

Краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

Утверждаю:
Директор КГАПОУ «КСХК»
Н.И.Пилипчук
« 04 » декабря 2017г



ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по профессии среднего профессионального образования

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер
Квалификация – повар-кондитер
Форма обучения - очная

Кунгур 2017г

Рассмотрено и одобрено на
заседании специальных
дисциплин
Протокол №
от «21» ноября 2017г.
Председатель МК
Л.В.Турышева

Согласовано
Зам. директора по УМР
З.Н. Миронова

Правообладатель:

КГАПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

Эксперт от работодателя:

ИП Н.Г.Красенкова
Н.Г.Красенкова
«04» декабря 2017г



СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Условия проведения государственной итоговой аттестации
 - 2.1 Форма государственной итоговой аттестации
 - 2.2. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации
 - 2.3 Сроки и место проведения государственной итоговой аттестации
 - 2.4. Состав и функции Государственной экзаменационной комиссии
 - 2.5. Контроль организации государственной итоговой аттестации
 - 2.6. Экспертиза условий и результатов государственной итоговой аттестации
3. Организация выполнения и проверки выпускных квалификационных работ.
 - 3.1. Утверждение темы выпускной квалификационной работы.
 - 3.2. Руководство подготовкой и защитой выпускной квалификационной работы.
4. Организация защиты выпускной квалификационной работы
 - 4.1. Допуск к защите выпускной квалификационной работы
 - 4.2. Защита выпускной квалификационной работы
5. Оценка результатов государственной итоговой аттестации.
 - 5.1. Критерии оценки письменных экзаменационных работ
 - 5.2. Критерии оценки практических квалификационных работ.
6. Порядок подачи и рассмотрения апелляции
7. Приложения

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 25.11.2013) «Об образовании в Российской Федерации», Порядком проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки от 16.08.2013 №968), Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013 г., Положением о порядке проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Директора Н.И. Пилипчука от 08.12.2016), Уставом КГАПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж».

Государственная итоговая аттестация является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение данной образовательной программы, и не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии 19.01.17 Повар, кондитер требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

Предметом государственной итоговой аттестации является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка освоения компетенций студентами

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.

ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением

полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности *Приготовление блюд из овощей и грибов*

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.

Вид профессиональной деятельности *Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста*

ПК2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров

ПК2.2. 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.

ПК2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Вид деятельности *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.

Вид деятельности *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.

Вид деятельности *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.

Вид деятельности *Приготовление 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

Вид деятельности *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.

Вид деятельности *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.

1.1. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями.

1.2. К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

2. Условия проведения государственной итоговой аттестации

2.1. Форма государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

2.1.1. Цель **выпускной практической квалификационной работы** - выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренное квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения практических задач.

2.1.2. Цель **выпускной письменной экзаменационной работы** - выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно 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 современных технологий приготовления простых и основных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий..

2.2.1. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

2.2.1. В соответствии с рабочим учебным планом профессии 19.01.17 Повар, кондитер объем времени на проведение государственной итоговой аттестации составляет 2 недели.

2.2.2. Выполнение выпускных квалификационных работ и консультации по

разделам ведутся согласно графику учебного процесса.

2.2.3. При подготовке к государственной итоговой аттестации в колледже разрабатываются документы: Программа государственной итоговой аттестации, комплект оценочных средств государственной итоговой аттестации (оценочные и аттестационные листы), методические указания для студентов по выполнению и защите выпускной квалификационной работы. Разработанные документы рассматриваются на методическом совете колледжа, проходят процедуру согласования с работодателем и утверждаются директором или его заместителем по УМР.

2.3. Сроки и место проведения государственной итоговой аттестации

2.3.1. График проведения государственной итоговой аттестации утверждается заместителем директора по УМР и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

2.3.2. Дата проведения государственной итоговой аттестации по ППКРС с 16 по 28 июня 2017г.

2.3.3. Место проведения государственной итоговой аттестации по ППКРС Повар, кондитер: ул. Полетаевская, 2; аудитория № 225, столовая колледжа, кондитерские цеха социальных партнеров ООО «Мегаторт», «Саша».

2.4. Состав и функции Государственной экзаменационной комиссии

2.4.1. Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией, утвержденной приказом заместителем директора по УМР.

2.4.2. Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня освоения программы квалифицированных рабочих, служащих, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения образовательной программы 19.01.17 Повар, кондитер требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении квалификации – повар-кондитер по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче соответствующего диплома;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17 Повар, кондитер.

Государственная экзаменационная комиссия руководствуется в своей деятельности локальными актами и учебно-методической документацией, разрабатываемыми КГАПОУ «Кунгурский сельскохозяйственный колледж» на основе ФГОС в части требований к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17 Повар, кондитер

2.5. Контроль организации государственной итоговой аттестации. Экспертиза условий и результатов государственной итоговой аттестации

2.5.1. Цели экспертизы:

- установление соответствия организации и проведения государственной

итоговой аттестации по подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17 Повар, кондитер нормативно-правовым требованиям;
- установление соответствия уровня профессиональной образованности выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта;

2.5.2. Внутренние эксперты: Миронова З.Н. - зам. директора по УМР;
Терехина Л.В. - зав. учебной частью

В обязанности эксперта входит анализ условий проведения государственной итоговой аттестации, методического сопровождения государственной итоговой аттестации (методических материалов, комплекта оценочных средств).

3. Организация выполнения и проверки выпускных квалификационных работ.

3.1. Утверждение тем выпускной квалификационной работы.

3.1.1. Темы выпускных квалификационных работ имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем выпускных квалификационных работ разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов и мастерами производственного обучения с учетом содержания профессиональных модулей, рассматривается на заседаниях методической комиссии преподавателей, реализующих ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утверждается заместителем директора по УМР, согласовывается с работодателями.

3.1.2. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется индивидуально в столовой колледжа и на предприятиях социальных партнеров под руководством мастера производственного обучения или преподавателя, закрепленного приказом заместителя директора по УМР. Руководитель и выпускники подготавливают необходимое оборудование, рабочие места, основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий, посуда и инвентарь, технологические карточки, обеспечивая соблюдение норм и правил охраны труда. Студентам сообщается порядок и условия выполнения работы.

Контроль за выполнением выпускной квалификационной работы осуществляет руководитель.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется студентами в присутствии государственной экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол.

Критерии оценки выполнения работы: организация рабочего места ; соблюдение безопасных приемов труда; санитария и гигиена в процессе работы; работа с нормативно-технической документацией; овладение трудовыми приемами и практическими навыками при приготовлении блюд; технология приготовления блюд; доведение до вкуса; правила подачи, соблюдение температурного режима; оформление блюда.

Выпускные практические квалификационные работы должны предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего,

предусмотренного ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

3.1.3. Закрепление тем письменных экзаменационных работ за студентами с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом заместителя директора по УМР. После издания приказа темы работ изменению не подлежат. Руководителем письменной экзаменационной работы может быть только работник колледжа.

Письменная экзаменационная работа должна быть актуальной, иметь практическую значимость и соответствовать содержанию производственной практики, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

3.2. Руководство подготовкой и защита письменной экзаменационной работы

В целях оказания студенту педагогической помощи в период выполнения письменной экзаменационной работы за ним закрепляется приказом заместителем директора по УМР руководитель из числа ведущих преподавателей по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих .

Основными функциями руководителя письменной экзаменационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения письменной экзаменационной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения письменной экзаменационной работы;
- подготовка письменного отзыва на письменную экзаменационную работу.

Студент в течение 1 недели после утверждения темы и руководителя письменной экзаменационной работы обязан обратиться к руководителю для получения задания на письменную экзаменационную работу.

Руководитель в течение 1 недели после обращения студента выдает ему индивидуальное задание на выполнение письменной экзаменационной работы. Задание на письменную экзаменационную работу выдается в течение 1 недели после обращения студента, но не позднее, чем за две недели до начала практики.

Задание на письменную экзаменационную работу сопровождается консультацией руководителя, в ходе которой разъясняется назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей работы.

Руководитель в срок до пяти рабочих дней с момента предоставления студентом итогового варианта письменной экзаменационной работы (в переплете с вшитыми сопроводительными документами) подписывает ее вместе с заданием и своим письменным отзывом. В отзыве должны быть отражены рекомендации к допуску/недопуску к защите письменной экзаменационной работы.

В случае, если руководитель оценивает письменную экзаменационную работу отрицательно и не считает возможным допустить выпускника к защите, работа возвращается на доработку. Своевременная доработка письменной

экзаменационной работы в соответствии с требованиями, позволяют выпускнику выйти на предстоящую защиту.

4. Организация защиты выпускной квалификационной работы

4.1. Допуск к защите выпускной квалификационной работы

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»)

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентами компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Кроме того, студент предоставляет заместителю директора по УМР следующие документы:

- производственную характеристику;
- дневник по производственной практике;
- отзыв, оформленный руководителем, с оценкой.

Заместитель директора по УМР делает запись о допуске студента к защите выпускной письменной экзаменационной работы на титульном листе.

Допуск выпускника к защите выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы на заседании государственной экзаменационной комиссии осуществляется путем издания приказа заместителя директора по УМР.

4.2. Защита выпускной квалификационной работы

4.2.1. Защита выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии по профессии, с участием не менее двух третей ее состава.

Заседания государственной экзаменационной комиссии проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику в период с 16.06.2018 по 28.06.2018г.

На заседание государственной экзаменационной комиссии студентом представляются следующие документы:

- выпускная письменная экзаменационная работа с отзывом;
- раздаточный материал к докладу, в составе которого имеются таблицы с цифровым материалом, схемы.

На полную процедуру защиты отводится не более 10-15 минут. Процедура защиты устанавливается Председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии.

Защита работы проводится в следующей последовательности:

- студент представляется комиссии и называет тему своей работы;
- студент делает доклад не более 10 минут, в котором он должен кратко изложить основные положения работы, выводы. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами;

- члены государственной экзаменационной комиссии задают вопросы студенту по теме и профилю профессии;
- студент отвечает на вопросы теоретического и практического характера, связанные с темой защищаемой работы;

4.2.2. Защита и выполнение выпускной практической квалификационной работы проводится в столовой, лаборатории колледжа, в кондитерских цехах социальных партнеров. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется студентами в присутствии государственной экзаменационной комиссии. Результаты выполнения выпускных практических квалификационных работ заносятся в протокол. В случае если комиссия в полном составе не может присутствовать при выполнении выпускником практической квалификационной работы, то составляется заключение, в котором даётся характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

Критерии оценки выполнения работы: овладение приемами работ, соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени (выработки), умелое пользование оборудованием, соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.

4.2.3. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются секретарем и подписываются всем составом государственной экзаменационной комиссии. В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы,
- присуждение разряда,

Форма протокола представлена в приложениях 6,7,8.

4.2.4. Члены государственной экзаменационной работы фиксируют результаты анализа сформированных компетенций выпускника в специальных бланках – листах оценивания.

4.2.5. Решение об оценке за выполнение и защиту выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы, о присвоении квалификации принимается государственной экзаменационной комиссией на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день работ. Решение принимается простым большинством голосов.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день защиты выпускной квалификационной работы по окончании работы ГЭК.

5. Оценка результатов государственной итоговой аттестации.

5.1. Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

№п/п	Показатели	Критерии	Баллы
<i>Критерии по выполнению ПЭР</i>			

1	Оформление пояснительной записки	Абсолютное соблюдение требований по оформлению ПЭР согласно ГОСТам	2
		Незначительные отклонения по оформлению ПЭР, согласно ГОСТам.	1
		Допущены значительные неточности по оформлению ПЭР, согласно ГОСТам	0
2	Полнота раскрытия содержания темы ПЭР	Тема раскрыта в полном объеме, последовательно, грамматически и стилистически грамотно, выполнена в срок. Использована рекомендуемая и дополнительная литература. Существует связь теории с практикой. Работа выполнена самостоятельно.	2
		Работа выполнена в срок, последовательно, но с небольшими неточностями. Использован объем необходимой литературы. Частично использована связь теории с практикой. Возможна не существенная помощь преподавателя.	1
		Работа выполнена не в срок, с существенными неточностями в определении понятий, не последовательно. Мало использована связь теории с практикой. Выполнена работа практически полностью с помощью преподавателя.	0
3	Качество выполнения практической (графической) части	Выполнена согласно требованиям ГОСТов в полном объеме, аккуратно, качественно.	2
		Выполнена согласно требованиям ГОСТов в полном объеме, имеются отдельные неточности	1
		Выполнена согласно требованиям ГОСТов, не в полном объеме, не аккуратно.	0
Критерии защиты ПЭР			
4	Структура и содержание доклада	Доклад выстроен в логической последовательности, чётко прослеживаются все разделы ПЭР. Регламент выдержан.	2
		Доклад выстроен не в логической последовательности Регламент не выдержан	1
		Хаотично выстроен доклад	0
5	Владение специальной терминологией	Показывает глубокое и полное знание и понимание технической терминологии, умело использует технический язык.	2
		Слабо использует специальную терминологию	1
		Не использует и не понимает специальную терминологию	0

		терминологию	
6	Ответы на вопросы комиссии	Уверенные и правильные ответы на вопросы комиссии. Приведение примеров из практики.	2
		Отвечает не на все дополнительные вопросы	1
		Не может дать ответ вопросы комиссии	0
Количественная оценка			
Оценка по 5-ти бальной шкале			

Максимальное кол-во баллов –12

Баллы	Оценка
10-12	5(отлично)
7-9	4(хорошо)
4-6	3(удовлетворительно)
Менее 4	2(неудовлетворительно)

5.2.Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:

№ п/п	Показатели и критерии оценивания	Баллы	Фактическое кол-во баллов
1	Организация рабочего места		
	Самостоятельная организация рабочего места, подбор инвентаря и инструментов, их правильное использование и рациональное размещение.	5	
	Самостоятельная организация рабочего места, возможна несущественная помощь мастера п/о в подборе инвентаря и инструментов	4	
	Самостоятельная организация рабочего места с несущественными замечаниями, исправленными с помощью мастера п/о.	3	
	Допущены существенные ошибки в организации рабочего места.	2	
2	Соблюдение безопасных приемов труда		
	Безошибочное соблюдение техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, а также строгое соблюдение всех требований безопасности труда.	5	
	Соблюдение техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования и основных требований безопасности труда с несущественными замечаниями, исправленными самостоятельно.	4	
	Соблюдение техники безопасности при	3	

	эксплуатации технологического оборудования и основных требований техники безопасности труда с несущественными замечаниями мастера п/о.		
	Допущены грубые нарушения при эксплуатации Технологического оборудования, имеются существенные замечания к требованиям безопасности труда.	2	
3	Санитария и гигиена в процессе работы		
	Соблюдение всех санитарных норм и требований.	5	
	Соблюдение основных требований санитарии и гигиены на рабочем месте повара, возможны несущественные замечания, исправленные самостоятельно.	4	
	Допущены несущественные ошибки при соблюдении санитарных норм и правил, исправленные с помощью мастера	3	
	Допущены существенные ошибки санитарии и гигиены в процессе работы	2	
4	Работа с нормативно-технической документацией		
	Выполнение работ в полном соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, уверенное и точное владение технологическими картами и другой нормативно-технологической документацией.	5	
	Самостоятельно произведение расчетов согласно сборнику рецептов, заполнение технологических карт, возможны несущественные ошибки, исправленные самостоятельно.	4	
	Выполнение работ в основном в соответствии с требованиями нормативно-технологических документов, возможны единичные ошибки несущественного характера, исправленные с помощью мастера	3	
	Допущены существенные ошибки при составлении технологических карт, неумелое обращение со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий	2	
5	Овладение трудовыми приемами и практическими навыками при приготовлении блюд		
	Уверенное и точное владение трудовыми приемами, самостоятельное выполнение основных видов работ, устойчивые практические навыки при приготовлении блюд и кулинарных изделий.	5	
	Владение основными приемами труда, самостоятельное выполнение работ, возможны отдельные несущественные замечания, исправленные самим учащимся.	4	

	Недостаточное владение трудовыми приемами при приготовлении блюд и кулинарных изделий, возможны отдельные несущественные замечания, исправленные с помощью мастера.	3	
	Допущены значительные ошибки при овладении трудовыми приемами, имеются слабые практические навыки при приготовлении блюд	2	
6	Технология приготовления блюд		
	Точное и правильное соблюдение технологии приготовления блюд, выполнение и перевыполнение ученических норм выработки.	5	
	Самостоятельное выполнение производственных заданий с соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, допускаются несущественные отклонения, исправленные учащимся самостоятельно.	4	
	Недостаточное владение технологическими приемами при приготовлении кулинарной продукции, допускаются незначительные отклонения установленных норм выработки	3	
	Допущены нарушения технологии приготовления блюд и изделий.	2	
7	Доведение до вкуса		
	Самостоятельное доведение до вкуса блюд и кулинарных изделий.	5	
	Самостоятельное доведение до вкуса, возможны несущественные единичные замечания, легко устраняемые самим учащимся.	4	
	Доведение блюда до вкуса под непосредственным контролем мастера п/о.	3	
	Допущены существенные неустраняемые ошибки, ухудшающие качество готового блюда.	2	
8	Правила подачи, соблюдение температурного режима		
	Точное соблюдение основных правил подачи блюда, его температурного режима.	5	
	Соблюдение основных правил подачи блюда, температурного режима, возможны несущественные отклонения, исправленные учащимся самостоятельно	4	
	Соблюдение правил подачи блюда, температурного режима с несущественными отклонениями, исправленными с помощью мастера п/о.	3	
	Допущены существенные отклонения температурного режима подачи блюда, не соблюдены основные правила подачи.	2	
9	Оформление блюда		

Самостоятельное оформление блюда, использование современных тенденций.	5	
Соблюдение правил оформления с незначительными единичными отклонениями.	4	
Оформление блюда под непосредственным контролем мастера п/о.	3	
Допущены грубые, существенные ошибки при оформлении.	2	
Максимальный балл	45	
Итоговый балл		
Оценка		

Максимальное количество баллов- 45

Баллы	Оценка
40-45	5(отлично)
34-39	4(хорошо)
30-33	3 (удовлетворительно)
Менее 30	2(неудовлетворительно)

Итоги защиты письменных экзаменационных работ сообщаются студентам согласно записям в протоколах заседания ГЭК установленной формы.

В протоколе записываются оценка письменной экзаменационной работы и её защиты практической квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения. Протоколы подписываются всеми членами комиссии и ответственным секретарём. Студент, не выполнивший письменную экзаменационную работу в срок или получивший неудовлетворительную оценку, имеет право на повторную защиту, но не ранее, чем через шесть месяцев.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите письменной экзаменационной работы и выполнении практической квалификационной работы выдаётся академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением ГЭК после успешной защиты студентом письменной экзаменационной работы.

6. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

6.1. По результатам государственной итоговой аттестации студент имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

6.2. Апелляция подается лично студентом или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего студента в апелляционную комиссию образовательной организации.

- Апелляция *о нарушении порядка проведения* государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной

итоговой аттестации.

- Апелляция *о несогласии с результатами* государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

6.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

6.4. Состав апелляционной комиссии утверждается заместителем директора по УМР одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

6.5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее трех человек из числа преподавателей колледжа, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта.

6.6. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Студент, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

Студент должен иметь при себе документ, удостоверяющий личность.

6.7. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

6.8. При рассмотрении апелляции *о нарушении порядка проведения* государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации студента подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Студенту предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные колледжем.

6.9. Для рассмотрения апелляции *о несогласии с результатами* государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной

экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию студента.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы студента (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении защиты.

6.10. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации студента и выставления новых оценок .

6.11. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию студента (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

6.12. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

6.13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

**Перечень тем письменных экзаменационных работ
по профессии «Повар, кондитер»**

ПМ. 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»	ПМ.01
<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление блюд из овощей. Драники. 2. Приготовление блюд из овощей. Котлеты морковные. 3. Приготовление блюд из овощей. Перец, фаршированный овощами. 4. Приготовление блюд из овощей. Картофельная запеканка с овощным фаршем. 5. Приготовление блюд из овощей. Голубцы овощные. 6. Приготовление блюд из овощей. Рулет картофельный. 7. Приготовление блюд из овощей. Пирожки картофельные. 8. Приготовление блюд из овощей. Зразы картофельные. 	
ПМ. 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»	ПМ.02
<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление блюд из круп. Гречневая каша, рассыпчатая с грибами и луком. 2. Приготовление блюд из круп. Крупеник гречневый. 3. Приготовление блюд из круп. Запеканка пшеничная. 4. Приготовление блюд из круп. Биточки манные. 5. Приготовление блюд из теста. Вареники с творогом. 6. Приготовление блюд из творога. Сырники. 7. Приготовление блюд из творога. Пудинг из творога, запеченный. 8. Приготовление блюд из яиц. Омлет фаршированный мясными продуктами. 	
ПМ. 03 «Приготовление супов и соусов»	ПМ.03
<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление заправочных супов. Борщ сибирский. 2. Приготовление заправочных супов. Рассольник домашний. 3. Приготовление заправочных супов. Картофельный с бобовыми. 4. Приготовление заправочных супов. Солянка домашняя. 5. Приготовление заправочных супов. Суп пюре из птицы. 6. Приготовление сладких супов. Суп из смеси сухофруктов. 	
ПМ. 04 «Приготовление блюд из рыбы»	ПМ.04
<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление блюд из рыбы. Рыба, жаренная основным способом с картофельным пюре. 2. Приготовление блюд из рыбы. Рыба, жаренная в тесте с соусом майонез и с корнишонами. 3. Приготовление блюд из рыбы. Рыба тушеная в томате с овощами. 4. Приготовление блюд из рыбы. Рыба, запеченная по-русски с картофелем. 5. Приготовление блюд из рыбы. Тельное с жареным картофелем. 6. Приготовление блюд из рыбы. Рыба фри с зеленым маслом. 7. Приготовление блюд из рыбы. Биточки. 8. Приготовление блюд из рыбы. Рулет рыбный. 	
ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ПМ.05
<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление блюд из мяса. Азу. 2. Приготовление блюд из мяса. Плов. 3. Приготовление блюд из мяса. Жаркое по-домашнему. 4. Приготовление блюд из мяса. Печень по-строгановски. 5. Приготовление блюд из мяса. Бефстроганов с картофелем пай. 6. Приготовление блюд из мяса. Поджарка из свинины с жареным картофелем. 7. Приготовление блюд из мяса. Бифштекс рубленый с яйцом и с картофельным пюре. 8. Приготовление блюд из мяса. Зразы, рубленые с отварными макаронами. 9. Приготовление блюд из мяса. Шницель по-столичному со сложным гарниром. 10. Приготовление блюд из мяса. Котлеты «Пожарские» с рассыпчатой гречневой 	

кашей. 11. Приготовление блюд из птицы. Котлета по-киевски. 12. Приготовление блюд из птицы. Курица жареная целиком.	
ПМ. 06 «Приготовление холодных блюд и закусок»	ПМ.06
1. Приготовление холодных блюд и закусок. Салат витаминный. 2. Приготовление холодных блюд и закусок. Винегрет овощной. 3. Приготовление холодных блюд и закусок. Яйца под майонезом с гарниром. 4. Приготовление холодных блюд и закусок. Салат столичный. 5. Приготовление холодных блюд и закусок. Паштет из печени. 6. Приготовление холодных блюд и закусок. Сельдь с гарниром. 7. Приготовление холодных блюд и закусок. Язык заливной в форме. 8. Приготовление холодных блюд и закусок. Помидоры, фаршированные мясным салатом.	
ПМ. 07 «Приготовление сладких блюд и напитков»	ПМ.07
1. Приготовление сладких блюд и напитков. Компот из смеси сухофруктов. 2. Приготовление сладких блюд и напитков. Кисель из клюквы. 3. Приготовление сладких блюд и напитков. Желе многослойное. 4. Приготовление сладких блюд и напитков. Мусс брусничный. 5. Приготовление сладких блюд и напитков. Крем ванильный. 6. Приготовление сладких блюд и напитков. Мусс яблочный. 7. Приготовление сладких блюд и напитков. яблоки жареные в тесте. 8. Приготовление сладких блюд и напитков. Яблоки запеченные. 9. Приготовление сладких блюд и напитков. Какао. 10. Приготовление сладких блюд и напитков. Самбук абрикосовый.	
ПМ. 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»	ПМ.08
1. Приготовление печенья «Листик». 2. Приготовление пирожного «Кольцо воздушное». 3. Приготовление пряника детского. 4. Приготовление печенья меренги. 5. Приготовление рожка слоеного с повидлом. 6. Приготовление рулета бисквитного с фруктовой начинкой. 7. Приготовление коржика молочного. 8. Приготовление кулебяки с капустным фаршем 9. Приготовление ватрушки слоеной с творогом. 10. Приготовление пирожков печеных с капустным фаршем. 11. Приготовление слойки с повидлом. 12. Приготовление крученника слоеного. 14. Приготовление кекса «Майский» 15. Приготовление языка слоеного. 16. Приготовление расстегаев с рыбным фаршем. 17. Приготовление рожка песочного с маком. 18. Приготовление печенья «Звездочка». 19. Приготовление печенья «Круглое». 20. Приготовление печенья «Ромашка». 21. Приготовление кекса «Столичный». 22. Приготовление кекса творожного. 23. Приготовление пирожков слоеных с мясным фаршем. 24. Приготовление бантика слоеного. 25. Приготовление пирожков слоеных с картофельным фаршем. 26. Приготовление ватрушки с повидлом. 27. Приготовление ватрушки слоеной с повидлом. 28. Приготовление ватрушки венгерской	

**Перечень выпускных практических квалификационных работ
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

№	Темы практической квалификационной работы по профессии Повар	Наименование профессиональных модулей
1	Приготовление блюда «Зразы картофельные»	ПМ 01.
2	Приготовление блюда «Руллет картофельный»	ПМ 01.
3	Приготовление блюда «Котлеты рисовые (манные)	ПМ 02.
4	Приготовление блюда «Макаронник (Лапшевник)	ПМ 02.
5	Приготовление блюда «Фаршированный омлет»	ПМ 02.
6	Приготовление блюда «Сырники с творогом»	ПМ 02.
7	Приготовление блюда «Солянка домашняя»	ПМ 03.
8	Приготовление блюда «Рыба жареная во фритюре»	ПМ 04.
9	Приготовление блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски»	ПМ 04.
10	Приготовление блюда «Тельное из рыбы»	ПМ 04.
11	Приготовление блюда «Рыба, тушеная с овощами»	ПМ 04.
12	Приготовление блюда «Шницель отбивной»	ПМ 05.
13	Приготовление блюда «Азу»	ПМ 05.
14	Приготовление блюда «Говядина в луковом соусе запеченная»	ПМ 05.
15	Приготовление блюда «Зразы рубленные»	ПМ 05.
16	Приготовление блюда «Печень по-строгановски»	ПМ 05.
17	Приготовление блюда «Котлеты по- киевски»	ПМ 05.
18	Приготовление закусочных бутербродов(канапе)	ПМ 06.
19	Приготовление салата столичного	ПМ 06.
20	Приготовление паштета из печени	ПМ 06.
21	Приготовление блюда «Яйца фаршированные»	ПМ 06.
22	Приготовление многослойного желе	ПМ 07.
23	Приготовление пудинга шоколадного	ПМ 07.
24	Приготовление кофе-гляссе	ПМ 07.
	Темы практической квалификационной работы по профессии Кондитер	
1	Приготовление пирожное «Песочная полоска»	ПМ 08.
2	Приготовление пирожное «Корзиночка» с белковым кремом.	ПМ 08.
3	Приготовление пирожного из заварного теста «трубочка» с обсыпкой	ПМ 08.
4	Приготовление профитролей с белковым кремом	ПМ 08.
5	Приготовление рулета фруктового	ПМ 08.
6	Приготовление торта «Бисквитно- фруктового»	ПМ 08.
7	Приготовление яблок в слойке	ПМ 08.
8	Приготовление сдобы лесной хоровод	ПМ 08.
9	Приготовление ватрушки с творогом	ПМ 08.
10	Приготовление сдобы выборгской	ПМ 08.
11	Приготовление пирога открытого	ПМ 08.
12	Приготовление хвороста праздничного	ПМ 08.
13	Приготовление коржиков молочных	ПМ 08.
14	Приготовление трубочек вафельных с заварным кремом	ПМ 08.
15	Приготовление сочной с творогом	ПМ 08.
16	Приготовление воздушного печенья «Меренги»	ПМ 08.

Краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

ЗАДАНИЕ

на выполнение выпускной письменной экзаменационной работы

Студент(ка) _____

Фамилия, имя, отчество

форма обучения _____, группа _____ курс _____ направление
подготовки по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

1. Тема _____

2. Дата выдачи темы « _____ » _____ 20 ____ г.

3. Календарный график выполнения _____

4. Содержание пояснительной записки _____

5. Срок представления студентом(кой) законченной ПЭР:

« _____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель _____, преподаватель КГАПОУ «Кунгурский
сельскохозяйственный колледж» _____ квалификационной категории

Руководитель _____

подпись

Студент _____

подпись

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН
Выполнения выпускной квалификационной работы
(с указанием сроков выполнения отдельных этапов)

Подготовка ВКР		
	Утверждение задания на ВКР	» _____ 20 ____
	Подбор и анализ исходной информации	» _____ 20 ____
	Подготовка и утверждение плана (содержания) ВКР	» _____ 20 ____
	Работа над разделами (главами) и устранение замечаний руководителя ВКР	» _____ 20 ____
	Согласование содержания ВКР, устранение замечаний	» _____ 20 ____
	Оформление и представление руководителю полного текста работы. Получение отзыва руководителя ВКР.	» _____ 20 ____
	Предоставление студентом готовой ВКР рецензенту	» _____ 20 ____
	Выполнение практической квалификационной работы	» _____ 20 ____ -
	Защита письменной экзаменационной работы	» _____ 20 ____ -

Руководитель _____ (подпись)

План принял к исполнению «__» _____ 201__ г.

_____ (подпись студента)

Отзыв
на выпускную письменную экзаменационную работу

на тему _____

Студента (ки) _____ курса _____ группы _____ формы обучения

(Ф.И.О.)

1. Актуальность выпускной квалификационной работы

2. Реализация цели и решение поставленных задач

3. Оценка содержания выпускной квалификационной работы

4. Положительные стороны выпускной квалификационной работы

5. Замечания к выпускной квалификационной работе

6. Рекомендуемая оценка выпускной квалификационной работы

Руководитель выпускной квалификационной работы _____

(Фамилия, имя, отчество, должность, место работы)

« ____ » _____ 20__ г.

Протокол №

Заседания государственной экзаменационной комиссии по выполнению выпускной практической квалификационной работы студентов группы _____ по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Состав комиссии:

Председатель _____

Зам.председателя _____

Члены
комиссии: _____

Секретарь _____

Государственная экзаменационная комиссия по результатам наблюдения за выполнением выпускной практической квалификационной работы приняла решение....
Студентами были продемонстрированы умения и практический опыт при выполнении практической квалификационной работы с оценкой:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента	оценка
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		

Председатель комиссии:

должность, наименование организации

подпись

фамилия, имя, отчество

Члены комиссии:

Приложение 8
Краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский сельскохозяйственный колледж»

ПРОТОКОЛ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ № _____
по защите выпускных квалификационных работ
от «__» ____ 20__ года
Группа № _____

Наименование основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования:

(наименование профессии СПО с указанием кода)

Председатель государственной экзаменационной комиссии: _____

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии: _____

Члены государственной экзаменационной комиссии: _____

ПОВЕСТКА ДНЯ:

2. Защита выпускных квалификационных работ студентами группы ____ по профессии _____

СЛУШАЛИ:

№ п/п	Ф.И.О. студента	Ф.И.О. руководителя, рецензента	Тема выпускной квалификационной работы	Время мин.	Вопросы к студенту	Средняя оценка уководителя рецензента	Оценка ответов на вопросы	Оценка защиты	валификац ия	Итоговая оценка защиты

РЕШИЛИ:

Признать защиту выпускных квалификационных работ указанных студентов успешной и присвоить им квалификацию _____

Отметить лучшую защиту выпускных квалификационных работ студентов: _____

Председатель государственной экзаменационной комиссии _____ / _____ /

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии _____ / _____ /

Члены государственной экзаменационной комиссии _____ / _____ /

_____ / _____ /

Секретарь государственной экзаменационной комиссии _____ / _____ /

М.П. «__» _____ 20__ г.

Общее количество баллов										
Оценка										

Баллы	Оценка
40-45	5
34-39	4
30-33	3
Менее 30	2

Фамилия И.О. председателя ГЭК _____/_____ /

Фамилия И.О. членов ГЭК _____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /