Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»
в поселке Яблоновском

Политехнический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Врио директора филиала МГТУ
в поселке Яблоновском
_____2025г.
_____А.А. Схаляхов

ОТЧЕТ
о работе Государственной экзаменационной комиссии
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
за 2024-2025 учебный год

Яблоновский – 2025

В соответствии с графиком учебного процесса итоговая государственная аттестация выпускников очной формы обучения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводилась в форме демонстрационного экзамена (17.06.2025г.-19.06.2025г.) и защиты выпускной квалификационной работы- 27 июня 2025г.

1. Качественный состав государственной экзаменационной комиссии

Решением Департамента координации деятельности образовательных организаций председателем государственной аттестационной комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утверждена ***Схаляхо Элла Аслановна*** - коммерческий директор ООО «Скарлет» (по согласованию).

На основании приказа ректора ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет» О составах государственных комиссий для проведения итоговой аттестации выпускников очной формы обучения политехнического колледжа филиала университета №92 от 14.02.2025г и в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования для проведения защиты дипломных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело создана Государственная экзаменационная комиссия по защите выпускных квалификационных работ в следующем составе:

Председатель государственной экзаменационной комиссии:

Схаляхо Элла Аслановна **-** коммерческий директор ООО «Скарлет» (по согласованию).

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии:

Тляшок Зарема Хизировна **–** заместитель директора по СПО филиала МГТУ в поселке Яблоновском.

Члены комиссии:

Бжассо Зарема Анзауровна **-** преподаватель политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском;

Сеидова Ира Вагиф кзы - преподаватель политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском;

Астахова Елена Юрьевна - преподаватель политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском;

Барчо Зарина Аскеровна **–** директор ООО «Скарлет».

Секретарь:

Панеш Раиса Нальбиевна - преподаватель политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском.

Состав комиссии укомплектован высококвалифицированными специалистами, способными объективно и в полном объеме оценить уровень подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Состав членов демонстрационного экзамена утвержден приказом ректора ФГБОУ ВО «МГТУ» №245/1 от 05.05.2025г.

Сканчибасова Сафьят Казбековна – главный эксперт;

Читао Фатима Январьевна– линейный эксперт;

Шуклинова Ольга Сергеевна– линейный эксперт;

Куижева Зурьят Асланбечевна – линейный эксперт.

Государственная экзаменационная комиссия в своей работе руководствовалась Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

2. Организация и проведение государственной итоговой аттестации

Для проведения итоговой государственной аттестации заместителем директора по СПО и ВР было составлено и утверждено расписание работы ГЭК, подготовлена вся необходимая документация.

Форма и условия проведения аттестационных испытаний доведены до сведения студентов за полгода до итоговой аттестации.

Темы выпускных квалификационных работ разработаны предметной цикловой комиссией общественного питания и товароведения и закреплены за студентами. Разработаны и согласованны с председателем ГЭК критерии оценки дипломных работ.

В целях оптимальной организации выполнения работ, предметной цикловой комиссией разработан календарный график дипломного проектирования. Согласно графику, в соответствующие сроки проведены предварительные заслушивания дипломников по выполненным работам (предзащиты).

В целях осуществления контроля самостоятельного выполнения письменных работ обучающимися в политехническом колледже филиала МГТУ в поселке Яблоновском была использована система «АНТИПЛАГИАТ.ВУЗ», позволяющая выявить степень заимствования информации в указанных работах. При получении задания на выпускную квалификационную работу обучающийся заполнили заявления о факте ознакомления с требованием о проверке его работы системой «АНТИПЛАГИАТ.ВУЗ».

По результатам проверки, все выпускные квалификационные работы прошли установленный порог 40% оригинального текста. Работы выполнены в полном соответствии с требованиями Положения о проверке письменных работ обучающихся в политехническом колледже филиала МГТУ в поселке Яблоновском на оригинальность системой «АНТИПЛАГИАТ.ВУЗ». Отчет о результатах проверки и справка прилагаются к каждой выпускной квалификационной работе.

Проведенные аттестационные испытания выпускников вполне достаточны для оценки уровня подготовки специалистов. Подготовка и проведение их в политехническом колледже филиала МГТУ в поселке Яблоновском соответствуют требованиям ФГОС и Положения об итоговой государственной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

3. Характеристика общего уровня подготовки студентов

К защите выпускных квалификационных работ были допущены 16 студентов очной формы обучения, полностью выполнивших учебный план. Принято к защите 16 дипломных работ.

Состав студентов выпускников, допущенных к сдаче аттестационных испытаний приведен в таблице 1.

Таблица 1

Состав студентов-выпускников

Показатель	Количество студентов, чел.	В % к итогу
Всего выпускников, В том числе	16	100,0
По полу:		
- мужчин	5	35,0
- женщин	9	65,0
По образованию до поступления в университет:		
- высшее		
- среднее профессиональное	-	-
- начальное профессиональное	-	-
- среднее (полное) общее	-	-
- основное общее	16	100,0
По месту жительства:		
- из города	5	31,0
- из села	11	69,0

Анализ текущей успеваемости студентов выпускного курса приведен в таблице 2.

Таблица 2

Успеваемость студентов-выпускников по результатам последней зачетно-экзаменационной сессии

Показатель	Количество студентов, чел.	В % к итогу
Сдали экзамены на «отлично»	5	31,0
Сдали экзамены на «отлично» и «хорошо»	8	50,0
Сдали экзамены на «хорошо»	1	6,0
Сдали экзамены на смешанные оценки	2	13,0
Итого:	16	100,0

Приведенные данные подтверждают достаточный уровень подготовки студентов по дисциплинам учебного плана. Об этом свидетельствуют также данные успеваемости по отдельным дисциплинам по результатам промежуточной аттестации (таблица 3).

Таблица 3

Успеваемость студентов-выпускников по результатам промежуточной аттестации по основным дисциплинам

Дисциплина	Средний балл
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4,4
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4,3
ПМ.ОЗ 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	4,7
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4,7
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4,3
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	4,4
ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)	4,2
ПМ.08 Приготовление блюд кухонь народов мира	4,6
ПМ.09 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей	4,6

4. Анализ результатов защиты выпускных квалификационных работ

К защите допущены работы 16 студентов очной формы. Организация дипломного проектирования соответствует требованиям ФГОС. Научное руководство дипломными работами осуществляют преподаватели выпускающей предметной цикловой комиссии.

Тематика выпускных квалификационных работ отличается разнообразием и соответствует профилю выпускаемых специалистов, носит реальный характер и направлена на решение актуальных проблем в поварском и кондитерском деле.

Таблица 4

Тематика дипломных работ

Укрупненная тема	Количество работ	В % к итогу
Совершенствование организация и технологии приготовления блюд	6	38,0
Совершенствование технологии приготовления блюд или изделий определённой категории	3	19,0
Совершенствование управлением на предприятии общественного питания	3	19,0
Организация контроля качества	2	12,0
Ассортиментная политика предприятия общественного питания	2	12,0

Защита выпускных квалификационных работ проводилась на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии. Оценка работ осуществлялась на основании анализа содержания, структуры и оформления работ на предмет установления соответствия предъявляемых требованиям; степени успешности публичной защиты; рекомендации рецензентов по оценке работ.

Таблица 5

Оценка государственной итоговой аттестации

№ п/п	Оценка по демонстрационному экзамену	Оценка по защите дипломной работы	Средний балл	Результаты ГИА: дипломная работа и демонстрационный экзамен
1	отлично	отлично	5	отлично
2	отлично	хорошо	4,5	отлично
3	хорошо	отлично	4,5	отлично
4	хорошо	хорошо	4	хорошо
5	отлично	удовлетворительно	4	хорошо
6	удовлетворительно	отлично	4	хорошо
7	хорошо	удовлетворительно	3,5	хорошо
8	удовлетворительно	хорошо	3,5	хорошо
9	удовлетворительно	удовлетворительно	3	удовлетворительно
10	удовлетворительно/ хорошо/ отлично	неудовлетворительно	-	удовлетворительно
11	неудовлетворительно	удовлетворительно/ хорошо/ отлично	-	неудовлетворительно

Таблица 6

Результаты защиты выпускных квалификационных работ по специальности

№ п/п	Показатели	Количество работ	В % к итогу
1	Принято к защите дипломных работ	16	100,0
2	Защищено дипломных работ	16	100,0
3	Оценки дипломных работ: - отлично - хорошо - удовлетворительно - не удовлетворительно - неявка	 14 2	 89,0 11,0
4	Количество дипломных работ, выполненных: - по темам, предложенным студентами - по заданию предприятий - в области фундаментальных и поисковых научных исследований	16	100,0
5	Количество дипломных работ, рекомендованных: - к опубликованию - к внедрению	-	-
6	Количество защит на иностранном языке	-	-

Средний балл защиты выпускных квалификационных работ - 4,9.

Таблица 7

Результаты демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации по компетенции «Поварское и кондитерское дело»

№ п/п	Показатели	Количество работ	В % к итогу
1	Допущены к ДЭ	16	100,0
2	Сдали ДЭ	16	100,0
3	Сдали ДЭ с оценкой: - отлично - хорошо - удовлетворительно - не удовлетворительно - неявка	 9 7 - - -	 56,0 44,0 - - -

По результатам демонстрационного экзамена и защиты выпускных квалификационных работ ГЭК приняла решение о присвоении квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу» выпускникам и выдаче

дипломов о среднем профессиональном образовании 16 студентам очной формы обучения.

Результаты защиты выпускных квалификационных работ позволяют сделать вывод о том, что подготовка выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в политехническом колледже отвечает предъявляемым требованиям.

Выпускники специальности освоили общие и профессиональные компетенции и готовы организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; брать на себя ответственность за работу членов команды, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу; быть готовыми к смене технологий в профессиональной деятельности, вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело не проводилась.

6. Недостатки в подготовке студентов

ГЭК отмечает, что в целом организация и проведение итоговой государственной аттестации студентов очной формы обучения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствует требованиям ФГОС и Положения о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Студенты правильно ориентируются в вопросах технологии поварского и кондитерского дела, знают закономерности расчетов плана-меню, сырьевой и сводно-сырьевой ведомости.

В подготовке презентаций к докладам необходимо использовать больше фотографий с рабочих мест предприятий общественного питания, в докладе более полно раскрывать технологию приготовления предложенных блюд.

Некоторые выпускники недостаточно четко, аргументированно отстаивали свою точку зрения при обсуждении ВКР.

Существенных недостатков в подготовке выпускников в ходе работы ГЭК не выявлено.

7. Предложения по повышению уровня подготовки специалистов

В целях дальнейшего повышения уровня подготовки специалистов в области поварского и кондитерского дела государственная экзаменационная комиссия рекомендует:

- увеличить количество выполнение дипломных работ по предприятиям общественного питания;
- больше предлагать современные техники и технологии к внедрению на предприятиях общественного питания;
- обратить внимание на умение студентами аргументированно отстаивать свою точку зрения.
-

Председатель ГЭК **Э.А. Схаляхо**