

БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ
«БЕЛОЯРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено на заседании МО
Протокол № 2 от «13» ноября 2018 г.

Руководитель МО Саидова М.Д.



Утверждено:

Приказом директор колледжа

№ 23 от «25» декабря 2018г.

Программа
государственной итоговой аттестации
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Белоярский, 2018

Организация – разработчик: **бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Белоярский политехнический колледж»**

Авторы:

Николаева Наталья Ивановна, преподаватель спецдисциплин

Калашникова Юлия Николаевна, преподаватель специдисциплин

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ по профессии 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

Настоящая программа государственной итоговой аттестации является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения квалификаций – повар (3 разряд), кондитер (3 разряд); основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

4.3.1. Приготовление блюд из овощей и грибов,

4.3.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста,

4.3.3. Приготовление супов и соусов,

4.3.4. Приготовление блюд из рыбы,

4.3.5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы,

4.3.6. Приготовление холодных блюд и закусок,

4.3.7. Приготовление сладких блюд и напитков,

4.3.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

4.3.9. Приготовление и оформление блюд для банкетов и корпоративных мероприятий.

4.3.10. Приготовление блюд современной японской кухни.

ВПД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов

Наименование ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов

ПК.1.1. Выполнять слесарную обработку, пригонку и пайку деталей и узлов различной сложности в процессе сборки.

ПК 1.2. Изготавливать приспособления для сборки и ремонта.

ПК 1.3. Выявлять и устранять дефекты во время эксплуатации оборудования и при проверке его в процессе ремонта.

ВПД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

Наименование ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

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.

ВПД 3. Приготовление супов и соусов.

Наименование ПМ.03. Приготовление супов и соусов.

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.

ВПД.4. Приготовление блюд из рыбы.

Наименование ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы.

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.

ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Наименование ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

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.

ВПД 6. Приготовление холодных блюд и закусок.

Наименование ПМ.06. Приготовление холодных блюд и закусок.

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.

ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков.

Наименование ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков.

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.

ВПД 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Наименование ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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.

Основная цель Программы: качественная подготовка, организация и проведение государственной итоговой аттестации выпускников.

Задачи:

- мобилизация усилий всех субъектов образовательного процесса на выполнение программы;

- укрепление связей между БУ «Белоярский политехнический колледж» и предприятиями общественного питания, а также другими социальными партнерами;

- формирование и организация работы государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК);

- внесение изменений в программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и технологии обучения;

- разработка рекомендаций по совершенствованию качества подготовки выпускников на основе анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников и рекомендаций ГЭК.

При разработке Программы государственной итоговой аттестации определены:

- формы проведения государственной итоговой аттестации;

- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;

- сроки проведения государственной итоговой аттестации;

- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;

- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

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

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью обучения обучающихся.

Цель проведения государственной итоговой аттестации: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям Федерального государственного

образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа об уровне образования и квалификации.

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений, навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;

- определение степени сформированности профессиональных и общих компетенций;

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

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

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

1.2. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

1.2.1. Формирование состава ГЭК осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 1 сентября 2013 г. № 30306) и Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 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 августа 2013 г. № 968 (зарегистрирован в Минюсте России 5 марта 2014 г. № 31524).

1.2.2. Состав Государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом Директором БУ «Белоярский политехнический колледж».

1.2.3. Председатель Государственной экзаменационной комиссии утверждается Департаментом образования и молодежной политики Ханты-Мансийского автономного округа-Югры по представлению колледжа не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря).

Председатель ГЭК организует и контролирует деятельность экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

1.2.4 Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускников и его соответствие требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;

- принятие решения о присвоении уровня квалификации по результатам итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа об уровне образования и квалификации;

- подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессиональной подготовки обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

1.3. Организация работы государственной экзаменационной комиссии во время защиты

1.3.1. Перечень необходимых документов для проведения экзамена:

- приказ о проведении государственной итоговой аттестации;
- приказ о составе государственной экзаменационной комиссии для проведения государственной итоговой аттестации выпускников;
- приказ о допуске обучающихся учебной группы к государственной итоговой аттестации;
- приказ о закреплении тем письменных экзаменационных и выпускных практических квалификационных работ за обучающимися;
- график проведения защиты выпускных квалификационных работ;
- журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся выпускной группы;
- документы, подтверждающие освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности;
- производственные характеристики, дневники производственных практик, перечень выпускных практических квалификационных работ, наряды на выполнение выпускных практических квалификационных работ, протокол проведения работ в учебной группе;
- протокол государственной итоговой аттестации.

1.4. Подготовка отчета государственной экзаменационной комиссии после окончания государственной итоговой аттестации

1.4.1. После окончания государственной итоговой аттестации государственной экзаменационной комиссией готовится отчет, в котором дается анализ результатов итоговой аттестации выпускников, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, 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 недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по совершенствованию качества подготовки выпускников.

1.4.2. Отчет о работе государственной экзаменационной комиссии и результатах итоговой аттестации обсуждается на педагогическом совете.

1.4.3. Результаты государственной итоговой аттестации отражаются в отчете о результатах самообследования колледжа.

2. СОДЕРЖАНИЕ, УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.

2.1. Выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в пределах требований ФГОС СПО.

Цель: выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного требованиями ФГОС СПО, квалификационной характеристикой и определением готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности.

2.1.1. К выпускной практической квалификационной работе допускаются обучающиеся в полном объеме усвоившие программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих и успешно прошедшие промежуточную аттестацию по профессиональным модулям.

2.1.2. Объем времени на проведение – 2 недели.

2.1.3. Сроки проведения с 15 по 28 июня 2019 г.

2.1.4 Перечень выпускных практических квалификационных работ

2.1. 4. Перечень практических квалификационных работ

ВПД	ПК	Наименование работы	описание работ	Норма времени	Разряд выполняемой работы
4.3.8	ПК 8.2 ПК 8.5	Бисквитное тесто. Приготовление рулета или торта.	Организация рабочего места	10 мин.	III
			Приготовление продуктов	10 мин.	
			Замес теста	20-25 мин.	
			Формирование	05 мин.	
			Выпечка (200-210 градусов)	35 мин.	
			Охлаждение. Оформление и подача	45 мин.	
			Всего:	2ч. 20 мин.	
4.3.8	ПК 8.2 ПК 8.5	Заварное тесто. Приготовление пирожного «Эклер»	Организация рабочего места	10 мин.	III
			Приготовление продуктов	10 мин.	
			Приготовление теста	30 мин.	
			Формовка	15 мин.	
			Выпечка	15 мин.	
			Охлаждение	10 мин.	
			Оформление и подача	15 мин.	
			Всего:	1 ч. 45 мин.	
4.3.8	ПК 8.1. ПК 8.2.	Дрожжевое тесто. Приготовление булочки безопасным способом.	Организация рабочего места	10 мин.	III
			Приготовление продуктов	10 мин.	
			Замес теста	15-20 мин.	
			Брожение и обминка	120 мин.	
			Растойка	15 мин.	
			Выпечка (200-220 градусов)	15-20 мин.	
			Оформление и подача	05 мин.	
			Всего:	3ч. 20 мин.	
4.3.8 4.3.2	ПК 8.2 ПК 2.5	Слоеное тесто. Приготовление курника.	Организация рабочего места	10 мин.	III
			Приготовление продуктов	10 мин.	
			Замес теста	7-10 мин.	
			Охлаждение теста	30 мин.	
			Приготовление полуфабрикатов	50 мин.	
			Выпечка (200-220 градусов)	40 мин.	
			Оформление и подача	5 мин.	
			Всего:	2 ч. 35 мин.	
4.3.8	ПК 8.2	Песочное тесто. Приготовление кекса	Организация рабочего места	10 мин.	III
			Подготовка продуктов	10 мин.	

	ПК 8.3	столичного.	Замес теста	10-15 мин.	
			Формовка	10 мин.	
			Выпечка (205-215 градусов)	25-30 мин.	
			Охлаждение	10 мин.	
			Выемка из форм	05 мин.	
			Оформление и подача	05 мин.	
			Всего:	1 ч. 35 мин.	
4.3.1	ПК 1.1 ПК 1.2	Блюда из овощей. Овощное рагу.	Организация рабочего места	10 мин.	III
			Первичная обработка продуктов	20 мин.	
			Приготовление полуфабрикатов	20 мин.	
			Тепловая обработка	15 мин.	
			Оформление и подача	10 мин.	
			Всего:	1 ч. 15 мин.	
4.3.1 4.3.3 4.3.4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Блюда из рыбной котлетной массы. Тефтели рыбные. Картофельное пюре.	Организация рабочего места	10 мин.	III
			Первичная обработка продуктов	20 мин.	
			Разделка и приготовление фарша	20 мин.	
			Приготовление соуса	15 мин.	
			Жарка тефтелей	10 мин.	
			Тушение тефтелей с соусом	10 мин.	
			Отваривание картофеля	30 мин.	
			Приготовление картофельного пюре	10 мин.	
			Оформление и подача	10 мин.	
				Всего:	2 ч. 15 мин.
4.3.1 4.3.4 4.3.2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 3.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Блюда из рыбы. Рыба тушеная в томате с овощами.	Организация рабочего места	10 мин.	III
			Первичная обработка продуктов	20 мин.	
			Тепловая обработка и маринование овощей	15 мин.	
			Тушение рыбы с овощами	30 мин.	
			Оформление и подача	10 мин.	
			Всего:	1 ч. 25 мин.	
4.3.2 4.3.3 4.3.5	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 3.1 ПК 3.3	Блюда из мяса. Приготовление гуляша. Гречка отварная.	Организация рабочего места	10 мин.	III
			Первичная обработка продуктов	10 мин.	
			Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов	15 мин.	
			Приготовление соуса	15 мин.	

	ПК 3.4 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3		Жарка	30мин.	
			Тушение с соусом	15 мин.	
			Отваривание гречки	15 мин.	
			Оформление и подача	10мин.	
			Всего:	2 ч. 00мин.	
4.3.2	ПК 2.1	Блюда из птицы. Приготовление чахохбили. Рис припущенный.	Организация рабочего места	10 мин.	III
4.3.5	ПК 2.2		Первичная обработка продуктов	20 мин.	
	ПК 5.1		Приготовление полуфабриката	15мин.	
	ПК 5.2		Тепловая обработка	40 мин.	
	ПК 5.4		Приготовление риса	20 мин.	
			Оформление и подача	15 мин.	
			Всего:	2 ч. 00мин.	
4.3.1	ПК 1.1 ПК 1.2	Блюда из овощей. Приготовление зраз картофельных.	Организация рабочего места	10 мин	III
			Первичная обработка продуктов	10 мин.	
			Приготовление котлетной массы	35 мин.	
			Приготовление фарша	15 мин.	
			Формовка, панировка	10 мин.	
			Жарка основным способом и в жарочном шкафу	20 мин.	
			Оформление и подача	15 мин.	
		Всего	1 ч. 55мин.		
4.3.2	ПК 2.1 ПК 2.4	Блюда из творога. Приготовление сырников.	Организация рабочего места	10 мин.	III
			Приготовление продуктов	10 мин.	
			Приготовление теста	20 мин.	
			Жарка основным способом	15 мин.	
			Доведение до готовности в жарочном шкафу	10 мин.	
			Оформление и подача	5 мин.	
			Всего	1 ч. 10 мин.	
4.3.2	ПК 2.1 ПК 2.4	Блюда из яиц. Приготовление фаршированного омлета.	Организация рабочего места	10 мин.	III
			Приготовление продуктов	10 мин.	
			Приготовление фарша	15 мин.	
			Приготовление омлетной массы	10 мин.	
			Жарка омлета	10 мин.	
			Соединение ингредиентов	5 мин.	
			Оформление и подача	5мин.	

			Всего	1 ч. 05мин.	
4.3.1	ПК 1.1	Приготовление заправочных супов. Борщ из свежей капусты с картофелем.	Организация рабочего места	10 мин.	III
4.3.3	ПК 3.1		Приготовление мясокостного бульона	80 мин.	
	ПК 3.2		Подготовка продуктов	25 мин.	
			Тепловая обработка овощей	25 мин.	
			Оформление и подача	05мин.	
			Всего	2 ч. 25 мин.	
4.3.1	ПК 1.1	Блюда из мяса. Голубцы с мясом и рисом.	Организация рабочего места	10 мин.	III
4.3.2	ПК 2.1.		Подготовка продуктов	15 мин.	
4.3.3	ПК 3.1		Тепловая обработка продуктов	25 мин.	
4.3.5	ПК 3.3		Приготовление мясного фарша	15 мин.	
	ПК 3.4		Формование голубцов	20 мин.	
	ПК 5.1		Приготовление соуса	15 мин.	
	ПК 5.2		Жарка и запекание голубцов	15 мин.	
	ПК 5.3		Оформление и подач	05мин.	
			Всего	2 ч. 00 мин.	
4.3.1	ПК 1.1	Приготовление супов-пюре. Приготовление супа-пюре из различных овощей.	Организация рабочего места	10 мин.	III
4.3.3	ПК 3.1		Первичная обработка овощей	30 мин.	
	ПК 3.2		Тепловая обработка продуктов	25 мин.	
			Соединение ингредиентов и доведение до готовности	25 мин.	
			Оформление и подача	05мин.	
			Всего	1 ч. 35 мин.	
4.3.7	ПК 7.1	Сладкие блюда. Приготовление мусса клюквенного.	Организация рабочего места	10 мин.	III
			Первичная обработка продуктов	10 мин.	
			Подготовка желатина	10мин.	
			Приготовление сока и мезги	10 мин.	
			Варка мезги, процеживание	10 мин.	
			Соединение отвара с желатином	5 мин.	
			Взбивание	10 мин.	
			Охлаждение	20 мин.	
			Оформление и подача	05мин.	
			Всего	1 ч. 30 мин.	
4.3.1	ПК 1.1	Холодные блюда и закуски. Приготовление винегрета.	Организация рабочего места	10 мин.	III
4.3.3	ПК 3.3		Первичная обработка продуктов	10мин.	
			Отваривание овощей	25 мин.	

4.3.6	ПК 3.4 ПК 6.2		Нарезка	15 мин.	
			Соединение и заправка	10 мин.	
			Оформление и подача	05мин.	
			Всего	1 ч. 15 мин.	
4.3.3 4.3.5 4.3.6	ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 6.2	Холодные блюда и закуски. Приготовление салата «Цезарь»	Организация рабочего места	10 мин.	III
			Подготовка продуктов	20 мин.	
			Приготовление соуса	15 мин.	
			Тепловая обработка продуктов	30 мин.	
			Нарезка продуктов	10 мин.	
			Соединение ингредиентов	15 мин.	
			Оформление и подача	05 мин.	
			Всего	1 ч. 55 мин.	
4.3.1 4.3.3 4.3.6	ПК 1.1 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 6.2	Холодные блюда и закуски. Приготовление салата «Сельдь под шубой»	Организация рабочего места	10 мин.	III
			Подготовка продуктов	15 мин.	
			Тепловая обработка продуктов	30 мин.	
			Нарезка продуктов	15 мин.	
			Соединение	15 мин.	
			Оформление и подача	05 мин.	
			Всего	1 ч. 30 мин.	

2.1.5. Обучающимся, имеющим отличную успеваемость по дисциплинам общепрофессионального цикла и междисциплинарным курсам, учебным и производственным практикам и систематически выполнявшим в период практик установленные производственные задания, может выдаваться работа более высокого уровня квалификации.

2.1.6. Практическая квалификационная работа проводится на местах прохождения учащимися производственной практики на предприятиях. В случае проведения практической квалификационной работы в учебно-производственных мастерских колледжа создается комиссия в составе не менее 5 человек.

Руководитель практики совместно с соответствующим работником предприятия своевременно подготавливает необходимые машины, оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда.

Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается наряд (Приложение 1) с указанием содержания и разряда работы, нормы времени, рабочего места.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в бланк заключения о выполнении квалификационной работы (Приложение 2) и протокол (Приложение 3).

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

2.1.8. Оценка «отлично» выставляется, если аттестуемый в полном объеме овладел приемами выполнения работ; полностью соблюдал технологию выполнения работ; все виды работ выполнил в установленную норму времени; при выполнении работ умело пользовался оборудованием, инструментами, приспособлениями; соблюдал требования безопасности труда и организации рабочего места; качество выполненной работы соответствует образцам (эталонам и т.д.).

Оценка «хорошо» выставляется, если аттестуемый овладел приемами выполнения работ; соблюдал технологию выполнения работ, но допустил одну-две ошибки; все виды работ выполнил в установленную норму времени; при выполнении работ умело пользовался оборудованием, инструментами, приспособлениями; соблюдал требования безопасности труда и организации рабочего места; качество выполненной работы соответствует образцам (эталонам и т.д.).

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если аттестуемый в недостаточном объеме овладел приемами выполнения работ; допускал существенные технологические ошибки при выполнении работ; не выполнил работу в установленную норму времени; при выполнении работ неуверенно пользовался оборудованием, инструментами, приспособлениями; при выполнении работ допускал нарушения требования безопасности труда и организации рабочего места; качество выполненной работы не в полной мере соответствует образцам (эталонам и т.д.).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если аттестуемый не овладел приемами выполнения работ; при выполнении работ не соблюдал технологию выполнения работ; не выполнил работу в установленную норму времени; при выполнении работ неуверенно пользовался оборудованием, инструментами, приспособлениями; при выполнении работ не соблюдал требования безопасности труда и организации рабочего места; качество выполненной работы не соответствует образцам (эталонам и т.д.).

2.2. Выполнение письменной экзаменационной работы

Цель: выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным

материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологии.

2.2.1. Тематика письменных экзаменационных работ разрабатывается преподавателями специальных дисциплин, совместно с мастерами производственного обучения, рассматривается предметно-цикловой комиссией и утверждается заместителем директора по производственному обучению.

2.2.2. Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора колледжа.

2.2.3. Перечень тем письменной экзаменационной работы

Наименование ПМ	Темы письменной экзаменационной работы
ПМ.01	Технология приготовления блюд из отварных и припущенных овощей.
	Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных и жареных овощей
	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов
ПМ.02	Технология приготовления блюд из грибов
	Технология приготовления каш и блюд из них
	Технология приготовления блюд из макаронных изделий
	Технология приготовления блюд из яиц
	Технология приготовления горячих блюд из творога
	Технология приготовления теста для пельменей, вареников, лапши домашней
	Технология приготовления бульонов
ПМ.03	Технология приготовления заправочных супов
	Технология приготовления холодных супов
	Технология приготовления основных горячих соусов
	Технология приготовления основных горячих соусов
ПМ.04	Механическая кулинарная обработка рыбы
	Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы
	Технология приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы
	Технология приготовления блюд из морепродуктов
ПМ.05	Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов
	Технология приготовления отварных и припущенных блюд из мяса
	Технология приготовления жареных и тушеных мясных блюд
	Технология приготовления тушеных блюд из птицы
	Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы
ПМ.06	Технология приготовления холодных блюд из овощей и грибов
	Технология приготовления бутербродов
	Технология приготовления мясных блюд и закусок
	Технология приготовления рыбных блюд и закусок
ПМ.07	Технология приготовления салатов и винегретов
	Технология приготовления компотов
	Технология приготовления железированных сладких блюд
ПМ.08	Технология приготовления горячих сладких блюд
	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него
	Технология приготовления тортов и пирожных из бисквитного теста
	Технология приготовления тортов и пирожных из песочного теста
	Технология приготовления тортов и пирожных из слоеного теста
ПМ.01 – ПМ.08	Технология приготовления тортов и пирожных из заварного теста
	Технология приготовления мучных изделий пониженной калорийности
	Основы диетического питания. Технология приготовления диетических блюд

2.2.4. Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальности и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций –

заказчиков рабочих кадров. Она должна соответствовать содержанию нескольких профессиональных модулей, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

2.2.5. Структура письменной экзаменационной работы:

1. Титульный лист
2. Задание на выполнение письменной экзаменационной работы (Приложение 4)
3. Содержание.
4. Основная часть.
5. Заключение.
6. Список литературы.
7. Приложения.

2.2.6. Задание на письменную экзаменационную работу утверждается заместителем директора по производственному обучению и выдается обучающемуся за пять месяцев до начала государственной итоговой аттестации на специальном бланке.

2.2.7. В период подготовки письменных экзаменационных работ в кабинете спецдисциплин оформляется стенд «В помощь выпускнику».

2.2.8. Подписанная обучающимися письменная экзаменационная работа передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва в срок, определенный приказом директора.

2.2.9. Руководитель письменной экзаменационной работы не позднее чем за три недели до начала государственной итоговой аттестации проверяется выполненные обучающимися письменные экзаменационные работы и представляет письменный отзыв, который должен включать: заключение о соответствии письменной экзаменационной работы выданному заданию; оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений; оценку качества выполнения основных разделов работы, графической части; указание положительных сторон; указания на недостатки в содержании основной части, ее оформлении, если таковые имеются; оценку степени самостоятельности выполнения работы обучающимся.

2.2.10. Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с отзывом сдается обучающимися заместителю директора по производственному обучению для окончательного контроля и подписи. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите.

Отзывы в работу не подшиваются. Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения отзыва не допускаются.

2.2.11. Выпускники, не сдавшие экзамены по отдельным учебным дисциплинам и профессиональным модулям или не выполнившие практическую квалификационную работу и письменную экзаменационную работу, не допускаются к государственной итоговой аттестации.

2.3. Организация защиты выпускной квалификационной работы.

2.3.1. После завершения написания письменной экзаменационной работы организуется предварительная защита, на которой особое внимание уделяется подготовке сообщения обучающегося на заседании государственной экзаменационной комиссии. Предварительная защита проводится не позднее, чем за две недели до государственной итоговой аттестации. К предварительной защите обучающийся представляет:

- письменную экзаменационную работу, подписанную автором, руководителем;
- презентацию в электронном виде или чертежи и плакаты, выполненные к выпускной квалификационной работе;
- отзыв руководителя.

2.3.2. Для предварительной защиты создается комиссия. В ее состав входят: заместитель директора по производственному обучению, руководители работ, мастера производственного обучения. По результатам предварительной защиты выпускникам даются рекомендации по структуре и содержанию его выступления.

2.3.3. Допущенная к защите письменная экзаменационная работа лично представляется выпускником государственной экзаменационной комиссии в день экзамена. Обучающемуся в

процессе защиты разрешается пользоваться работой. В выступлении он может использовать демонстрационные материалы, презентации, уделять внимание отмеченным в отзыве замечаниям и ответить на них.

2.3.4. Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

2.3.5. Мастер производственного обучения или руководитель перед началом выступления обучающегося сообщает результаты освоения выпускником видов профессиональной деятельности, общих и профессиональных компетенций, результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы, передает членам комиссии для ознакомления оценочные ведомости по профессиональным модулям, аттестационные листы по практике, заключение на выполненную практическую квалификационную работу.

2.3.6. В процессе защиты члены комиссии задают вопросы, связанные с тематикой защищаемой работы. После окончания защиты экзаменационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты выпускных квалификационных работ с указанием оценки, полученной на защите каждым выпускником и присвоенного разряда по профессии.

2.3.7. При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении разряда по профессии и выдаче документа об уровне квалификации комиссия учитывает в комплексе и взвешенно оценивает:

- итоги успеваемости по дисциплинам учебного плана;
- результаты промежуточной аттестации по профессиональным модулям;
- результаты выполнения выпускной практической квалификационной и письменной экзаменационной работы;
- доклад обучающегося на защите выпускной квалификационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы.

2.3.8. Объем времени на подготовку и проведение защиты выпускных квалификационных работ – 2 недели.

2.3.9. Сроки проведения с 15 по 28 июня 2019 г.

2.4. Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

Оценка «5» (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просмотрена четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. Выпускник логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании стандарта. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или недопонимания излагаемого материала.

Оценка «4» (хорошо) – содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При выполнении 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.

2.5. Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ:

При определении оценки за защиту выпускной квалификационной работы учитываются:

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

Результаты защиты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «5» (отлично) выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет положительные отзывы руководителя. При ее защите выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует понятиями, во время доклада использует презентацию, макеты, слайды, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «4» (хорошо) выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет положительные отзывы руководителя. При ее защите выпускник показывает знание вопросов темы, оперирует терминами, понятиями, допускает незначительные ошибки в выступлении, которые исправляет самостоятельно, во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

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

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

НАРЯД
на выполнение практической квалификационной работы

Фамилия, имя, отчество учащегося _____

Группа _____

Профессия _____

Виды работ	Норма времени на единицу работ	Время				% выполнения	Оценка
		На все задания	Начало выполнения	Окончание выполнения	Всего затрачено		
1	2	3	4	5	6	7	8

Мастер производственного обучения _____ / _____ /

Учащийся _____ / _____ /

Приложение 2

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о выполнении выпускной практической квалификационной работы

Заключение составлено « _____ » _____ 201__ г.

Учащийся _____

обучающийся по профессии _____

Выполнил выпускную практическую квалификационную работу со следующими результатами

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	КУ	Время		оценка	разряд
											затр.	норма		

Выполненная выпускная практическая квалификационная работа соответствует требованиям _____ разряда по профессии _____

Рекомендации _____

Мастер производственного обучения _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

Члены комиссии;

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Приложение 3.

ПРОТОКОЛ
результатов выполнения
выпускной практической квалификационной работы
студентами БУ «Белоярский политехнический колледж» в 201__ - 201__ учебном году

Группа _____

Число учащихся по списку _____

Профессия _____

Мастер производственного обучения: _____

Члены комиссии: _____

Место проведения (предприятие) _____

№ п/п	Ф.И.О. учащихся	Дата проведения	№ работ по «Перечню»	Норма времени на работу, мин	Фактически затраченное время, м.ин	% выполнения	Оценка за выполненную работу	Рекомендуемый разряд
1								

Из них получили оценку:

5 (отлично) - _____ чел.

4 (хорошо) - _____ чел.

3 (удовлетворительно) - _____ чел.

2 (неудовлетворительно) - _____ чел.

1 (плохо) - _____ чел.

Особое мнение членов аттестационной комиссии:

Мастер производственного обучения: _____

(подпись, ее расшифровка)

Члены комиссии: _____

(подпись, ее расшифровка)

(подпись, ее расшифровка)

(подпись, ее расшифровка)

(подпись, ее расшифровка)

Примечание: Протокол заполняется аккуратно, чернилами одного (синего, черного) цвета. Подчеркивания и исправления не допускаются

Утверждаю
Зам.директора по УАР
_____Т.Н.Макарова

ЗАДАНИЕ
на письменную экзаменационную работу

Учащегося группы _____

Ф.И.О. учащегося

Профессии _____

По теме _____

Содержание задания:

Введение

(теоретическое обоснование темы)

Основная часть

(Формы и методы решения проблемы)

Заключение

Список используемой литературы

Приложения:

Задание выдано «_____» _____ 201_ г.

Работа сдана «_____» _____ 201_ г.

Преподаватель _____

Оценка _____

Мастер ПО _____

Оценка _____