



Автономное учреждение профессионального  
образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

**ПРОГРАММА**  
**государственной итоговой аттестации выпускников**  
**в 2018-2019 учебном году**  
**по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ПК 1.6**

**Нефтеюганск 2018г.**

## Пояснительная записка

Настоящая Программа государственной итоговой аттестации выпускников разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

(утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798) и является частью основной профессиональной образовательной программы.

Программа государственной итоговой аттестации включает перечень необходимых для допуска на итоговую аттестацию документов, состав итоговой аттестации, темы и требования к выпускным практическим и письменным квалификационным работам, а также критерии оценки результата образования.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается цикловой методической комиссией и утверждается директором АУ «Нефтеюганский политехнический колледж» (далее – Колледж) после ее рассмотрения на педагогическом совете Колледжа с участием председателя государственной экзаменационной комиссии. К Программе государственной итоговой аттестации для оценивания персональных достижений выпускников на соответствие их требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются по согласованию с работодателями.

**Цель проведения государственной итоговой аттестации:** определение соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

### **Задачи:**

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;

- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

- выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии в пределах требований федерального государственного образовательного стандарта;
- защита письменной экзаменационной работы.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

### **1. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации:**

1.1. Государственная итоговая аттестация проводится после выполнения программ общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики. На подготовку к ГИА выделяется 2 недели (72 часа).

1.2. Программа государственной итоговой аттестации, содержание практических заданий и практических задач для выполнения практической экзаменационной работы и темы письменных экзаменационных работ доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

## 2. Сроки проведения государственной итоговой аттестации

2.1. Сроки и регламент проведения итоговых аттестационных испытаний утверждаются руководителем и доводятся до сведения обучающихся, членов государственных аттестационных комиссий, преподавателей и мастеров производственного обучения не позднее, чем **за месяц до их начала**.

Государственная итоговая аттестация по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, в соответствии с графиком ГИА поводится в два этапа:

1. Выполнение практической квалификационной работы в рамках профессиональных модулей **ПМ 01. «Приготовление блюд из овощей и грибов», ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, ПМ 03. Приготовление супов и соусов, ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы, ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

2. Защита письменной экзаменационной работы в рамках профессиональных модулей **ПМ 01. «Приготовление блюд из овощей и грибов», ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, ПМ 03. Приготовление супов и соусов, ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы, ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

№	Аттестационные испытания	Объем времени	Сроки
1.	Выполнение практической квалификационной работы	1 день	июнь
2.	Защита письменной экзаменационной работы	1 день	июнь

## 3. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации. Вид государственной итоговой аттестации.

3.1. Выполнение выпускной практической квалификационной работы в рамках профессиональных модулей **ПМ 01. «Приготовление блюд из овощей и грибов», ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, ПМ 03. Приготовление супов и соусов, ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы, ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

Цель: выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности.

3.1.1. К выпускной практической квалификационной работе допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по теоретическому и практическому обучению и в полном объеме овладевшие профессиональными компетенциями и выполнившие программу производственной практики.

3.1.2. Обучающимся, показавшим хорошие и отличные знания по предметам общепрофессионального цикла, профессиональных модулей, практическому обучению, систематически выполняющим в период практики установленные производственные задания, имеющим по итогам практики рекомендации работодателей могут быть предложены задания, соответствующие повышенному уровню квалификации.

3.1.3. Обучающиеся, показавшие высокие результаты по итогам практического обучения, имеющие по итогам практики, рекомендации работодателей, могут пройти процедуру добровольной сертификации квалификаций в МЦП для получения повышенного уровня квалификации.

3.1.4. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в учебно-производственных мастерских и лабораториях. Руководитель практики (мастер производственного обучения) своевременно подготавливает необходимые оборудования, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию, технологическую карту и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда.

Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается наряд с указанием содержания работы, нормы времени, рабочего места.

3.1.5. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии аттестационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол. В случае если комиссия в полном составе не может присутствовать при выполнении выпускной практической квалификационной работы, то составляется заключение, в котором дается характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

3.1.6. Компетенции, определенные к оцениванию выпускной практической квалификационной работы:

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

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

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.

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

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

3.1.7. Выполнение выпускной практической квалификационной работы позволяет оценить степень овладения трудовыми функциями и трудовыми умениями – составляющих заявленных профессиональных компетенций (Таблица 1).

<b>Трудовые функции</b>	<b>Критерии (демонстрируемые умения)</b>
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
Готовить бульоны и отвары, готовить простые супы, готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, готовить простые холодные и горячие соусы.	проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд;

	охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.
<p>Производить обработку рыбы с костным скелетом</p> <p>Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p>	<p>проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы</p> <p>оценивать качество готовых блюд.</p>
<p>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p> <p>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p>	<p>проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>оценивать качество готовых блюд.</p>

3.1.8. Критерии оценки выполнения выпускной практической квалификационной работы: овладение приемами работ (не ниже 75%), соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени (выработки); умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями; соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места.

3.1.9. В соответствии с критериями государственная аттестационная комиссия выставляет оценки за выполнение выпускной практической квалификационной работы:

- оценка "5" (отлично) - аттестуемый 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;

- оценка "4" (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- оценка "2" (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

### **3.2. Защита письменной экзаменационной работы**

3.2.1. Темы письменных экзаменационных работ разрабатываются преподавателями профессиональных дисциплин совместно с мастерами производственного обучения, рассматриваются на заседаниях ЦМК и утверждаются заместителем директора по УПР в соответствии с должностными обязанностями.

3.2.2. Не позднее, чем за 6 месяцев до итоговой аттестации до сведения обучающихся доводится перечень темы письменных экзаменационных работ под личную роспись обучающегося.

3.2.3. По результатам ознакомления обучающихся с темами ПЭР оформляется ведомость, которая хранится у заместителя директора по УПР.

3.2.4. Закрепление тем и руководителей письменных экзаменационных работ оформляется приказом директора Колледжа.

3.2.5. Основными функциями руководителя выпускной письменной экзаменационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий для выполнения выпускной письменной экзаменационной работы;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной письменной экзаменационной работы (назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной письменной экзаменационной работы);
- оказание помощи обучающимся в подборе необходимой литературы и информации;
- контроль хода выполнения выпускной письменной экзаменационной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную письменную экзаменационную работу.

#### **Структура письменной экзаменационной работы**

3.2.6 Структура ПЭР включает:

- Титульный лист (приложение № 1);



- Задание на выполнение выпускной письменной экзаменационной работы (приложение № 2);
- Содержание;
- Пояснительная записка;
- Заключение;
- Список литературы;
- Отзыв руководителя ПЭР (приложение № 3);
- График выполнения работы

К содержанию ПЭР предъявляются определенные требования:

- соответствие названия работы ее содержанию, четкая целевая направленность;
- логическая последовательность изложения материала, базирующаяся на прочных теоретических знаниях по избранной теме;
- необходимая глубина и убедительность аргументации;
- конкретность представления практических результатов работы;
- корректное изложение материала и грамотное оформление работы;
- презентация работы государственной аттестационной комиссии в программе *PowerPoint*. (Требования к техническому оформлению текста ПЭР изложены в приложении №4).

3.2.8. В заключении ПЭР последовательно и кратко излагаются теоретические и практические выводы и предложения, которые носят обобщающий характер. Из текста заключения должно быть ясно, что цель и задачи выпускной письменной экзаменационной работы полностью достигнуты.

3.2.9. Все использованные литературные источники располагаются в алфавитном порядке (приложение 5).

### **Рецензия/ отзыв на выпускную письменную экзаменационную работу**

3.2.10. Письменный отзыв на выпускную письменную экзаменационную работу представляет руководитель работы не позднее, чем за неделю до начала итоговой аттестации на подпись заместителя директора по УПР.

3.2.11. Отзыв на выпускную письменную экзаменационную работу должен содержать:

- оценку актуальности ПЭР;
- соответствие заданию по объему и степени разработки основных разделов работы;
- отличительные положительные стороны работы;
- оценку практического значения работы;
- указания на недостатки в пояснительной записке, а также в ее оформлении;
- характеристику графической части или творческой части работы;
- выводы с определением степени самостоятельности обучающегося при разработке вопросов темы работы;

- оценку работы руководителем.
- 3.2.12. Содержание отзыва доводится до сведения выпускника не позднее, чем за день до защиты выпускной письменной экзаменационной работы.
- 3.2.13. Внесение изменений в выпускную письменную экзаменационную работу после получения отзыва не допускается.

### **Порядок защиты письменной экзаменационной работы**

3.2.14. Полностью готовая выпускная письменная экзаменационная работа вместе с отзывом сдается выпускником заместителю директора по учебно- производственной работе для окончательного контроля и подписи. Если выпускная письменная экзаменационная работа подписана, то она включается в приказ о допуске выпускника к защите.

3.2.15. Подписанная работа лично представляется выпускником аттестационной комиссии в день защиты.

3.2.16. Представление выпускника мастером производственного обучения (производственная характеристика, разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы, выполнение нормы выработки и оценка).

3.2.17. Выступление руководителя выпускной письменной экзаменационной работы с кратким описанием хода работы и общей оценкой ПЭР.

3.2.18. Процедура защиты ПЭР включает:

- доклад выпускника (не более 5-8 минут);
- вопросы членов комиссии;
- ответы обучающегося на поставленные вопросы.

3.2.19. Определение окончательной оценки по защите выпускной письменной экзаменационной работы и присвоение соответствующей квалификации осуществляется с учетом:

- доклада выпускника;
- оценки руководителя работы;
- ответов на вопросы;
- рекомендуемого разряда в соответствии с производственной характеристикой.

3.2.20. Доклад должен продемонстрировать приобретенные обучающимся навыки самостоятельной работы, необходимые современному квалифицированному рабочему.

В докладе необходимо отразить:

- актуальность темы,
- цель выпускной квалификационной работы,
- задачи, решаемые для достижения этой цели,
- суть проведенного исследования,
- выявленные в процессе анализа недостатки.

3.2.21. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе фиксируются: итоговая оценка за выпускную

письменную экзаменационную работу, присуждение квалификации выпускнику.

3.2.22. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарём и членами комиссии.

3.2.23. Обучающиеся, выполнившие выпускную письменную экзаменационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту выпускника по той же теме работы, либо вынести решение о закреплении за ним новой темы и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через год.

3.2.24. Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

- оценка "5" (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность. При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании Межгосударственного стандарта. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;

- оценка "4" (хорошо) - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах;

- оценка "3" (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

- оценка "2" (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

### **Темы выпускных квалификационных работ по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».**

	<b>Темы ПЭР</b>	<b>Темы ВПКР</b>
1.	Приготовление блюда «Рулет из свинины с грибами и луком» с гарниром и соусом.	Технология приготовления блюда «Рулет из свинины с грибами и луком »
2.	Приготовление блюда «Рулет куриный». С овощами.	Технология приготовления блюда «Рулет куриный», с овощами.
3.	Приготовление блюда «Рагу из птицы по-	Технология приготовления блюда «Рагу из

	домашнему»	птицы по- домашнему»
4.	Приготовление блюда «Птица по-царски» с гарниром и соусом.	Технология приготовления блюда «Птица по-царски».
5.	Приготовление блюда «Рыба запеченная с картофелем по- французски»	Технология приготовления блюда «Рыба запеченная с картофелем по- французски»
6.	Приготовление блюда «Биточки с гарниром», соус томатный.	Технология приготовления блюда «Биточки с гарниром»
7.	Приготовление блюда «Рыба банкетная»	Технология приготовления блюда « Рыба банкетная»
8.	Приготовление блюда «Запеканка картофельная с мясом», соус грибной.	Технология приготовления блюда «Запеканка картофельная с мясом»
9.	Приготовление блюда «Бефстроганов классический» с гарниром и соусом.	Технология приготовления блюда «Бефстроганов» с гарниром и соусом.
10.	Приготовление блюда «Жаркое с грибами ».	Технология приготовления блюда «Жаркое с грибами »
11.	Приготовление блюда «Рулет мясной с овощным фаршем»	Технология приготовления блюда «Рулет мясной с овощным фаршем»
12.	Приготовление блюда «Рыбные трубочки» с гарниром и соусом.	Технология приготовления блюда « Рыбные трубочки» с гарниром и соусом.
13.	Приготовление блюда «Зразы донские», с гарниром и соусом.	Технология приготовления блюда «Зразы донские», с гарниром и соусом.
14.	Приготовление блюда «Поджарка из свинины с гарниром»	Технология приготовления блюда «Поджарка из свинины с гарниром»
15.	Приготовление блюда «Азу»	Технология приготовления блюда «Азу»
16.	Приготовление блюда «Мясо запеченное по- французски с запеченным картофелем »	Технология приготовления блюда: «Мясо запеченное по- французски с запеченным картофелем »
17.	Приготовление блюда «Пельмени отварные»	Технология приготовления блюда « Пельмени отварные»
18.	Приготовление блюда « Котлета с гарниром »	Технология приготовления блюда « Котлета с гарниром»
19.	Приготовление блюда «Перец фаршированный мясными продуктами»	Технология приготовления блюда « Перец фаршированный мясными продуктами»
20.	Приготовление блюда «Манты»	Технология приготовления блюда «Манты»
21.	Приготовление блюда «Говядина в кисло-сладком соусе»	Технология приготовления блюда «Говядина в кисло-сладком соусе»
22.	Приготовление блюда «Плов из свинины»	Технология приготовления блюда «Плов из свинины»
23.	Приготовление блюда «Отбивная из курицы» с гарниром и соусом	Технология приготовления блюда «Отбивная из курицы» с гарниром и соусом.
24.	Приготовление блюда «Печень по-деревенски»	Технология приготовления блюда «Печень по-деревенски»
25.	Приготовление блюда «Рыба жареная в тесте»	Технология приготовления блюда « Рыба жареная в тесте»
26.	Приготовление блюда «Шницель натуральный рубленный»	Технология приготовления блюда «Шницель натуральный рубленный»
27.	Приготовление блюда «Котлеты натуральные из филе птицы»	Технология приготовления блюда «Котлеты натуральные из филе птицы»
28.	Приготовление блюда «Стейк Альпийский «Эльф»	Технология приготовления блюда «Стейк Альпийский «Эльф».
29.	Приготовление блюда: « Рыба запеченная под шубой»	Технология приготовления блюда: « Рыба запеченная под шубой»
30.	Приготовление блюда свинины запеченной с черносливом.	Технология приготовления блюда свинина запеченная с черносливом
31.	Приготовления блюда: «Курица со	Технология приготовления блюда «Курица

	сладким перцем чили», с рисом басмати.	со сладким перцем чили», с рисом басмати.
32.	Приготовления блюда: «Рыба с овощами» с соусом.	Технология приготовления блюда: «Рыба с овощами» с соусом.
33.	Приготовления блюда: « Мясные гнезда» с овощами.	Технология приготовления блюда: « Мясные гнезда» с овощами.
34.	Приготовления блюда: « Жюльен с курицей и грибами».	Технология приготовления блюда: « Жюльен с курицей и грибами».
35.	Приготовления блюда: « Рыба в кабачке» с соусом.	Технология приготовления блюда: « Рыба в кабачке» с соусом.
36.	Приготовления блюда: «Бризоль» с гарниром и соусом.	Технология приготовления блюда: «Бризоль» с гарниром и соусом.
37.	Приготовление блюда « Рулетики куриные с грибами, луком и с сыром» с гарниром и соусом.	Технология приготовления блюда «Рулетики куриные с грибами, луком и с сыром» с гарниром и соусом.
38.	Приготовления блюда: «Фрикасе из свинины» - мясо с грибами, в соусе из сметаны и сыра.	Технология приготовления блюда: «Фрикасе из свинины» - мясо с грибами, в соусе из сметаны и сыра.
39.	Приготовления блюда: « Куриные рулетики «Кордон Блю» ( в жарочном шкафу), гарниром и соусом.	Технология приготовления блюда: « Куриные рулетики «Кордон Блю» ( в жарочном шкафу), гарниром и соусом.
40.	Приготовления блюда: « Скумбрия в фольге» с гарниром и соусом.	Технология приготовления блюда: « Скумбрия в фольге» с гарниром и соусом.
41.	Приготовления блюда: « Минтай в горчичном соусе» с картофелем « фри».	Технология приготовления блюда: « Минтай в горчичном соусе» с картофелем « фри».
42.	Приготовления блюда: « Спагетти с морепродуктами в сливочном соусе»	Технология приготовления блюда: « Спагетти с морепродуктами в сливочном соусе»
43.	Приготовления блюда: « Ризотто с морепродуктами»	Технология приготовления блюда: « Ризотто с морепродуктами»
44.	Приготовления блюда: «Креветки, запеченные с сыром ( по- критски)».	Технология приготовления блюда: «Креветки, запеченные с сыром ( по- критски)».
45.	Приготовления блюда: « Паэлья с креветками и болгарским перцем» с соусом.	Технология приготовления блюда: « Паэлья с креветками и болгарским перцем» с соусом.
46.	Приготовления блюда: « Паста с кальмарами и болгарским перцем»	Технология приготовления блюда: « Паста с кальмарами и болгарским перцем»
47.	Приготовления блюда: « Тигровые креветки- гриль с овощами».	Технология приготовления блюда: « Тигровые креветки- гриль с овощами».
48.	Приготовления блюда: « Рулет из бедра индейки с крекерами и помидорами черри»	Технология приготовления блюда: « Рулет из бедра индейки с крекерами и помидорами черри»
49.	Приготовления блюда: « Фаршированные куриные окорочка» с соусом.	Технология приготовления блюда: « Фаршированные куриные окорочка» с соусом.
50.	Приготовления блюда: « Крылышки в медово- соевом соусе» с запеченным картофелем.	Технология приготовления блюда: « Крылышки в медово- соевом соусе» с запеченным картофелем.

## **4. Организация работы государственной экзаменационной комиссии**

### **4.1. Перечень документов, необходимых для проведения ГИА:**

- приказ о проведении итоговой аттестации;
- приказ о создании аттестационных комиссий для проведения государственной итоговой аттестации обучающихся;
- приказ о допуске выпускников к проведению государственной итоговой аттестации;
- приказ о проведении выпускных практических квалификационных работ;
- приказ об организации выполнения письменных экзаменационных работ обучающимися выпускных групп;
- перечень тем письменных экзаменационных работ и выпускных практических квалификационных работ, принятый на заседании педагогического совета и утвержденный приказом директора Колледжа;
- график контроля выполнения письменных экзаменационных работ;
- журналы теоретического и производственного обучения за период обучения;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся;
- дневник производственной практики с производственными характеристиками, заданиями на выполнение выпускных практических квалификационных работ, актами проведения работ и заключением комиссии о присвоении квалификационного разряда;
- протокол итоговой аттестации.

4.2.1. Государственная итоговая аттестация осуществляется государственными аттестационными комиссиями, состав которых формируется по каждой основной профессиональной образовательной программе.

4.2.2. Государственные аттестационные комиссии руководствуются в своей деятельности Порядком организации государственной итоговой аттестации, нормативно-правовыми актами колледжа, требованиями федеральных государственных стандартов среднего профессионального образования.

4.2.3. Государственную аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых выпускникам.

## **4.2. Основные функции государственной аттестационной комиссии**

4.2.4. Основными функциями государственных аттестационных комиссий являются:

- комплексная оценка уровня подготовки (образовательных достижений) выпускников в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении уровня квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о профессиональном образовании;
- внесение предложений и рекомендаций по совершенствованию содержания, обеспечения и технологии реализации образовательных программ, осуществляемых образовательным учреждением, на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников.

## **4.3. Организация работы государственной аттестационной комиссии во время защиты (проведения квалификационных испытаний)**

4.3.1. Защита выпускных квалификационных (дипломных) работ проводится экзаменационной комиссией с участием не менее двух третей ее состава. Один из членов комиссии назначается председателем. Заместителем председателя комиссии является руководитель структурного подразделения.

4.3.2. За неделю до начала работы комиссии секретарь учебной части доводит до сведения председателя и членов комиссии график ее работы (дата, время, аудитория).

4.3.3. Мастер производственного обучения совместно с заместителем директора по УПР составляет график распределения выпускников по дням работы комиссий и на его основе оформляет рабочие экзаменационные ведомости для каждого члена комиссии и сводные экзаменационные ведомости для секретаря.

4.3.4. При проведении защиты выпускной квалификационной работы на каждого выпускника секретарем комиссии заполняется протокол с указанием темы, фамилии и должности руководителя, перечня вопросов членов комиссии и результата защиты.

4.3.5. Результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»,

«неудовлетворительно» на основании устной беседы выпускника с членами экзаменационной комиссии по теме работы.

4.3.6. Каждый член комиссии принимает решение по оценке результата устного ответа выпускника и фиксирует его в своей рабочей экзаменационной ведомости.

4.3.7. В конце каждого дня работы комиссии, при обязательном присутствии председателя или его заместителя, заполняется экзаменационный протокол, где по фамилии каждого выпускника указывается одна итоговая оценка, которая определяется посредством обсуждения мнений членов комиссии. При проведении обсуждения председатель комиссии (или его заместитель) обладает правом решающего голоса.

4.3.8. Итоги работы экзаменационной комиссии объявляются выпускникам в тот же день. Результаты работы государственной экзаменационной комиссии не подлежат апелляции.

4.3.9. Председатель и все члены комиссии в конце каждого дня работы обязательно подписывают протоколы.

#### **4.4. Подготовка отчета государственной аттестационной комиссии после окончания государственной (итоговой) аттестации**

4.4.1. После окончания государственной итоговой аттестации государственной аттестационной комиссией готовится отчет, в котором дается анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, количество дипломов с отличием, указывается степень сформированности и развития общих и профессиональных компетенций, личностных и профессионально важных качеств выпускников и выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей. Указываются имевшие место быть недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения и совершенствованию качества подготовки выпускников.

4.4.2. Отчет о работе государственной аттестационной комиссии обсуждается на педагогическом совете.

4.4.3. Отчет о работе государственной аттестационной комиссии предоставляется в двухмесячный срок после завершения государственной (итоговой) аттестации





Автономное учреждение профессионального  
образования  
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры  
«Нефтеюганский политехнический колледж»

**ПРОГРАММА**  
**государственной итоговой аттестации выпускников**  
**в 2018-2019 учебном году**  
**по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

**Нефтеюганск 2018г.**

## Пояснительная записка

Настоящая Программа государственной итоговой аттестации выпускников разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

(утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798) и является частью основной профессиональной образовательной программы.

Программа государственной итоговой аттестации включает перечень необходимых для допуска на итоговую аттестацию документов, состав итоговой аттестации, темы и требования к выпускным практическим и письменным квалификационным работам, а также критерии оценки результата образования.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается цикловой методической комиссией и утверждается директором АУ «Нефтеюганский политехнический колледж» (далее – Колледж) после ее рассмотрения на педагогическом совете Колледжа с участием председателя государственной экзаменационной комиссии. К Программе государственной итоговой аттестации для оценивания персональных достижений выпускников на соответствие их требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются по согласованию с работодателями.

**Цель проведения государственной итоговой аттестации:** определение соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

### **Задачи:**

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;

- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

- выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии в пределах требований федерального государственного образовательного стандарта;
- защита письменной экзаменационной работы.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

## **1. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации:**

1.1. Государственная итоговая аттестация проводится после выполнения программ общеобразовательных, общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики. На подготовку к ГИА выделяется 2 недели (72 часа).

1.2. Программа государственной итоговой аттестации, содержание практических заданий и практических задач для выполнения практической экзаменационной работы и темы письменных экзаменационных работ доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

## 2. Сроки проведения государственной итоговой аттестации

2.1. Сроки и регламент проведения итоговых аттестационных испытаний утверждаются руководителем и доводятся до сведения обучающихся, членов государственных аттестационных комиссий, преподавателей и мастеров производственного обучения не позднее, чем **за месяц до их начала**.

Государственная итоговая аттестация по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, в соответствии с графиком ГИА поводится в два этапа:

1. Выполнение практической квалификационной работы в рамках профессиональных модулей **ПМ 01. «Приготовление блюд из овощей и грибов», ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы, ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

2. Защита письменной экзаменационной работы в рамках профессиональных модулей **ПМ 01. «Приготовление блюд из овощей и грибов», ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы, ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

№	Аттестационные испытания	Объем времени	Сроки
1.	Выполнение практической квалификационной работы	1 день	июнь
2.	Защита письменной экзаменационной работы	1 день	июнь

## 3. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации. Вид государственной итоговой аттестации.

3.1. **Выполнение выпускной практической квалификационной работы в рамках профессиональных модулей ПМ 01. «Приготовление блюд из овощей и грибов», ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы, ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

Цель: выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности.

3.1.1. К выпускной практической квалификационной работе допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по теоретическому и практическому обучению и в полном объеме овладевшие профессиональными компетенциями и выполнившие программу производственной практики.

3.1.2. Обучающимся, показавшим хорошие и отличные знания по предметам общепрофессионального цикла, профессиональных модулей, практическому обучению, систематически выполняющим в период практики установленные производственные задания, имеющим по итогам практики рекомендации работодателей могут быть предложены задания, соответствующие повышенному уровню квалификации.

3.1.3. Обучающиеся, показавшие высокие результаты по итогам практического обучения, имеющие по итогам практики, рекомендации работодателей, могут пройти процедуру добровольной сертификации квалификаций в МЦП для получения повышенного уровня квалификации.

3.1.4. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в учебно-производственных мастерских и лабораториях. Руководитель практики (мастер производственного обучения) своевременно подготавливает необходимые оборудования, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию, технологическую карту и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда.

Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается наряд с указанием содержания работы, нормы времени, рабочего места.

3.1.5. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии аттестационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол. В случае если комиссия в полном составе не может присутствовать при выполнении выпускной практической квалификационной работы, то составляется заключение, в котором дается характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

3.1.6. Компетенции, определенные к оцениванию выпускной практической квалификационной работы:

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

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

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

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

3.1.7. Выполнение выпускной практической квалификационной работы позволяет оценить степень овладения трудовыми функциями и трудовыми умениями – составляющих заявленных профессиональных компетенций (Таблица 1).

<b>Трудовые функции</b>	<b>Критерии (демонстрируемые умения)</b>
Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.
Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы приготовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем	проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
Производить обработку рыбы с костным скелетом Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд.

<p>Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p> <p>Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p>	<p>проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>оценивать качество готовых блюд.</p>
---	---

3.1.8. Критерии оценки выполнения выпускной практической квалификационной работы: овладение приемами работ (не ниже 75%), соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени (выработки); умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями; соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места.

3.1.9. В соответствии с критериями государственная аттестационная комиссия выставляет оценки за выполнение выпускной практической квалификационной работы:

- оценка "5" (отлично) - аттестуемый 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;

- оценка "4" (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- оценка "2" (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

## **3.2. Защита письменной экзаменационной работы**

3.2.1. Темы письменных экзаменационных работ разрабатываются преподавателями профессиональных дисциплин совместно с мастерами производственного обучения, рассматриваются на заседаниях ЦМК и утверждаются заместителем директора по УПР в соответствии с должностными обязанностями.

3.2.2. Не позднее, чем за 6 месяцев до итоговой аттестации до сведения обучающихся доводится перечень тем письменных экзаменационных работ под личную роспись обучающегося.

3.2.3. По результатам ознакомления обучающихся с темами ПЭР оформляется ведомость, которая хранится у заместителя директора по УПР.

3.2.4. Закрепление тем и руководителей письменных экзаменационных работ оформляется приказом директора Колледжа.

3.2.5. Основными функциями руководителя выпускной письменной экзаменационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий для выполнения выпускной письменной экзаменационной работы;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной письменной экзаменационной работы (назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной письменной экзаменационной работы);
- оказание помощи обучающимся в подборе необходимой литературы и информации;
- контроль хода выполнения выпускной письменной экзаменационной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную письменную экзаменационную работу.

### **Структура письменной экзаменационной работы**

3.2.6 Структура ПЭР включает:

- Титульный лист (приложение № 1);
- Задание на выполнение выпускной письменной экзаменационной работы (приложение № 2);
- Содержание;
- Пояснительная записка;
- Заключение;
- Список литературы;
- Отзыв руководителя ПЭР (приложение № 3);
- График выполнения работы

К содержанию ПЭР предъявляются определенные требования:

- соответствие названия работы ее содержанию, четкая целевая направленность;
- логическая последовательность изложения материала, базирующаяся на прочных теоретических знаниях по избранной теме;
- необходимая глубина и убедительность аргументации;
- конкретность представления практических результатов работы;
- корректное изложение материала и грамотное оформление работы;



- презентация работы государственной аттестационной комиссии в программе *PowerPoint*. (Требования к техническому оформлению текста ПЭР изложены в приложении №4).

3.2.8. В заключении ПЭР последовательно и кратко излагаются теоретические и практические выводы и предложения, которые носят обобщающий характер. Из текста заключения должно быть ясно, что цель и задачи выпускной письменной экзаменационной работы полностью достигнуты.

3.2.9. Все использованные литературные источники располагаются в алфавитном порядке (приложение 5).

### **Рецензия/ отзыв на выпускную письменную экзаменационную работу**

3.2.10. Письменный отзыв на выпускную письменную экзаменационную работу представляет руководитель работы не позднее, чем за неделю до начала итоговой аттестации на подпись заместителя директора по УПР.

3.2.11. Отзыв на выпускную письменную экзаменационную работу должен содержать:

- оценку актуальности ПЭР;
- соответствие заданию по объему и степени разработки основных разделов работы;
- отличительные положительные стороны работы;
- оценку практического значения работы;
- указания на недостатки в пояснительной записке, а также в ее оформлении;
- характеристику графической части или творческой части работы;
- выводы с определением степени самостоятельности обучающегося при разработке вопросов темы работы;
- оценку работы руководителем.

3.2.12. Содержание отзыва доводится до сведения выпускника не позднее, чем за день до защиты выпускной письменной экзаменационной работы.

3.2.13. Внесение изменений в выпускную письменную экзаменационную работу после получения отзыва не допускается.

### **Порядок защиты письменной экзаменационной работы**

3.2.14. Полностью готовая выпускная письменная экзаменационная работа вместе с отзывом сдается выпускником заместителю директора по учебно- производственной работе для окончательного контроля и подписи. Если выпускная письменная экзаменационная работа подписана, то она включается в приказ о допуске выпускника к защите.

3.2.15. Подписанная работа лично представляется выпускником аттестационной комиссии в день защиты.

3.2.16. Представление выпускника мастером производственного обучения (производственная характеристика, разряд выполненной

выпускной практической квалификационной работы, выполнение нормы выработки и оценка).

3.2.17. Выступление руководителя выпускной письменной экзаменационной работы с кратким описанием хода работы и общей оценкой ПЭР.

3.2.18. Процедура защиты ПЭР включает:

- доклад выпускника (не более 5-8 минут);
- вопросы членов комиссии;
- ответы обучающегося на поставленные вопросы.

3.2.19. Определение окончательной оценки по защите выпускной письменной экзаменационной работы и присвоение соответствующей квалификации осуществляется с учетом:

- доклада выпускника;
- оценки руководителя работы;
- ответов на вопросы;
- рекомендуемого разряда в соответствии с производственной характеристикой.

3.2.20. Доклад должен продемонстрировать приобретенные обучающимся навыки самостоятельной работы, необходимые современному квалифицированному рабочему.

В докладе необходимо отразить:

- актуальность темы,
- цель выпускной квалификационной работы,
- задачи, решаемые для достижения этой цели,
- суть проведенного исследования,
- выявленные в процессе анализа недостатки.

3.2.21. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе фиксируются: итоговая оценка за выпускную письменную экзаменационную работу, присуждение квалификации выпускнику.

3.2.22. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарём и членами комиссии.

3.2.23. Обучающиеся, выполнившие выпускную письменную экзаменационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту выпускника по той же теме работы, либо вынести решение о закреплении за ним новой темы и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через год.

3.2.24. Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

- оценка "5" (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность. При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических

знаниях по избранной теме. Стил ь изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании Межгосударственного стандарта. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;

- оценка "4" (хорошо) - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах;

- оценка "3" (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

- оценка "2" (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

### **Темы выпускных квалификационных работ по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».**

	<b>Темы ПЭР</b>	<b>Темы ВПКР</b>
1.	Технология приготовления блюда «Рыба запеченная»	Приготовление блюда «Рыба запеченная»
2.	Технология приготовления блюда «Цыпленок фаршированный»	Приготовление блюда «Цыпленок фаршированный»
3.	Технология приготовления блюда «Мясо по - французски» с гарниром	Приготовление блюда «Мясо по-французски» с гарниром
4.	Технология приготовления блюда «Рыба фаршированная»	Приготовление блюда «Рыба фаршированная»
5.	Технология приготовления блюда «Поджарка» из свинины с запеченными овощами	Приготовление блюда «Поджарка» из свинины с запеченными овощами
6.	Технология приготовления говядины тушеной с черносливом с гарниром	Приготовление говядины тушеной с черносливом с гарниром
7.	Технология приготовления блюда «Котлета пожарская» с овощами гриль	Приготовление блюда «Котлета пожарская» с овощами гриль
8.	Технология приготовления блюда «Рулет из рыбы» с соусом	Приготовление блюда «Рулет из рыбы» с соусом
9.	Технология приготовления говядины с шампиньонами с гарниром	Приготовление говядины с шампиньонами с гарниром
10.	Технология приготовления блюда «Жаркое по- домашнему»	Приготовление блюда «Жаркое по- домашнему»
11.	Технология приготовления блюда «Перец фаршированный мясом и рисом»	Приготовление блюда «Перец фаршированный мясом и рисом»
12.	Технология приготовления блюда «Свинина запеченная с ананасом и сыром» с запеченными помидорами черри	Приготовление блюда «Свинина запеченная с ананасом и сыром» с запеченными помидорами черри
13.	Технология приготовления блюда «Эскалоп с помидорами» с гарниром	Приготовление блюда «Эскалоп с помидорами» с гарниром
14.	Технология приготовления «Горбуша с креветками на шпажках» с запеченными овощами	Приготовление блюда «Горбуша с креветками на шпажках» с запеченными овощами
15.	Технология блюда «Мясной рулет» с гарниром	Приготовление блюда «Мясной рулет» с гарниром
16.	Технология приготовления блюда «Кальмар, фаршированный сыром фета и сладким перцем» с соусом	Приготовление блюда «Кальмар фаршированный сыром фета и сладким перцем» с соусом

17.	Технология приготовления блюда: «Грудка фаршированная» с ягодным соусом	Приготовление блюда: «Грудка фаршированная» с ягодным соусом
18.	Технология приготовления блюда: «Кролик тушеный с овощами в сметанном соусе»	Приготовление блюда: «Кролик тушеный с овощами в сметанном соусе»
19.	Технология приготовления блюда: «Люля-кебаб» с овощным гарниром	Приготовление блюда: «Люля-кебаб» с овощным гарниром
20.	Технология приготовления блюда: «Бефстроганов» с гарниром	Приготовление блюда: «Бефстроганов» с гарниром
21.	Технология приготовления блюда: «Долма»	Приготовление блюда: «Долма»
22.	Технология приготовления блюда: «Мясо шпигованное» с соусом грибным	Приготовление блюда: «Мясо шпигованное» с соусом грибным
23.	Приготовление блюда: «Свинина с ананасами в кисло-сладком соусе»	Приготовление блюда: «Свинина с ананасами в кисло-сладком соусе»
24.	Технология приготовления блюда: «Плов узбекский»	Приготовление блюда: «Плов узбекский»
25.	Технология приготовления блюда: «Рыба запеченная» с соусом сырным	Приготовление блюда: «Рыба запеченная» с соусом сырным
26.	Технология приготовления блюда: «Шашлык из семги» с овощами гриль	Приготовление блюда: «Шашлык из семги» с овощами гриль
27.	Технология приготовления блюда: «Отбивная из свинины» с гарниром	Приготовление блюда: «Отбивная из свинины» с гарниром
28.	Технология приготовления блюда: «Говядина, фаршированная грибами»	Приготовление блюда: «Говядина, фаршированная грибами»
29.	Технология приготовления блюда: «Рагу из свинины»	Приготовление блюда: «Рагу из свинины»
30.	Технология приготовления блюда: «Зразы рубленые» с гарниром	Приготовление блюда: «Зразы рубленые» с гарниром
31.	Технология приготовления блюда: «Помидоры фаршированные мясом и рисом»	Приготовление блюда: «Помидоры фаршированные мясом и рисом»
32.	Технология приготовления блюда «Утиная грудка Магре»	Приготовление блюда «Утиная грудка Магре»
33.	Технология приготовления блюда «Плов из птицы»	Приготовление блюда «Плов из птицы»
34.	Технология приготовления блюда «Утка фаршированная»	Приготовление блюда «Утка фаршированная»
35.	Технология приготовления блюда: «Рыба по-французски» с гарниром	Приготовление блюда: «Рыба по-французски» с гарниром
36.	Технология приготовления блюда: «Рыба запеченная с помидорами и сыром»	Приготовление блюда: «Рыба запеченная с помидорами и сыром»
37.	Технология приготовления блюда: «Куриное филе в сливочно-лимонном соусе с овощами»	Приготовление блюда: «Куриное филе в сливочно-лимонном соусе с овощами»
38.	Технология приготовления блюда: «Биштекс натурально-рубленный» со сложным гарниром	Приготовление блюда: «Биштекс натурально-рубленный» со сложным гарниром
39.	Технология приготовления блюда: «Котлета по-киевски» с гарниром	Приготовление блюда: «Котлета по-киевски» с гарниром
40.	Технология приготовления блюда: «Куриное филе с грибами и перцем»	Приготовление блюда: «Куриное филе с грибами и перцем»
41.	Технология приготовления блюда: «Мясо шпигованное» с гарниром	Приготовление блюда: «Мясо шпигованное»
42.	Технология приготовления блюда: «Манты»	Приготовление блюда: «Манты»
43.	Технология приготовления блюда: «Лазанья с креветками»	Приготовление блюда: «Лазанья с креветками»
44.	Технология приготовления блюда: «Рулетики куриные под двойным соусом» с овощами гриль	Приготовление блюда: «Рулетики куриные под двойным соусом» с овощами гриль
45.	Технология приготовления блюда: «Свиная рулька запеченная под грибным соусом» с гарниром	Приготовление блюда: «Свиная рулька запеченная под грибным соусом» с гарниром
46.	Технология приготовления блюда: «Свинина тушеная с грибами в сметанном соусе»	Приготовление блюда: «Свинина тушеная с грибами в сметанном соусе»
47.	Технология приготовления блюда: «Куриные отбивные с сыром и укропом»	Приготовление блюда: «Куриные отбивные с сыром и укропом»
48.	Технология приготовления блюда: «Кальмары фаршированные овощами» с гарниром	Приготовление блюда: «Кальмары фаршированные овощами» с гарниром

49.	Технология приготовления блюда: «Рыба в тесте жареная с овощами грилье»	Приготовление блюда: «Рыба в тесте жареная с овощами грилье»
50.	Технология приготовления блюда: «Ростбиф» с картофелем и грибами	Приготовление блюда: «Ростбиф» с картофелем и грибами
51.	Технология приготовления блюда: «Говядина со шпинатом и грибным соусом»	Приготовление блюда: «Говядина со шпинатом и грибным соусом»
52.	Технология приготовления блюда: «Тальята из говядины на картофельной лепешке»	Приготовление блюда: «Тальята из говядины на картофельной лепешке»
53.	Технология приготовления блюда: «Стейк Шалапина на рисовой подушке»	Приготовление блюда: «Стейк Шалапина на рисовой подушке»
54.	Технология приготовления блюда: «Куриная грудка, фаршированная овощами и сыром» с гарниром	Приготовление блюда: «Куриная грудка, фаршированная овощами и сыром» с гарниром
55.	Технология приготовления блюда: «Тартар с гренками и острым соусом» с гарниром	Приготовление блюда: «Тартар с гренками и острым соусом» с гарниром
56.	Технология приготовления блюда: «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»	Приготовление блюда: «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»
57.	Технология приготовления блюда: «Эскалоп из телячьей печени» с гарниром и соусом	Приготовление блюда: «Эскалоп из телячьей печени» с гарниром и соусом
58.	Технология приготовления блюда: «Бефстроганов из говядины» с домашней лапшой и свежими овощами	Приготовление блюда: «Бефстроганов из говядины» с домашней лапшой и свежими овощами
59.	Технология приготовления блюда: «Шницель из говядины» с крокетами и зеленым маслом	Приготовление блюда: «Шницель из говядины» с крокетами и зеленым маслом
60.	Технология приготовления блюда: «Тартар из говядины» с хрустящими тостами и гарниром	Приготовление блюда: «Тартар из говядины» с хрустящими тостами и гарниром
61.	Технология приготовления блюда: «Террин из кролика» с овощным гарниром	Приготовление блюда: «Террин из кролика» с овощным гарниром
62.	Технология приготовления блюда: «Фрикасе из курицы» с соусом и гарниром	Приготовление блюда: «Фрикасе из курицы» с соусом и гарниром
63.	Технология приготовления блюда: «Куриное филе, фаршированное сыром, помидорами черри и шампиньонами под соусом Песто» с гарниром	Приготовление блюда: «Куриное филе, фаршированное сыром, помидорами черри и шампиньонами под соусом Песто» с гарниром
64.	Технология приготовления блюда: «Рыба грилье под марокканским соусом» с овощами	Приготовление блюда: «Рыба грилье под марокканским соусом» с овощами
65.	Технология приготовления блюда: «Куриный рулет с картофелем по-деревенски»	Приготовление блюда: «Куриный рулет с картофелем по-деревенски»

## 4. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

### 4.1. Перечень документов, необходимых для проведения ГИА:

- приказ о проведении итоговой аттестации;
- приказ о создании аттестационных комиссий для проведения государственной итоговой аттестации обучающихся;
- приказ о допуске выпускников к проведению государственной итоговой аттестации;
- приказ о проведении выпускных практических квалификационных работ;
- приказ об организации выполнения письменных экзаменационных работ обучающимися выпускных групп;

- перечень тем письменных экзаменационных работ и выпускных практических квалификационных работ, принятый на заседании педагогического совета и утвержденный приказом директора Колледжа;
- график контроля выполнения письменных экзаменационных работ;
- журналы теоретического и производственного обучения за период обучения;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся;
- дневник производственной практики с производственными характеристиками, заданиями на выполнение выпускных практических квалификационных работ, актами проведения работ и заключением комиссии о присвоении квалификационного разряда;
- протокол итоговой аттестации.

4.2.1. Государственная итоговая аттестация осуществляется государственными аттестационными комиссиями, состав которых формируется по каждой основной профессиональной образовательной программе.

4.2.2. Государственные аттестационные комиссии руководствуются в своей деятельности Порядком организации государственной итоговой аттестации, нормативно-правовыми актами колледжа, требованиями федеральных государственных стандартов среднего профессионального образования.

4.2.3. Государственную аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых выпускникам.

## **4.2. Основные функции государственной аттестационной комиссии**

4.2.4. Основными функциями государственных аттестационных комиссий являются:

- комплексная оценка уровня подготовки (образовательных достижений) выпускников в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении уровня квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о профессиональном образовании;
- внесение предложений и рекомендаций по совершенствованию содержания, обеспечения и технологии реализации образовательных

программ, осуществляемых образовательным учреждением, на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников.

### **4.3. Организация работы государственной аттестационной комиссии во время защиты (проведения квалификационных испытаний)**

4.3.1. Защита выпускных квалификационных (дипломных) работ проводится экзаменационной комиссией с участием не менее двух третей ее состава. Один из членов комиссии назначается председателем. Заместителем председателя комиссии является руководитель структурного подразделения.

4.3.2. За неделю до начала работы комиссии секретарь учебной части доводит до сведения председателя и членов комиссии график ее работы (дата, время, аудитория).

4.3.3. Мастер производственного обучения совместно с заместителем директора по УПР составляет график распределения выпускников по дням работы комиссий и на его основе оформляет рабочие экзаменационные ведомости для каждого члена комиссии и сводные экзаменационные ведомости для секретаря.

4.3.4. При проведении защиты выпускной квалификационной работы на каждого выпускника секретарем комиссии заполняется протокол с указанием темы, фамилии и должности руководителя, перечня вопросов членов комиссии и результата защиты.

4.3.5. Результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» на основании устной беседы выпускника с членами экзаменационной комиссии по теме работы.

4.3.6. Каждый член комиссии принимает решение по оценке результата устного ответа выпускника и фиксирует его в своей рабочей экзаменационной ведомости.

4.3.7. В конце каждого дня работы комиссии, при обязательном присутствии председателя или его заместителя, заполняется экзаменационный протокол, где по фамилии каждого выпускника указывается одна итоговая оценка, которая определяется посредством обсуждения мнений членов комиссии. При проведении обсуждения председатель комиссии (или его заместитель) обладает правом решающего голоса.

4.3.8. Итоги работы экзаменационной комиссии объявляются

выпускникам в тот же день. Результаты работы государственной экзаменационной комиссии не подлежат апелляции.

4.3.9. Председатель и все члены комиссии в конце каждого дня работы обязательно подписывают протоколы.

#### **4.4. Подготовка отчета государственной аттестационной комиссии после окончания государственной (итоговой) аттестации**

4.4.1. После окончания государственной итоговой аттестации государственной аттестационной комиссией готовится отчет, в котором дается анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, количество дипломов с отличием, указывается степень сформированности и развития общих и профессиональных компетенций, личностных и профессионально важных качеств выпускников и выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей. Указываются имевшие место быть недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения и совершенствованию качества подготовки выпускников.

4.4.2. Отчет о работе государственной аттестационной комиссии обсуждается на педагогическом совете.

4.4.3. Отчет о работе государственной аттестационной комиссии предоставляется в двухмесячный срок после завершения государственной (итоговой) аттестации