

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И ИННОВАЦИОННОЙ
ПОЛИТИКИ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«Новосибирский речной колледж»**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ГЭК

_____ В.В. Карлин
«11» декабря 2023 года

ПРИНЯТО:

на заседании
педагогического совета
от «11» декабря 2023 г.,
протокол №3

УТВЕРЖДЕНО:

Директор ГБПОУ НСО «НРК»

_____ П.Г. Чикинёв
«11» декабря 2023 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по профессии
43.01.04 «Повар судовой»**

2023 г.

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) 43.01.04 Повар судовой, Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства просвещения РФ № 800 от 08 ноября 2021 г.

Программа ГИА обсуждена на заседании производственно-цикловой комиссии с участием председателя государственной экзаменационной комиссии Протокол № 3 от 20 ноября 2023 г.

Оглавление

1. Область применения программы ГИА
2. Вид выпускной квалификационной работы
3. Требования к результатам освоения основной образовательной программы
4. Подготовка к Государственной итоговой аттестации
5. Порядок проведения Государственной итоговой аттестации
6. Порядок защиты выпускной квалификационной работы
7. Тематика выпускных квалификационных работ

1. Общие положения

Программа ГИА является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.04 Повар судовой и может быть использована для государственной итоговой аттестации техников-судоводителей очной формы обучения.

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения:

— соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04 Повар судовой соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

— проверки качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих компетенций (ОК).

2. Вид выпускной квалификационной работы

Государственная итоговая аттестация выпускников, проводится государственной экзаменационной комиссией и включает защиту выпускной квалификационной работы (далее ВКР).

Выпускная квалификационная работа выполняется в два этапа:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы;
- выполнение письменной экзаменационной работы.

3. Требования к результатам освоения основной образовательной программы

3.1. В рамках проведения государственного экзамена проверяется степень освоения выпускником следующих общих компетенций:

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).

3.2. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными

компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух- или четырехнедельное).

ПК 1.2. Участвовать в составлении заявок на продукты питания.

ПК 1.3. Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.

ПК 1.4. Осуществлять хранение продуктов.

ПК 1.5. Вести учет движения продуктов.

ПК 2.1. Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.

ПК 2.2. Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.

ПК 2.3. Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.

ПК 2.4. Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.

ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.

ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.

ПК 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

ПК 3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.

ПК 3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.

ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.

ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.

ПК 3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.

ПК 3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.

ПК 3.10. Готовить блюда диетического питания.

ПК 4.1. Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.

ПК 5.1. Вести борьбу за живучесть судна.

ПК 5.2. Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств.

ПК 5.3. Оказывать первую медицинскую помощь.

3. Подготовка к Государственной итоговой аттестации

4.1. В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в образовательной организации создается государственная экзаменационная комиссия.

Формирование состава экзаменационной комиссии осуществляется в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации в ГБОУ СПО НСО «НРК» по образовательным программам среднего профессионального образования.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом колледжа (приказом директора).

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Основные функции государственной экзаменационной комиссии:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускников и его соответствие требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Повар судовой»;
- принятие решения о присвоении уровня квалификации по результатам итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа об образовании;
- подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессиональной подготовки обучающихся по профессии «Повар судовой».

4.2. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов оформляется приказом директора.

4.3. Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией самостоятельно. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования и отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

4.4. Рекомендуемая структура письменной экзаменационной работы: титульный лист; задание на ВКР; содержание; введение; основная часть ВКР; заключение; список использованных источников; приложения (при наличии). Структура основной части определяется обучающимся совместно с руководителем в соответствии с методическими рекомендациями с учетом специфики темы, цели, задач выпускной квалификационной работы.

4.5. Содержание выпускной практической квалификационной работы должно отражать профессиональные компетенции и соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационными характеристиками Общероссийского классификатора профессий, должностей и служащих, и тарифных разрядов (ОКПДТР) по профессии Повар судовой.

4.6. Сроки проведения государственной итоговой аттестации определены учебным планом и календарным учебным графиком с 14 по 25 июня 2022г.

4. Порядок проведения Государственной итоговой аттестации

5.1 Программа государственной итоговой аттестации и требования к выпускным квалификационным работам, порядку их выполнения, критерии оценки результатов сдачи и защиты выпускных квалификационных работ, доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала Государственной итоговой аттестации.

5.2. К Государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академических задолженностей и в полном объеме выполнивший

учебный план или индивидуальный учебный план по основной образовательной программе профессионального образования по профессии «Повар судовой».

5.3. Допуск обучающихся Государственной итоговой аттестации, оформляется приказом директора не позднее чем за 30 календарных дней до дня проведения ГИА.

5.4. Утвержденное расписание доводится до сведения обучающихся, членов ГЭК, секретарей ГЭК, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ.

5.5. Руководители выпускных квалификационных работ знакомят обучающегося с отзывом и рецензией не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия передается в ГЭК не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

6. Порядок защиты выпускной квалификационной работы

6.1. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава и предусматривает защиту письменной экзаменационной работы и выполнение, и защиту выпускной практической квалификационной работы. Практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии государственной экзаменационной комиссии.

6.2. Процедура защиты включает:

- представление руководителем выпускной квалификационной работы выпускника: фамилия, имя, отчество выпускника, тему выпускной квалификационной работы, оглашает рецензию на письменную экзаменационную работу и отзыв на практическую квалификационную работу;

- представление студентом выполненной квалификационной работы (не более 10 минут);

- вопросы членов комиссии.

6.3. Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов 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.

6.4. Оценка уровня сформированных компетенций в целом по ППКРС студента проводится ГЭК поэтапно с учетом оценок:

- общих и профессиональных компетенций студента колледжа продемонстрированных при выполнении и защите выпускной квалификационной работы;

- общих и профессиональных компетенций по ведомости успеваемости за весь период обучения, на основании результатов промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

6.5. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и

объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

При определении оценки за защиту дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу дипломной работы;
- отзыв руководителя;
- ответы на дополнительные вопросы.

Оценка "5" (отлично) выставляется за дипломную работу, которая имеет положительные отзывы руководителя. При её защите выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует понятиями, во время доклада использует презентацию, макеты, стены, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка "4" (хорошо) выставляется за дипломную работу, которая имеет положительный отзыв руководителя. При её защите выпускник показывает знания вопросов темы, оперирует терминами, понятиями, допускает незначительные ошибки в выступлении. Которые исправляет самостоятельно, во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка "3" (удовлетворительно) выставляется за дипломную работу, в отзывах руководителя которой имеются замечания по содержанию работы. При её защите выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, допускает ошибки во время доклада, испытывает затруднения при их исправлении, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

Оценка "2" (неудовлетворительно) выставляется за дипломную работу, которая не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях. В отзывах руководителя имеются критические замечания. При защите работы выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлены наглядные пособия.

6.6. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

7. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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

7.2. Апелляция подается в апелляционную комиссию, созданную приказом директора колледжа, лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника. Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день ее проведения.

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

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

7.4. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

7.5. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.10. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

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

8. Порядок повторного прохождения государственной итоговой аттестации

8.1. Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ее без отчисления из колледжа в дополнительные сроки.

8.2. Выпускники, не прошедшие ГИА или получившие на ней неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после ее прохождения впервые. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ее по неуважительной причине или получившее на ней неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, отведенный календарным учебным графиком для прохождения ГИА.

8.3. Повторное прохождение ГИА не может быть назначено образовательной организацией для одного лица более двух раз.

9. Перечень тем выпускных квалификационных работ

9.1. Тематика письменных экзаменационных работ по профессии «Повар судовой»

№ п/п	Наименование тем
1	Приготовление открытых бутербродов
2	Приготовление винегрета овощного
3	Приготовление салата мясного
4	Приготовление салата из свеклы с сыром, чесноком
5	Приготовление салата рыбного
6	Приготовление маринада морковного
7	Приготовление салата столичного
8	Приготовление салата из свежих овощей
9	Приготовление винегрета с сельдью
10	Приготовление рассольника ленинградского
11	Приготовление супа молочного с домашней лапшой
12	Приготовление супа картофельного с фрикадельками
13	Приготовление борща из свежей капусты с картофелем
14	Приготовление щей из свежей капусты с картофелем
15	Приготовление щей суточных
16	Приготовление супа картофельного с крупой

17	Приготовление супа картофельного с клецками
18	Приготовление супа картофельного с горохом
19	Приготовление солянки домашней
20	Приготовление супа картофельного с домашней лапшой
21	Приготовление бифштекса с яйцом и гарниром
22	Приготовление биточков рыбных с гарниром
23	Приготовление котлет из говядины с гарниром
24	Приготовление рыбы запеченной по-русски
25	Приготовление котлет по киевски с гарниром
26	Приготовление плова
27	Приготовление макаронника
28	Приготовление ромштекса с гарниром
29	Приготовление азу по татарски
30	Приготовление рыбы жаренной по ленинградски
31	Приготовление тельного с гарниром
32	Приготовление зраз рубленых с гарниром
33	Приготовление рыбы жаренной в тесте
34	Приготовление эскалопа с гарниром
35	Приготовление котлет куриных с гарниром
36	Приготовление рыбы припущенной с гарниром
37	Приготовление запеканки картофельной с овощами
38	Приготовление голубцов овощных
39	Приготовление котлет морковных
40	Приготовление зраз картофельных с овощами
41	Приготовление рагу из овощей
42	Приготовление котлет картофельных
43	Приготовление котлет морковных
44	Приготовление свеклы в сметане
45	Приготовление омлета натурального
46	Приготовление запеканки творожной
47	Приготовление сырников со сметаной
48	Приготовление омлета фаршированного
49	Приготовление биточков манных
50	Приготовление котлет рисовых
51	Приготовление напитка какао
52	Приготовление киселя из варенья
53	Приготовление чая с лимоном
54	Приготовление кофе с молоком
55	Приготовление киселя из клюквы
56	Приготовление пирожков с капустой
57	Приготовление беляшей
58	Приготовление ватрушек с творогом
59	Приготовление хлеба

60	Приготовление бефстроганов с гарниром
61	Приготовление гуляша с гарниром
62	Приготовление печени по строгановски
63	Приготовление курицы жаренной с гарниром
64	Приготовление жаркого
65	Приготовление пельменей

9.2. Тематика письменных экзаменационных работ по профессии «Повар судовой»

№ п/п	Наименование тем
1	Организация питания на судне с экипажем 3 человека. Характеристика первых блюд.
2	Организация питания на судне с экипажем 3 человека. Характеристика холодных блюд.
3	Организация питания на судне с экипажем 3 человека. Характеристика горячих рыбных блюд.
4	Организация питания на судне с экипажем 3 человека. Характеристика овощных блюд.
5	Организация питания на судне с экипажем 5 человек. Характеристика холодных блюд.
6	Организация питания на судне с экипажем 3 человека. Характеристика блюд из яиц и творога.
7	Организация питания на судне с экипажем 5 человек. Характеристика овощных блюд.
8	Организация питания на судне с экипажем 3 человека. Характеристика блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
9	Организация питания на судне с экипажем 7 человек. Характеристика горячих рыбных блюд.
10	Организация питания на судне с экипажем 7 человек. Выпечка хлеба на судах.
11	Организация питания на судне с экипажем 3 человека. Характеристика горячих мясных блюд.
12	Организация питания на судне с экипажем 9 человек. Характеристика первых блюд.
13	Организация питания на судне с экипажем 7 человек. Характеристика первых блюд.
14	Организация питания на судне с экипажем 5 человека. Характеристика блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
15	Организация питания на судне с экипажем 7 человек. Характеристика холодных блюд.

16	Организация питания на судне с экипажем 9 человек. Характеристика горячих мясных блюд.
17	Организация питания на судне с экипажем 5 человек. Характеристика блюд из яиц и творога.
18	Организация питания на судне с экипажем 5 человек. Характеристика первых блюд.
19	Организация питания на судне с экипажем 5 человек. Выпечка хлеба на судах.
20	Организация питания на судне с экипажем 5 человек. Характеристика горячих рыбных блюд.
21	Организация питания на судне с экипажем 5 человек. Характеристика горячих мясных блюд.
22	Организация питания на судне с экипажем 9 человек. Выпечка хлеба на судах.
23	Организация питания на судне с экипажем 7 человек. Характеристика горячих мясных блюд.
24	Организация питания на судне с экипажем 7 человек. Характеристика блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
25	Организация питания на судне с экипажем 7 человек. Характеристика овощных блюд.
26	Организация питания на судне с экипажем 7 человек. Характеристика блюд из яиц и творога.
27	Организация питания на судне с экипажем 9 человек. Характеристика горячих рыбных блюд.
28	Организация питания на судне с экипажем 9 человек. Характеристика овощных блюд.
29	Организация питания на судне с экипажем 9 человек. Характеристика блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
30	Организация питания на судне с экипажем 9 человек. Характеристика блюд из яиц и творога.