



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Колледж технического и художественного образования г. Тольятти»



УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 01-20/11/4
10 2017г.

от «15»

Директор ГАПОУ КТиХО

С.М. Медведева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

2017-2018 уч. год

«РАССМОТРЕНО»

На заседании педагогического совета

Протокол № 2от « 19 » 10 20 17 г.

Председатель:

С.М. Медведева / С.М. Медведева

«СОГЛАСОВАНО»

Индивидуальный предприниматель

Мищенко Ираида Семеновна



И.С. Мищенко

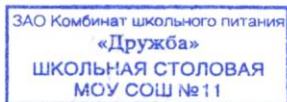
20 17 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ГЭК

Зав. производством

школы №11 КШП «Дружба»

М.А. Головина / М.А. Головина« 12 » 10 20 17 г.

«РАССМОТРЕНО»

на заседании предметной (цикловой)

комиссии ПРОМЫШЛЕННАЯ

ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ

Протокол № 3от « 12 » 10 20 17 г.Г.П. Опарина / Г.П. Опарина

Составитель(и):

Г.П. Опарина, преподаватель первой квалификационной категории

Рецензенты:

И.С. Мищенко, директор ИП Мищенко Ираида Семеновна

А.А. Таштамирова, преподаватель ГАПОУ КТиХО

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	6
3. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	9
4. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ	11
5. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ	15
6. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	18
6.1 ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ ПРАКТИЧЕСКИХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ	18
6.2 ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ПИСЬМЕННЫХ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ РАБОТ	19
ПРИЛОЖЕНИЯ	20

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Самарской области «Колледж технического и художественного образования г.Тольятти» (далее – ГАПОУ КТиХО).

В соответствии с федеральным законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (часть 1, статья 59) государственная итоговая аттестация является формой оценки ступени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ КТ и ХО по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (далее – Программа) представляет собой совокупность требований к подготовке и проведению государственной итоговой аттестации на 2017/2018 учебный год.

Программа разработана на основе законодательства Российской Федерации и соответствующих типовых положений министерства образования и науки Российской Федерации:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в ред. от 03.07.2016, с изм. от 19.12.2016;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2» августа 2013г. № 798 (зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2013 № 29749), с изменениями Приказ Минобрнауки РФ №390 от 09.04.2015г. (зарегистрирован в Минюсте России 08.05.2015 № 37199);
- Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014г. №74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. №968».

Программа фиксирует основные регламенты подготовки и проведения процедуры государственной итоговой аттестации, определенные в нормативных и организационно-методических документах ГАПОУ КТ и ХО:

- Устав ГАПОУ КТиХО, утвержденный приказом министерства образования и науки Самарской области от «01» апреля 2015г №110-од;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ КТи ХО по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденное Советом колледжа от «26» 06 2017 г. № 10;

- Положение о выпускной квалификационной работе по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, утвержденное Советом колледжа « 10 » 09 2015 г. № 9 ;
- Методические указания по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов ГАПОУ КТиХО.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

В Программе используются следующие сокращения:

ВКР - выпускная квалификационная работа

ВПКР - выпускная практическая квалификационная работа

ГИА - государственная итоговая аттестация

ГЭК - государственная экзаменационная комиссия

ПЭР – письменная экзаменационная работа

ОК – общие компетенции

ПК – профессиональные компетенции

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Профессия среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

2.2. Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)

повар 3-4 разряд

кондитер 3-4 разряд;

2.3. Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

2 года 5 месяцев

2.4. Исходные требования к подготовке и проведению государственной итоговой аттестации по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО	Защита выпускной квалификационной работы
Вид выпускной квалификационной работы	Выпускная практическая квалификационная работа Письменная экзаменационная работа
Объем времени на подготовку и проведение ГИА	Подготовка <u>2</u> недели
Сроки подготовки и проведения ГИА	с « <u>15</u> » по « <u>28</u> » <u>июня</u> 2018г.

2.5. Итоговые образовательные результаты по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессиональные компетенции
<i>Вид профессиональной деятельности: Приготовление блюд из овощей и грибов.</i>
ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
<i>Вид профессиональной деятельности: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i>
ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
<i>Вид профессиональной деятельности: Приготовление супов и соусов.</i>

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2. Готовить простые супы.
ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
<i>Вид профессиональной деятельности: Приготовление блюд из рыбы.</i>
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
<i>Вид профессиональной деятельности: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.</i>
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
<i>Вид профессиональной деятельности: Приготовление холодных блюд и закусок.</i>
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
<i>Вид профессиональной деятельности: Приготовление сладких блюд и напитков.</i>
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
<i>Вид профессиональной деятельности: Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i>
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
Общие компетенции
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Кадровое обеспечение подготовки и проведения ГИА

Подготовка государственной итоговой аттестации	
Руководитель выпускной квалификационной работы (ПЭР)	Таштамирова А.А., преподаватель ГАПОУ КТиХО
Консультант выпускной квалификационной работы (ПЭР)	Таштамирова А.А., преподаватель ГАПОУ КТиХО
Проведение государственной итоговой аттестации	
Председатель государственной экзаменационной комиссии	Головина М. А. – зав. производством школы №11 комбината школьного питания «Дружба»
Члены государственной экзаменационной комиссии	М.К. Блехманов - зам. председателя ГЭК, зам.директора ГАПОУ КТиХО Опарина Г.П. – преподаватель ГАПОУ КТиХО; Рябова Л.Н.- преподаватель ГАПОУ КТиХО; Аксененко В.П.- преподаватель ГАПОУ КТиХО.
Секретарь государственной экзаменационной комиссии	Таштамирова А.А., преподаватель ГАПОУ КТиХО

3.2. Документационное обеспечение подготовки и проведения ГИА

№ п/п	Наименование документа
1.	Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ КТиХО
2.	Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар
3.	Положение о выпускной квалификационной работе
4.	Методические указания по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов ГАПОУ КТиХО
5.	Индивидуальные задания на выполнение выпускной квалификационной работы
6.	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «2» августа 2013г. № 798
7.	Распоряжение министерства образования и науки Самарской области об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии в ГАПОУ КТиХО
8.	Приказ директора ГАПОУ КТиХО о составе государственной экзаменационной комиссии, апелляционной комиссии

9.	Приказ директора ГАПОУ КТиХО о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации
10.	Приказ директора ГАПОУ КТиХО о закреплении тем ВКР за обучающимися
11.	Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности (журналы теоретического обучения и практик за весь период обучения, сводная ведомость успеваемости обучающихся, зачетные книжки выпускников, производственные характеристики, дневники учета выполнения работ)
12.	Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии.

3.3. Техническое обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

№ п/п	Наименование	Требование
1.	Оборудование	электрооборудование (плита электрическая трехконфорочная), холодильный шкаф, мясорубка,
2.	Рабочие места	производственный стол
3.	Материалы	продукты
4.	Инструменты, приспособления	– наплитная посуда; – разделочные доски; – ножи разделочные; – миксер; – блендер; – ложка порционная; – вилка поварская; – противень; – сковорода; – сита разные; – столовая посуда; – приборы для подачи готовых блюд и изделий.
5.	Аудитория	Технологическая лаборатория

4. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

4.1. Тема выпускной квалификационной работы

Темы выпускных квалификационных работ определяются ГАПОУ КТиХО.

Выпускная квалификационная работа по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих состоит из выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Образовательная организация определяет тематику по каждому виду выпускной квалификационной работы.

Студенту предоставляется право:

- выбора темы выпускной квалификационной работы из предложенных (см. раздел Приложения);
- предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тематика ВКР соответствует содержанию четырех профессиональных модулей:

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ осуществляется приказом по ГАПОУ КТиХО.

В период подготовки ВКР в учебном кабинете оформляется стенд «В помощь выпускнику». Выполнение ВКР проходит в соответствии с графиком. (см. раздел Приложения)

4.2. Структура выпускной квалификационной работы (письменной экзаменационной работы)

Выпускная квалификационная работа по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих состоит из выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

Составляющая ПЭР	Краткая характеристика	Минимальный объем, стр
Титульный лист	Содержит полное наименование образовательной организации, наименование ПЭР, код и наименование профессии, номер группы, ФИО выпускника, ФИО руководителя ПЭР, год выполнения ПЭР.	1
Задание на ПЭР	Согласно утвержденному образцу	1
Календарный график работы	Согласно утвержденному образцу	1
Содержание	Наименование всех глав и подглав (пунктов), заключение, список литературы, приложения.	1
Введение	Краткое и сжатое изложение основных идей ПЭР, характеризует актуальность темы, цели	1

	и задачи. Содержание введения должно включать: обоснование актуальности выбранной темы в соответствии с требованиями работодателя и современными тенденциями отрасли, цель квалификационной работы, кратко выразить и осветить задачи, для достижения этой цели (цель – прогнозирование результата, задачи – определение оптимальных путей решения проблемы).	
Пояснительная записка (Основная часть)	– описание разработанного технологического процесса выполнения ВПКР (работа со сборниками рецептур блюд, технология приготовления); – товароведная характеристика компонентов входящих в блюдо(изделие); химический состав компонентов, – краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов, приспособлений, – схема организации рабочего места; – вопросы организации рабочего места и охраны труда и правила личной гигиены повара- кондитера.	18-22
Информационные источники	Учебная литература, учебное пособие, интернет ресурс	1
Приложение	Вспомогательный и справочный материал: схемы, рисунки, инструкции и методический материал, иллюстрации вспомогательного характера.	1
Отзыв руководителя	Краткое содержание и характеристика ПЭР	1

Требования к структуре выпускной квалификационной работы представлены в Положении о ВКР и Методических указаниях по выполнению и защите выпускной квалифицированной работы для обучающихся ГАПОУ КТиХО.

4.3. Оформление выпускной квалификационной работе (ПЭР)

Формат листа бумаги	A4.
Шрифт	Times New Roman
Размер	14
Межстрочный интервал	1,5
Размеры полей	Левое –3 см, правое –1,5 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2 см.
Вид печати	На одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210 x 97) по ГОСТ 7.32-2001

Требования к оформлению выпускной квалификационной работы представлены в Положении о ВКР и Методических указаниях по выполнению и защите выпускной квалифицированной работы для обучающихся ГАПОУ КТиХО

4.4. Защита выпускной квалификационной работы

№ п/п	Этапы защиты	Содержание
Выпускная практическая квалификационная работа		
1	Выполнение выпускной практической квалификационной работы	Выполнение ВПКР в присутствии комиссии.
2	Принятие решения по результатам выполнения выпускной практической квалификационной работы	Решения об оценке ВПКР принимаются на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании.
3	Документальное оформление результатов выполнения выпускной практической квалификационной работы	Фиксирование результатов выполнения ВПКР в протоколе.
Письменная экзаменационная работа		
4	Доклад студента по теме письменной экзаменационной работы (10-15 минут)	Представление ПЭР в форме доклада с использованием заранее подготовленных блюд и изделий (десерта), иллюстрирующего основные положения работы.
5	Ознакомление членов ГЭК с результатами практики	Представление руководителем подготовленных материалов: задание на ВПКР, заключение о ВПКР, производственная характеристика, дневник учебной и производственной практики
6	Представление отзыва руководителя.	Ознакомление членов комиссии с отзывом руководителя ВКР
7	Ответы студента на вопросы членов ГЭК	Ответы студента на вопросы членов комиссии по рассматриваемым в работе проблемам. При ответах на вопросы студент имеет право пользоваться своей работой.
8	Принятие решения ГЭК по результатам защиты письменной экзаменационной работы	Решения комиссии об оценке ПЭР принимаются на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании.
9	Документальное оформление результатов	Фиксирование решения комиссии о выполнении ПЭР в протоколе.

	защиты письменной экзаменационной работы	
10	Принятие решения ГЭК по результатам защиты выпускной квалификационной работы и о присвоении квалификации	Решения ГЭК об оценке выпускной квалификационной работы принимаются ГЭК на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.
11	Документальное оформление результатов защиты выпускной квалификационной работы	Фиксирование решения заседания комиссии в следующих видах протокола: – протокол заседания ГЭК по результатам ВПКР; – протокол заседания ГЭК по результатам ПЭР; – протокол заседания ГЭК о присвоении квалификации.

5. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ

Решение государственной экзаменационной комиссии об оценке ВКР принимается на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии ГЭК, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом(ами) установленного ГАПОУ КТиХО образца, в котором(ых) фиксируются:

- оценка ВПКР каждого выпускника;
- оценка ПЭР каждого выпускника;
- итоговая оценка ВКР каждого выпускника,
- вопросы и особые мнения членов комиссии по защите ВКР каждого выпускника,
- присвоение квалификации каждому выпускнику,
- решение о выдаче документа об уровне образования каждому выпускнику.

Протокол подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК.

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

Итоговая оценка ВКР является комплексной, которая состоит из оценки за ВПКР и оценки за ПЭР (выполнение и защиту письменной экзаменационной работы).

Критерии оценки выпускной практической квалификационной работы:

Выпускная практическая квалификационная работа	
5 – «отлично»	выставляется, если выпускник уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
4 – «хорошо»	выставляется, если выпускник владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
3 – «удовлетворительно»	выставляется, если выпускник недостаточно владеет приемами работ практического задания, имеет в наличии ошибки, исправляемые с помощью мастера, отдельные несущественные ошибки в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;
2 – «неудовлетворительно»	выставляется, если выпускник не умеет выполнять

	приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.
Письменная экзаменационная работа	
Подготовка письменной экзаменационной работы	
5 – «отлично»	- выставляется в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования, отмечается логика и последовательность изложения материала наличие выводов. Работа оформлена в соответствии с «Методическими указаниями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов ГАПОУ КТиХО», имеется отзыв руководителя.
4 – «хорошо»	- выставляется в случае наличия небольших недочетов в 1/3 показателях: содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования, отмечается логика и последовательность изложения материала наличие выводов, оформление в соответствии с «Методическими указаниями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов ГАПОУ КТиХО», наличие отзыва руководителя.
3 – «удовлетворительно»	- выставляется в случае наличия недочетов в 1/2 показателях: содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования, отмечается логика и последовательность изложения материала наличие выводов, оформление в соответствии с «Методическими указаниями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов ГОПОУ КТиХО», наличие отзыва руководителя.
2 – «неудовлетворительно»	- выставляется в случае наличия недочетов в 2/3 показателях: содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования, отмечается логика и последовательность изложения материала наличие выводов, оформление в соответствии с «Методическими указаниями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для студентов ГАПОУ КТиХО», наличие отзыва руководителя.

Защита письменной экзаменационной работы	
5 – «отлично»	- выставляется за защиту работы, если ответ полный, используется наглядность, выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными содержания, легко отвечает на поставленные вопросы соответственно квалификации.
4 – «хорошо»	- выставляется за защиту, если выпускник показывает знание вопросов темы согласно установленному уровню квалификации, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.
3 – «удовлетворительно»	- выставляется за устный ответ, если выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие ответы на заданные вопросы
2 – «неудовлетворительно»	- выставляется за устный ответ при защите письменной экзаменационной работы, если выпускник не знает содержания работы, не может отвечать на поставленные вопросы по ее теме

При определении итоговой (комплексной) оценки выпускной квалификационной работы государственная экзаменационная комиссия учитывает итоги успеваемости и посещаемости студента по дисциплинам и профессиональным модулям, выполнение программы учебной и производственной практики, данные производственной характеристики.

Решение государственной экзаменационной комиссии об оценке выпускной квалификационной работы принимается на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите выпускной квалификационной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом выпускной квалификационной работы.

6. ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

6.1. Примерная тематика выпускных практических квалификационных работ

<i>Примерная тематика ВПКР по нескольким ПМ Повар</i>	
1	Приготовление блюда «Жареный лосось, фаршированный сыром Дор-блю»
2	Приготовление блюда «Форель с овощами»
3	Приготовление блюда «Рыба фаршированная яйцом»
4	Приготовление блюда «Зразы по-онежски»
5	Приготовление блюда Биточки «Дары моря»
6	Приготовление блюда «Вырезка по-восточному»
7	Приготовление блюда «Вырезка по-болгарски»
8	Приготовление блюда «Мясо по-осеннему»
9	Приготовление «Кольца из свинины»
10	Приготовление блюда «Медальоны из свинины в формочках из бекона»
11	Приготовление блюда «Говядина в кисло-сладком соусе»
12	Приготовление блюда «Жаркое с айвой»
13	Приготовление блюда «Рыба по - мароккански»
14	Приготовление блюда «Курица фаршированная лапшой домашней»
15	Приготовление блюда «Утка фаршированная яблоками и черносливом»
16	Приготовление блюда «Корзиночки с птицей, запеченные по- бобруйски»
17	Технология приготовления блюда «Птица в ореховом соусе»
18	Приготовление блюда «Красная рыба с авокадо»
19	Приготовление блюда «Семга с укропным соусом»
<i>Примерная тематика ВПКР по нескольким ПМ Кондитер</i>	
1	Приготовление торта «Медовый»
2	Приготовление изделия «Сочники с творогом»
3	Приготовление изделия «Американский чизкейк с бананом»
4	Приготовление изделия Рулет «Экстра»
5	Приготовление торта «Ягодка»
6	Приготовление десерта «Бланманже»
7	Приготовление пирожного «Воздушное с кремом»
8	Приготовление сладкого блюда «Суфле с цукатами»
9	Приготовление торта «Сказка»
10	Приготовление пирожного «Картошка»
11	Приготовление торта «Прага»
12	Приготовление пирожного «Корзиночка» с белковым кремом
13	Приготовление торта «Паутинка»
14	Приготовление пирожного «Трубочка с кремом»
15	Приготовление десерта «Чизкейк малиновый»
16	Приготовление изделия Кекс «Ореховый»
17	Приготовление пирожного «Бисквитное с белковым кремом»
18	Приготовление сладкого блюда «Суфле ореховое»
19	Приготовление десерта «Панакота»

6.2. Тематика письменных экзаменационных работ

<i>Примерная тематика ПЭР по нескольким ПМ Повар</i>	
1	Технология приготовления блюда «Жареный лосось, фаршированный сыром Дор-блю»
2	Технология приготовления блюда «Форель с овощами»
3	Технология приготовления блюда «Рыба фаршированная яйцом»
4	Технология приготовления блюда «Зразы по-онежски»
5	Технология приготовления блюда Биточки «Дары моря»
6	Технология приготовления блюда «Вырезка по-восточному»
7	Технология приготовления блюда «Вырезка по-болгарски»
8	Технология приготовления блюда «Мясо по-осеннему»
9	Технология приготовления блюда «Кольца из свинины»
10	Технология приготовления блюда «Медальоны из свинины в формочках из бекона»
11	Технология приготовления блюда «Говядина в кисло-сладком соусе»
12	Технология приготовления блюда «Жаркое с айвой»
13	Технология приготовления блюда «Рыба по мароккански»
14	Технология приготовления блюда «Курица фаршированная лапшой домашней»
15	Технология приготовления блюда «Утка фаршированная яблоками и черносливом»
16	Технология приготовления блюда «Корзиночки с птицей, запеченные по- бобруйски»
17	Технология приготовления блюда «Птица в ореховом соусе»
18	Технология приготовления блюда «Красная рыба с авокадо»
19	Технология приготовления блюда «Семга с укропным соусом»
<i>Примерная тематика ПЭР по нескольким ПМ Кондитер</i>	
1	Технология приготовления торта «Медовый»
2	Технология приготовления изделия «Сочники с творогом»
3	Технология приготовления изделия «Американский чизкейк с бананом»
4	Технология приготовления изделия Рулет «Экстра»
5	Технология приготовления торта «Ягодка»
6	Технология приготовления десерта «Бланманже»
7	Технология приготовления пирожного «Воздушное с кремом»
8	Технология приготовления сладкого блюда «Суфле с цукатами»
9	Технология приготовления торта «Сказка»
10	Технология приготовления пирожного «Картошка»
11	Технология приготовления торта «Прага»
12	Технология приготовления пирожного «Корзиночка» с белковым кремом
13	Технология приготовления торта «Паутинка»
14	Технология приготовления пирожного «Трубочка с кремом»
15	Технология приготовления десерта «Чизкейк малиновый»
16	Технология приготовления изделия Кекс «Ореховый»
17	Технология приготовления пирожного «Бисквитное с белковым кремом»
18	Технология приготовления сладкого блюда «Суфле ореховое»
19	Технология приготовления десерта «Панакота»

Приложение 1

**к программе ГИА по программе подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ СТУДЕНТА
С ПРОГРАММОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Группа НЗ-15

№ п/п	ФИО студента	Подпись	Дата
1.	Большанов Алексей Павлович		
2.	Голов Антон Евгеньевич		
3.	Махмутов Руслан Арифаллович		
4.	Михайлова Валерия Александровна		
5.	Плеханова Анастасия Евгеньевна		
6.	Попов Антон Сергеевич		
7.	Ревякина Екатерина Владимировна		
8.	Хусаинов Александр Инисович		
9.	Шагаров Николай Сергеевич		
10.	Шигапов Артем Денисович		
11.	Смолькова Мария Александровна		
12.	Горохов Иван Сергеевич		



ГРАФИК
подготовки и выполнения ПЭР

Дата	Состав ПЭР	% выполнения
15.01.2018г.	Титульный лист Задание на выполнение ПЭР Введение Пояснительная записка: – Глава 1 Технологический процесс приготовления блюда – Ассортимент блюд; – Список информационных источников.	5% 15%
29.01.2018г.	Введение Пояснительная записка: – Глава 1 Технологический процесс приготовления блюда – Ассортимент блюд – Технология приготовления блюда. Товароведная характеристика компонентов. Химический состав компонентов блюда.	100% 100% 50%
19.02.2018г.	Пояснительная записка: Глава 1 Технологический процесс приготовления блюда – Технология приготовления блюда. Товароведная характеристика компонентов. Химический состав компонентов блюда. – Используемое оборудование, средства малой механизации инструменты и инвентарь.	100% 50%
12.03.2018г.	Пояснительная записка: Глава 1 Технологический процесс приготовления блюда – Используемое оборудование, средства малой механизации инструменты и инвентарь Схема организации рабочего места повара. Правила личной гигиены повара и техника безопасности	100% 50%
30.03.2018г.	Пояснительная записка: Глава 1 Технологический процесс приготовления блюда – Схема организации рабочего места. Правила личной гигиены повара и техника безопасности Глава 2 Технологический процесс приготовления мучного кондитерского изделия	100%

	– Технология приготовления мучного кондитерского изделия – Товароведная характеристика компонентов. – Химический состав компонентов изделия.	50%
25.04.2018г.	Пояснительная записка: Глава2 Технологический процесс приготовления мучного кондитерского изделия – Технология приготовления мучного кондитерского изделия – Товароведная характеристика компонентов. – Химический состав компонентов изделия – Используемое оборудование , средства малой механизации, инструменты. Организация рабочего места кондитера .Правила личной гигиены и Т/б	100% 100% 100% 75%
24.05.2018г.	Пояснительная записка: – Все главы ПЗ согласно выданному заданию; Заключение Список литературы	95%
01.06.2018г.	Полная готовность Отзыв руководителя выпускной квалификационной работы	100%