

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ

Директор
политехнического колледжа
ФГБОУ ВО «МГТУ»


З.А. Хутыз
« 23 » 10 20 22 г.

ОТЧЕТ

о работе государственной экзаменационной комиссии
по специальности
среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
за 2021-2022 учебный год
очная форма обучения

Майкоп, 2022

1. Общие положения

1.1. Задачи государственной экзаменационной комиссии

Задачами государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) являются:

- установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) и образовательной программы среднего профессионального образования (далее - ОП СПО), разработанной в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» (далее – университет, ФГБОУ ВО «МГТУ»);
- организация и координация работы по подготовке и проведению государственной итоговой аттестации (далее - ГИА);
- обеспечение соблюдения установленного порядка проведения ГИА;
- обеспечение соблюдения прав обучающихся при проведении ГИА.

1.2. Нормативная база государственной итоговой аттестации

Государственная экзаменационная комиссия в своей работе руководствуется следующими документами в действующей редакции:

- 1) Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - 2) Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - 3) Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
 - 4) Положение о выпускных квалификационных работах, обучающихся среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Майкопский государственный технологический университет», принято на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ» от 25 ноября 2015, протокол № 4;
 - 5) Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Майкопский государственный технологический университет», принято на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ» от 28 марта 2018, протокол № 4;
 - 6) Устав ФГБОУ ВО «МГТУ».
-

1.3. Перечень аттестационных испытаний, входящих в процедуру государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с программой ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной 24.05.2019 г., согласованной с представителем организации-работодателя и включает защиту выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) в форме дипломной работы и проведение демонстрационного экзамена.

Для проведения ГИА предметной (цикловой) комиссией экономики и управления, сервиса и туризма разработаны методические рекомендации по оформлению и выполнению ВКР, тематика дипломных работ, определены сроки проведения предварительной защиты ВКР, составлены графики консультаций и выполнения ВКР.

Тематика дипломных работ соответствует профилю базовой подготовки, содержанию освоенных профессиональных модулей ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Распоряжением директора политехнического колледжа назначены руководители дипломной работы и закреплены темы за обучающимися. В соответствии с требованиями задания на выпускную квалификационную работу выданы выпускникам не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики. Предварительно выпускники были ознакомлены с тематикой ВКР и им предоставлен выбор темы ВКР.

Для проведения демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применяется компетенция № 34 «Поварское дело» по комплекту оценочной документации №1.1 согласно стандартам Ворлдскиллс Россия по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Комплект оценочной документации включает требования к оборудованию и оснащению, застройке площадки проведения демонстрационного экзамена, к составу экспертных групп, участвующих в оценке заданий демонстрационного экзамена, а также инструкцию по технике безопасности.

1.4. Состав государственной экзаменационной комиссии

Директором Департамента государственной политики в сфере высшего образования Минобрнауки России 29.12.2021г., на основании решения Ученого совета университета, председателем государственной экзаменационной комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утверждена Читао Фатима Январьевна – директор ООО «Гранат».

Состав членов государственной экзаменационной комиссии утвержден приказом ректора ФГБОУ ВО «МГТУ» №676 от 29.12.2021г. представлен в таблице 1.

Таблица 1 - Состав членов государственной экзаменационной комиссии

	Состав ГЭК	ФИО	Должность, ученое звание, ученая степень / квалификационная категория члена ГЭК
1	Заместитель председателя	Топольян Флора Ардашевна	Заместитель директора по учебно-методической работе политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ»
2	Член ГЭК	Хатко Зурет Нурбиевна	Заведующая кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания, ведущий научный сотрудник, доктор технических наук, доцент.
3	Член ГЭК	Некрасова Светлана Олеговна	Доцент кафедры технологии пищевых продуктов и организации питания, кандидат экономических наук.
4	Член ГЭК	Абрамова Татьяна Владимировна	Управляющая рестораном ООО «Юг»

Состав комиссии высококвалифицированный, способный объективно и в полном объеме оценить освоение выпускниками видов профессиональной деятельности, общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, их готовность к самостоятельной трудовой деятельности.

Состав членов демонстрационного экзамена утвержден приказом ректора ФГБОУ ВО «МГТУ» №171 от 18.04.2022г. представлен в таблице 2.

Таблица 2 - Состав членов демонстрационного экзамена

	Состав ГЭК	ФИО	Место работы члена экспертной группы
1	Главный эксперт	Тхайшаова Аминет Борисовна	Доцент кафедры стандартизации, метрологии и товарной экспертизы ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет»
2	Линейный эксперт	Абрамова Татьяна Владимировна	Ресторан «Юг»(ООО «Юг»)
3	Линейный эксперт	Геворкян Арсен Араевич	Ресторан «Бэрэчет» (ООО «Гранат»)
4	Линейный эксперт	Читао Фатима Январьевна	Ресторан «Бэрэчет» (ООО «Гранат»)
5	Линейный эксперт	Хачатрян Азатуи Араовна	ГБПОУ КК «Белореченский индустриально- технологический техникум»
6	Линейный эксперт	Куижева Зурьят Асланбечевна	ООО «Мамхег»
7	Линейный эксперт	Шаова Фатима Ереджибовна	МГГТК ФГБОУ ВО «Адыгейский государственный университет»

1.5. Сроки проведения аттестационных испытаний

Сроки проведения демонстрационного экзамена в соответствии с учебным планом образовательной организации:

- с 17.05.2021 г. по 14.06.2022 г – подготовка к демонстрационному экзамену;

- с 15.06.2022 г. по 18.06.2022 г. - выполнение задания демонстрационного экзамена.

Защита выпускной квалификационной работы осуществлялась в соответствии с графиком защиты ВКР, утвержденным директором политехнического колледжа 22.04.2022г. и проводилась по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 22.06.2022 г.

2. Мероприятия по подготовке к работе ГЭК

На основании приказа ректора университета №446-ст/к от 08.06.2022г к государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело допущено 13 обучающихся из 13 обучающихся в выпускаемых группах очной формы обучения ПК-41 и ПК-31(СО), не имеющих академической задолженности и в полном объеме выполнивших учебный план по образовательной программе среднего профессионального образования. Принято к защите 13 дипломных работ.

ВКР выполнялись под руководством ведущих преподавателей предметной (цикловой) комиссией экономики и управления, сервиса и туризма.

Преподаватели выпускающей предметной (цикловой) комиссией экономики и управления, сервиса и туризма ознакомили обучающихся с программой ГИА, порядком работы апелляционной комиссии, а также обеспечили их методическими указаниями по выполнению и оформлению ВКР.

В ГЭК до начала защиты ВКР по каждому выпускнику представлен комплект документов:

- отзыв руководителя на выполненную ВКР;
- рецензия на выполненную ВКР;
- приказ ректора университета о допуске студентов к защите ВКР;
- распоряжение с перечнем тем ВКР и указанием руководителей;
- приказ о составе ГЭК;
- график работы государственной экзаменационной комиссии;
- сводная ведомость итогов предыдущей учебной деятельности;
- зачетные книжки;
- протоколы работы государственной экзаменационной комиссии.
- иные документы, предоставленные по желанию обучающегося.

В период подготовки к государственной итоговой аттестации для студентов проводились индивидуальные консультации по подготовке, оформлению и защите выпускных квалификационных работ.

3. Характеристика общего уровня подготовки выпускников

Состав выпускников, допущенных к защите ВКР, отражен в таблице 3.

Таблица 3 - Состав выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа	Показатели	Всего	
		кол-во выпускников	в %
БО-31 ПК-41	Всего выпускников, в том числе	12	100,0
	- мужчин	6	50,0
	- женщин	6	50,0
БО-21(СО) ПК-31(СО)	Всего выпускников, в том числе	1	100,0
	- мужчин	1	100,0
	- женщин	-	-
Итого	Всего выпускников, в том числе	13	100,0
	- мужчин	7	53,8
	- женщин	6	46,2

Результаты государственной итоговой аттестации определялись оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявлялись в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитывались:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Решения ГЭК принимались 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 являлся решающим.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, рекомендованной Министерством просвещения РФ. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

По результатам государственной аттестации выпускники специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, участвовавшие в государственной

итоговой аттестации, не подавали в апелляционную комиссию письменные и устные апелляционные заявления о нарушениях или о несогласии с выставленной оценкой.

Большинство студентов при защите дипломных работ показали хорошую теоретическую и практическую подготовку, уверенно владеют понятийным аппаратом.

Ответы студентов свидетельствуют, что они в процессе обучения получили необходимые знания и умения, отвечающие требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Особенно необходимо отметить ответы на вопросы членов ГЭК обучающихся Емыковой Б.К., Жачемук Т.В., Кравченко О.Е., Попандопуло Т.И., Ступниковой М.Ю.

В тоже время, часть студентов испытывали затруднения при ответах на вопросы, растерялись, не могли дать определения ключевым словам и понятиям: Кузьмин А.А., Сланко У.Д.

В результате освоения образовательной программы среднего профессионального образования у выпускников сформированы общие и профессиональные компетенции, предусмотренные ФГОС СПО.

4. Анализ результатов защиты ВКР

Структура и содержание фондов оценочных средств согласована с работодателями и соответствует образовательной программе СПО и требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и ориентирована на выявление сформированности у выпускников общих и профессиональных компетенций.

Результаты государственной итоговой аттестации и демонстрационного экзамена в 2021-2022 учебном году представлены в Приложении 1.

4.1. Аналитические данные о тематике ВКР

Тематика дипломных работ соответствует содержанию одного из профессиональных модулей ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Таблица 3 – Анализ направлений тематики ВКР

Показатели	Кол-во выпускников	в%
1. Принято к защите	13	100,0
2. Защищено работ	13	100,0
3. Количество работ, выполненных:	13	100,0
3.1. по темам, предложенным студентами	4	44,4
3.2. имеющих прикладной характер	9	55,6

По темам, предложенным студентами, было представлено 4 ВКР, защищенные на «4» и «5». Можно выделить следующие работы:

1. Ступникова Марина Юрьевна («Организация и ведение технологических процессов производства горячих блюд и закусок из картофеля в условиях ООО «Сказка» (ст. Гиагинская)).

2. Хатков Дамир-Ислам Алиевич («Организация и ведение технологических процессов производства сложных горячих блюд из рыбы в условиях ООО «Сфера» (г. Майкоп)).

3. Тугулуков Иван Евгеньевич («Организация и ведение технологических процессов производства сложных горячих блюд из рыбы в условиях ООО «Сфера» (г. Майкоп)).

4. Калягина Валерия Сергеевна («Организация и ведение технологических процессов производства сложной холодной кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов в ООО «Сфера» (г. Майкоп)).

Подробные данные проверки ВКР на наличие заимствований отражены в результатах проверки дипломных работ по программе «Антиплагиат» (Приложение 2).

4.2. Анализ качества выпускных квалификационных работ и уровня профессиональной подготовки обучающихся

Выпускники этого года показали при защите своих выпускных квалификационных работ хорошие умения по представлению основных положений и выводов своих исследований. Следует отметить, что все выпускники в этом году иллюстрировали свои доклады презентациями, на которых были представлены таблицы, схемы, графики. В большей части работ результаты репрезентативны и обработаны современными статистическими методами. Практически все работы имеют прикладной характер и их результаты могут быть в той или иной мере использованы в практической работе.

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 проводилась со студентом Белебехиным В.В. (с нарушением слуха и речи). Защита проводилась с использованием мультимедийной системы и раздаточного материала.

6. Недостатки в подготовке обучающихся специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Анализ результатов защиты ВКР позволил выявить следующие недостатки в подготовке обучающихся:

1. Во время демонстрационного экзамена некоторые студенты неуверенно ориентировались в техническом оснащении площадки.

2. В ряде дипломных работ практически отсутствуют графики и диаграммы.

3. В некоторых выпускных квалификационных работах недостаточно аргументированы выводы и предложения.

4. Предзащита дипломных работ носит формальный характер.

5. В ряде отзывов и рецензий отмечены лишь соответствие выпускных работ формальным требованиям при ее написании или только положительные стороны выпускных квалификационных работ и практически не указаны недостатки.

6. В некоторых подготовленных студентами презентациях немного слайдов, что не раскрывает полностью дипломную работу.

7. Рекомендации по дальнейшему совершенствованию качества профессиональной подготовки

На основании анализа результатов ГИА комиссией сформированы рекомендации по дальнейшему совершенствованию качества профессиональной подготовки обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

1. Необходимо уделить особое внимание к подготовке студентов к демонстрационному экзамену по компетенции № 34 «Поварское дело».

2. Руководителям выпускных работ усилить контроль за содержанием теоретического раздела выпускной работы, а также иллюстрационного материала.

3. При разработке рекомендуемых мероприятий обеспечить их конкретизацию и достаточную обоснованность.

4. Внешние рецензии по выпускным квалификационным работам нуждаются в углубленном анализе содержания работ: теоретической и практической значимости работы, обоснованности выводов и предложений автора, возможности продолжения исследования.

5. Усилить практическую ориентацию и востребованность результатов ВКР практиками.

6. Руководителям ВКР обратить внимание на презентацию при проверке готовности выпускника к защите.

8. Особое мнение государственной экзаменационной комиссии

Государственная экзаменационная комиссия отметила актуальность представленных тем и рекомендовала к опубликованию выпускные квалификационные работы следующих выпускников специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

1. Емыковой Бэллы Касимовны («Организация и ведение технологических процессов производства блюд массового спроса из птицы в условиях ООО «Сфера» (г. Майкоп)).

2. Жачемук Темиркана Вячеславовича («Организация и ведение технологических процессов производства холодных закусок сложного ассортимента из мяса в условиях ООО «Гранат» (п. Краснооктябрьский)»).

3. Кравченко Ольги Ефремовны («Организация и ведение технологических процессов производства сложных холодных десертов в условиях ресторана «Юг» (п. Краснооктябрьский)»).

4. Попандопуло Татьяны Игоревны («Организация и ведение технологических процессов производства сложных горячих блюд из мяса в условиях ресторана «Юг» (п. Краснооктябрьский)»).

Заключение государственной экзаменационной комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

1. Члены ГЭК считают организацию государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующей требованиям ФГОС СПО.

2. Подготовка выпускников соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В целом, по мнению членов ГЭК, студенты продемонстрировали достаточно высокие профессиональные компетенции, зрелость мышления в избранной профессиональной деятельности.

3. Члены ГЭК отметили актуальность большинства выбранных тем выпускных квалификационных работ, высокое качество проведенных студентами исследований при выполнении практической части дипломной работы.

4. Во время проведения государственной итоговой аттестации выпускников специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело члены государственных экзаменационных комиссий доброжелательно, внимательно выслушивали доклады всех студентов до конца, задавали вопросы, беседовали по материалам тем ВКР.

Конфликтных ситуаций во время работы государственных экзаменационных комиссий не было.

5. Члены государственных экзаменационных комиссий работали четко, грамотно, внимательно, корректно по отношению к выпускникам.

6. Анализ результатов ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело позволяет сделать вывод: уровень подготовки специалистов среднего звена соответствует требованиям ФГОС СПО, выпускники политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ» готовы к выполнению основных видов профессиональной деятельности, указанных во ФГОС, способны использовать полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

7. Оценка уровня образования, реализуемого политехническим колледжем ФГБОУ ВО «МГТУ» по специальности 43.02.15 Поварское и

колледжем ФГБОУ ВО «МГТУ» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствует ФГОС СПО и социальному заказу.

Председатель государственной
экзаменационной комиссии



[Handwritten signature]
(подпись)

/Ф.Я. Читао/
(ФИО)

С отчетом о работе ГЭК ознакомлен
Председатель выпускающей комиссии

[Handwritten signature]
(подпись)

С.К. Шипхова /
(ФИО)

« 23 » 06 2022г.

Приложение 1

Сведения о результатах государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в 2021-2022 учебном году

№ п/п	Показатель	Итого	
		кол-во, чел.	в %
ПК-41			
1.	Допущены к ГИА	12	100,0
2.	Сдали ГИА	12	100,0
3.	Сдали ГИА с оценкой «отлично»	7	58,3
	оценкой «хорошо»	5	41,7
	оценкой «удовлетворительно»	-	-
	оценкой «неудовлетворительно»	-	-
4.	Общий показатель защиты ВКР	-	100,0
5.	Качественный показатель защиты ВКР	-	100,0
6.	Получили дипломы с отличием	5	41,7
Группа ПК-31 (СО)			
1.	Допущены к ГИА	1	100,0
2.	Сдали ГИА	1	100,0
3.	Сдали ГИА с оценкой «отлично»	-	-
	оценкой «хорошо»	1	100,0
	оценкой «удовлетворительно»	-	-
	оценкой «неудовлетворительно»	-	-
4.	Общий показатель защиты ВКР	-	100,0
5.	Качественный показатель защиты ВКР	-	100,0
6.	Получили дипломы с отличием	-	-
Средний показатель по специальности			
1.	Допущены к ГИА	13	100,0
2.	Сдали ГИА	13	100,0
3.	Сдали ГИА с оценкой «отлично»	7	53,8
	оценкой «хорошо»	6	46,2
	оценкой «удовлетворительно»	-	-
	оценкой «неудовлетворительно»	-	-
4.	Общий показатель защиты ВКР	-	100,0
5.	Качественный показатель защиты ВКР	-	100,0
6.	Получили дипломы с отличием	5	38,5

**Сведения о результатах демонстрационного экзамена
по комплекту оценочной документации
№ 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело»
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
в 2021-2022 учебном году**

№ п/п	Показатель	Итого	
		кол-во, чел.	в %
Группа ПК-41			
1.	Допущены к ДЭ	12	100,0
2.	Сдали ДЭ	12	100,0
3.	Сдали ДЭ с оценкой «отлично»	6	50,0
	оценкой «хорошо»	3	25,0
	оценкой «удовлетворительно»	3	25,0
	оценкой «неудовлетворительно»	-	-
Группа ПК-31 (СО)			
1.	Допущены к ДЭ	1	100,0
2.	Сдали ДЭ	1	100,0
3.	Сдали ДЭ с оценкой «отлично»	-	-
	оценкой «хорошо»	1	100,0
	оценкой «удовлетворительно»	-	-
	оценкой «неудовлетворительно»	-	-
Средний показатель по специальности			
1.	Допущены к ДЭ	13	100,0
2.	Сдали ДЭ	13	100,0
3.	Сдали ДЭ с оценкой «отлично»	6	46,2
	оценкой «хорошо»	4	30,8
	оценкой «удовлетворительно»	3	23,0
	оценкой «неудовлетворительно»	-	-

Приложение 2

Результаты проверки ВКР на наличие заимствований

Группа	Защита выпускной квалификационной работы				
	Результаты проверки ВКР на наличие заимствований				
	Средняя доля оригинальных блоков в работе, %	Работы с оценкой оригинальности текста менее 50 %		Работы с оценкой оригинальности текста более 50 %	
		ВКР	%	ВКР	%
1	2	3	4	5	6
ПК-41	50,9	9	43,9	3	58,05
ПК-31 (СО)	53,31	-	-	1	53,31