей лица в домашних условиях с учетом индивидуальных особенностей клиента.
31. Технологическая разработка процедуры депиляции с учетом противопоказаний.
32. Разработка эстетико-технологического процесса ухода за ногтями с помощью аппаратных технологий.
33. Выполнение комплекса услуг по маникюру с созданием дизайна в офисном стиле в соответствии со стандартами профессии.

34. Разработка и реализация программы классического СПА-ухода за телом клиента в зависимости от потребностей.
35. Разработка эстетико-технологического процесса проведения СПА-маникюра и педикюра в соответствии со стандартами профессии.
36. Разработка эстетико-технологического процесса салонного ухода за жирным типом кожи с различными воспалительными элементами.
37. Разработка эстетико-технологического процесса Anti-age терапии.
38. Разработка эстетико-технологического процесса салонного ухода при различных видах пигментаций в средней возрастной группе.
39. Разработка эстетико-технологического процесса салонного ухода при различных видах посттравматической пигментации.
40. Разработка эстетико-технологического процесса салонного ухода при себостатическом реактивном типе кожи.
41. Разработка эстетико-технологического процесса программы СПА-ухода за кожей тела с применением липокоррекции.
42. Разработка эстетико-технологического процесса программы СПА-ухода при наличии купероза и телеангиоэктазии кожи.
43. Анализ состава косметической химии с подбором под индивидуальные особенности клиента.
44. Разработка эстетико-технологического процесса салонного ухода за кожей тела с применением «Детокс программы».
45. Разработка эстетико-технологического процесса боди-коррекции послеродового периода.
46. Разработка эстетико-технологического процесса СПА-ухода за кожей тела, с применением стоун-терапии.
47. Разработка эстетико-технологического процесса салонного ухода за кожей лица, шеи и области декольте при фотостарении.
48. Разработка эстетико-технологического процесса салонного ухода по выполнению коррекции волосяного покрова различных частей тела и лица.

49. Разработка эстетико-технологического процесса салонного ухода за жирным типом кожи с нарушением эпидермального барьера.
50. Разработка эстетико-технологического процесса салонного ухода за сухим типом кожи лица с применением массажных и аппаратных методик.
51. Разработка эстетико-технологического процесса салонного ухода за жирным типом кожи лица с применением массажных и аппаратных методик.
52. Разработка эстетико-технологического процесса салонного ухода за смешанным типом кожи лица с применением массажных и аппаратных методик.
53. Разработка эстетико-технологического процесса проведения комбинированного маникюра и педикюра в соответствии со стандартами профессии.
54. Разработка эстетико-технологического процесса выполнения комплекса услуг по проведению СПА-педикюра с применением парафинотерапии и подбором домашнего ухода.
55. Разработка эстетико-технологического процесса выполнения комплекса услуг по проведению возрастного макияжа.
56. Разработка технологического процесса оказания косметологических услуг в зависимости от индивидуальных особенностей потребителя.
57. Создание современного классического образа на основе предложенного источника творчества (по мотивам модного тренда, на основе творчества художника, стилиста т.д.).
58. Разработка и выполнение свадебного образа в единой художественной системе с макияжем, маникюром и причёской.
59. Разработка и выполнение женского образа в единой художественной системе с макияжем, маникюром и причёской к вечерней модели одежды.
60. Разработка и выполнение женского образа в единой художественной системе с макияжем, маникюром и причёской к модели одежды в историческом стиле.

61. Технологическая разработка процедуры архитектуры и окрашивания бровей с последующим моделированием в зависимости от индивидуальных особенностей клиента.
62. Разработка и реализация программы комплекса услуг по уходу за ногами клиента с помощью комбинированной технологии. Создание свадебного тематического нейл-дизайна с учетом индивидуальных особенностей клиента.
63. Разработка и реализация программы по уходу за руками и ногами для клиента мужского пола. Создание маникюра на коротких ногтях.
64. Разработка и реализация программы комплекса услуг по уходу за руками клиента. Создание нейл-дизайна «Литье и жидкие камни».
65. Разработка и выполнение макияжа для особых случаев (новогодний вечер, юбилей, выступление на сцене и др.).
66. Разработка и выполнение возрастного грима с использованием метода постепенного старения.
67. Разработка и выполнение фантазийных образов с элементами боди-арта.
68. Разработка образа гармоничной пары для «Свадебной церемонии» с элементами боди-арта.
69. Разработка гармоничных образов на основе модных тенденций осенне-зимнего сезона 2022/2023 и весенне-летнего сезона 2023 года.
70. Разработка и выполнение образов креативного макияжа с накладными элементами.
71. Разработка и реализация макияжа для подиумного образа.

Заместитель директора по УР



О.Р. Скальская

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Общая характеристика профессиональной деятельности

Профессиональная деятельность по предоставлению профессиональных эстетических услуг профилактического ухода за внешностью человека в разные возрастные периоды жизни.

Объектами профессиональной деятельности являются: запросы потребителя на эстетические услуги по уходу за внешним обликом; внешний облик человека; средства оказания эстетических услуг (оборудование, материалы, инструменты); технологии и технологические процессы эстетических услуг профилактического ухода за внешностью человека в разные возрастные периоды жизни; первичные трудовые коллективы.

Требования к личным, профессионально значимым качествам индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- обладать эстетическим вкусом;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе; иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Специалист в области прикладной эстетики должен обладать **общими компетенциями**:

Код	Наименование общих 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

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Критерии оценки	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	- проявляет российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн), готовность к служению Отечеству, его защите;	ЛР 1

	- мировоззренческие установки на готовность к работе на благо Отечества	
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	- оценка собственного продвижения, личностного развития; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности; - участие в исследовательской и проектной работе; - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; - добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; - взаимодействие и участие в волонтерской деятельности и деятельности общественных организаций;	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	- соблюдает гражданскую позицию как активный и ответственный член российского общества, осознающий свои конституционные права и обязанности, уважающий закон и правопорядок, обладающий чувством собственного достоинства, осознанно принимающий традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; - проявляет правовую активность и навыки правомерного поведения,	ЛР 3

	уважения к Закону; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».	- демонстрация интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личностного развития; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; - конструктивное взаимодействие в учебном/рабочем коллективе; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности, уважения к людям труда	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	- совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к традиционным ценностям многонационального народа России, культурам других народов; - нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей; - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и	ЛР 5

	общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;	
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	- нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей; - сформированность гражданской позиции; - участие в волонтерском движении; - добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; - способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям; - сохраняющий культурные традиции и ценности многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо	- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; - сохранение психологической	ЛР 9

преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях; - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; - бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей; - умение оказывать первую помощь	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; - приобретение опыта эколого-направленной деятельности; - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	- проявление эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия	ЛР 12

демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ценностей семейной жизни	
---	--------------------------	--

Специалист в области прикладной эстетики должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Санитарно-гигиеническая подготовка зоны обслуживания для предоставления эстетических услуг
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, инструменты и оборудование в соответствии с требованиями санитарных правил и норм.
ПК 1.2.	Проводить тестирование кожи, строения тела клиента с целью определения требуемого комплекса эстетических услуг.
ПК 1.3.	Согласовывать с клиентом комплекс эстетических услуг по результатам тестирования с учетом его пожеланий.
ВД 2	Выполнение комплекса косметических услуг по уходу за кожей лица, шеи и зоны декольте
ПК 2.1.	Выполнять различные косметические процедуры по уходу за кожей лица, шеи и зоны декольте с использованием современных технологий.
ПК 2.2.	Выполнять различные виды косметического массажа лица, шеи и зоны декольте с учетом пожеланий клиента.
ПК 2.3.	Выполнять окраску бровей и ресниц, осуществлять моделирование бровей.
ПК 2.4.	Консультировать клиентов по домашнему профилактическому уходу за кожей лица, шеи и зоны декольте.
ВД 3	Выполнение комплекса косметических услуг по уходу за телом
ПК 3.1.	Выполнять различные виды косметических процедур по уходу за телом с использованием современных технологий.
ПК 3.2.	Выполнять различные виды косметического массажа тела либо его отдельных частей с учетом пожеланий клиента.
ПК 3.3.	Проводить эстетическую коррекцию волосяного покрова тела либо его отдельных частей различными способами.
ПК 3.4.	Консультировать клиентов по домашнему профилактическому уходу за телом.
ВД 4	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 4.1.	Выполнение работ по профессии Косметик
ПК 4.2.	Выполнение работ по профессии Маникюрша
ПК 4.3.	Выполнение работ по профессии Педикюрша

1.2. Программа государственной итоговой аттестации (далее - Программа) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказом Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования по специальности 43.02.12 Технология эстетических услуг, уставом ГАПОУ «Международный колледж сервиса», рабочим учебным планом по программе подготовки специалистов среднего звена.

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

1.4. Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 43.02.12 Технология эстетических услуг проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и в виде демонстрационного экзамена по компетенции «Эстетическая косметология».

Тематика выпускной квалификационной работы

2.1. Выпускная квалификационная работа (далее ВКР) – способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности при решении разрабатываемых конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества

полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи. Вид выпускной квалификационной работы – защита дипломной работы и демонстрационный экзамен.

2.2. В соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования тема ВКР определена профессиональной образовательной организацией и соответствует содержанию четырех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования и требованиям WorldSkills по компетенции «Эстетическая косметология» (оценочные материалы, с описанием условий их выполнения и критериев оценки, разработанные АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)». Комплект оценочной документации профильного уровня на 2023 год по компетенции «Эстетическая косметология», код 43.02.04-2023 представлен в Приложении к Программе.

2.3. Ответственным за проведение демонстрационного экзамена на базе профессиональной образовательной организации (Центр проведения демонстрационного экзамена) формируется рабочий комплект оценочной документации, который содержит:

- 1) перечень знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции «Эстетическая косметология», оценочной ведомости; количества экспертов, участвующих в оценке выполнения задания; списка оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии).
- 2) инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия»;
- 3) задания для демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия»;
- 4) инфраструктурный лист;

5) план поведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» с указанием времени и продолжительности работы участников и экспертов;

6) план застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия».

2.3. Для подготовки выпускной квалификационной работы каждому обучающемуся назначаются руководитель и консультанты. Закрепление за студентами темы выпускной квалификационной работы, назначение руководителей и консультантов осуществляются распорядительным актом профессиональной образовательной организации.

3. Защита выпускной квалификационной работы

3.1. Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена осуществляется в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» (Центр оценки качества СПО от 19.10.2022 г.).

3.2. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

3.3. ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией, в состав которой входят не менее 5 членов (включая председателя и заместителя председателя) из числа: педагогических работников профессиональной образовательной организации, АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)», представителей предприятий отрасли.

3.4. Для проведения и оценки результатов демонстрационного экзамена по компетенции «Эстетическая косметология» формируется экспертная группа, в которую входят: сертифицированные эксперты «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве поведения сетевого или регионального чемпионата;

эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия», и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена. Члены государственной экзаменационной комиссии, являющиеся экспертами демонстрационного экзамена, осуществляют свою деятельность в рамках полномочий экспертной группы.

3.5. Организация деятельности экспертной группы осуществляется Главным экспертом. На время проведения экзамена назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции «Эстетическая косметология».

3.6. Члены государственной экзаменационной комиссии, не являющиеся экспертами демонстрационного экзамена, находятся на площадке в качестве наблюдателей, не участвуют в работе экспертной группы. Все замечания, связанные, по мнению членов ГЭК, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректным поведением участников в экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять на объективность результатов оценки, доводятся до сведения Главного эксперта.

3.7. Подписанный Главным экспертом и членами экспертной группы и заверенный председателем государственной экзаменационной комиссии итоговый протокол демонстрационного экзамена передается государственной экзаменационной комиссии.

1 Проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с требованиями приказа Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

4. Оценка выпускной квалификационной работы, присвоение квалификации

4.1. Продолжительность демонстрационного экзамена: не более 3 академических часов.

4.2. Государственная экзаменационная комиссия на основании результатов демонстрационного экзамена принимает решение об оценке выпускной квалификационной работы в соответствии с Методическими рекомендациями о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена базового уровня:

Максимальный балл	Результативность демонстрационного экзамена (соотношение по пятибалльной шкале и процента выполнения заданий)			
	«2»	«3»	«4»	«5»
100	0-19,99%	20-39,99%	40-69,99%	70-100,00%

4.3. Решение о присвоении квалификации по специальности «Технология эстетических услуг» принимается государственной экзаменационной комиссией по результатам демонстрационного экзамена процедуры государственной итоговой аттестации и аттестационных листов по производственной практике профессиональных модулей: «Санитарно-гигиеническая подготовка зоны обслуживания для предоставления эстетических услуг», «Выполнение комплекса косметических услуг по уходу за кожей лица, шеи и зоны декольте», «Выполнение комплекса косметических услуг по уходу за телом».

4.4. Решение о присвоении квалификации по профессиям «Косметик», «Маникюрша» и «Педикюрша» принимается государственной экзаменационной комиссией по результатам демонстрационного экзамена, процедуры государственной итоговой аттестации и аттестационных листов по производственной практике профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Косметик, Маникюрша, Педикюрша)».

4.5. Решение о присвоении квалификации «Специалист в области прикладной эстетики» государственная экзаменационная комиссия принимает на закрытом заседании простым большинством голосов членом комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

5. Оформление результатов государственной итоговой аттестации

5.1. На основании решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколы государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования: протокол защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде демонстрационного экзамена (Приложение 1) и защиты дипломной работы (Приложение 2), протокол о присвоении квалификации (Приложение 3). Все протоколы подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

5.2. Результаты государственной итоговой объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

5.3. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с её результатами².

5.4. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий

организуются не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

5.5. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, могут пройти государственную итоговую аттестацию повторно, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые³.

² Порядок подачи и рассмотрения апелляции проводится в соответствии с приказом Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

³ Прохождение государственной итоговой аттестации повторно проводится в соответствии с приказом Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса»

ПРОТОКОЛ № 1
заседания государственной экзаменационной комиссии
процедуры государственной итоговой аттестации обучающихся
от «___» _____ 20__ года

Группа № _____

Форма проведения ГИА: демонстрационный экзамен

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена 43.02.12 Технология эстетических услуг

Председатель государственной экзаменационной комиссии

 Зам. председателя государственной экзаменационной комиссии

 Члены государственной экзаменационной комиссии

 Секретарь

Рассмотрев результаты выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде демонстрационного экзамена (ДЭ) процедуры государственной итоговой аттестации, комиссия постановила:

1. Указанным в списке студентам перевести результаты ДЭ (баллы) в пяти балльную систему оценки с присвоением квалификации по специальности:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Результат ДЭ, баллы	Оценка (перевод баллов)	Квалификация
1				Специалист в области прикладной эстетики
2				Специалист в области прикладной эстетики
.....				Специалист в области прикладной эстетики

Председатель ГЭК: _____ / _____ /

Секретарь ГЭК: _____ / _____ /

ПРОТОКОЛ № 2
заседания Государственной экзаменационной комиссии
по приему дипломных работ
по специальности _____

« _____ » _____ 20__ г.

Группа № _____

Присутствовали:

Председатель:

Зам. председателя:

Члены комиссии:

Секретарь:

Форма проведения ГИА: защита дипломной работы

№	Ф.И.О.	Тема дипломной работы	Ф.И.О. руководителя	Оценка руководителя	Оценка рецензента	Средний балл по сводной ведомости	Качество графической работы (оформление)	Качество презентации	Итоговая оценка	Примечание
1										
2										
...										

Председатель:

Зам. председателя:

Члены комиссии:

Секретарь:

ПРОТОКОЛ № 3
заседания государственной экзаменационной комиссии
по защите выпускной квалификационной работы
по специальности 43.02.12 Технология эстетических услуг

« _____ » _____ 20__ г.

Группа № _____

Присутствовали:

Председатель:

Зам. председателя:

Члены комиссии:

.....

Секретарь:

3 этап

Государственная экзаменационная комиссия постановляет:

- 1. Присвоить квалификацию специалист в области прикладной эстетики и выдать диплом о среднем профессиональном образовании следующим студентам:**

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

.....

- 2. Присвоить квалификацию специалист в области прикладной эстетики и выдать диплом с отличием, следующим студентам:**

1. _____
2. _____

.....

Председатель: _____ / _____ /

Зам. председателя: _____ / _____ /

Члены комиссии: _____ / _____ /

_____ / _____ /

Секретарь: _____ / _____ /

Результаты защиты выпускной квалификационной работы

учебной группы № 249121

по специальности 43.02.12 Технология эстетических услуг

Дата: _____ 2023 год

№ п/п	Показатели	Форма обучения очная	
		Всего (кол-во)	%
1.	Окончили образовательное учреждение СПО		
2.	Допущены к защите		
3.	Прошли защиту		
4.	Защитились с оценкой:		
	«отлично»		
	«хорошо»		
	«удовлетворительно»		
	«неудовлетворительно»		
5.	Средний балл		

Результаты защиты выпускной квалификационной работы

учебной группы № 249122

по специальности 43.02.12 Технология эстетических услуг

Дата: _____ 2023 год

№ п/п	Показатели	Форма обучения очная	
		Всего (кол-во)	%
1.	Окончили образовательное учреждение СПО		
2.	Допущены к защите		
3.	Прошли защиту		
4.	Защитились с оценкой:		
	«отлично»		
	«хорошо»		
	«удовлетворительно»		
	«неудовлетворительно»		
5.	Средний балл		