

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА**

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по программе подготовки квалифицированных рабочих служащих по
профессии среднего профессионального образования**

**19.01.17 «Повар, кондитер»
на 2018- 2019 год учебный год**

**г. Салават
2018**

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ УКИП и С по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер», выпуск 2019 года.

РАЗРАБОТАН в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013

Протокол № ____ от
« ____ » _____ 2018 г.
Председатель _____ Л. М. Салмия-
рова

ПРИНЯТО

Педагогическим советом (с участием
председателя ГЭК) Сафронова Л. В.
МУП «Общепит»

Протокол № 1 от 30 августа 2018г.

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

Директор кафе «Ешь-ка»

(наименование должности, (наименование организации-
работодателя, социального партнера)

_____ (Г. А.Захарова)
(подпись)

« ____ » _____ 2018 г.

МП

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер» очной формы обучения, регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников и определяет:

вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, материально-технические условия проведения, состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников, тематику, состав, объем и структуру задания студентам, перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии, форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4- 6
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	7
1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации ..	7
1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации	8
1.3. Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию:	9
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	9
2.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации:.....	9
2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников	9
2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации	10
2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации ..	11
2.5. Содержание государственной итоговой аттестации	12
2.5.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ.....	13- 45
2.5.2. Структура письменной экзаменационной работы	16- 85
2.5.3. Допуск к защите выпускной письменной экзаменационной работы	
2.5.4. Защита выпускной квалификационной работы	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16.08.2013 г. № 968 (в редакции) ;
- со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г(в редакции).;
- с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013;

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Программа государственной итоговой аттестации разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение государственной итоговой аттестации предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения техникума и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;
- содержание аттестации учитывает уровень требований ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов с начальным профессиональным

образованием. Данная задача требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Данная цель коренным образом меняет подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» является выпускная квалификационная работа в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Проведение государственной итоговой аттестации в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- значительно упрощает практическую работу государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной квалификационной работе).

При выполнении выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы выпускник в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи по приготовлению блюд из овощей и грибов, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов и соусов, блюд из рыбы, блюд из мяса и птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, приготовление мучных, кондитерских изделий.

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава и мастеров производственного обучения УКИП и С, систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в колледже.

Требования к выпускной практической квалификационной работе и письменной экзаменационной работе по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом профессии.

- В Программе государственной итоговой аттестации определены:
- вид государственной итоговой аттестации;
 - материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
 - сроки проведения государственной итоговой аттестации;
 - этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
 - условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
 - материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
 - состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
 - тематика, состав, объем и структура задания студентам на государственную (итоговую) аттестацию;
 - перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии;
 - форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
 - критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется предметной (цикловой) комиссией преподавателей, реализующих ОПОП профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и утверждается директором после её обсуждения на заседании методического объединения, одобрения Педагогического совета с обязательным участием председателя государственной экзаменационной комиссии. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с представителями работодателей.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД)** специальности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов;
 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
 3. Приготовление супов и соусов;
 4. Приготовление блюд из рыбы;
 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок;
 7. Приготовление сладких блюд и напитков;
 8. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.
- и **соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

1. 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.

2. 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 блюда из теста с фаршем.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. Приготовление и оформление 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.

7. 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.

8. 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 8.5. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующий разряд и уровень образования обучающихся ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер». Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию:

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, всего недель	1 нед.
--------	---	--------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации:

Вид – выпускная квалификационная работа в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации выпускников

Согласно учебному плану основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и годовому календарному графику учебного процесса на 2018-2019 учебный год устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

№	Этапы подготовки и проведения ИГА	Сроки проведения
1.	Выдача тем для письменной квалификационной работы	Декабрь 2018
2.	Подготовка письменной квалификационной работы	Январь-июнь 2019
3.	Защита выпускной квалификационной работы: - письменных квалификационных работ - выполнение практической квалификационной работы по профессии «Повар, кондитер»	17.06.2018 по 28.06.2019

2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации

Процедура подготовки государственной итоговой аттестации включает следующие организационные меры:

№ п/п	Содержание деятельности	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Определение общей тематики, состава, объема и структуры выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы	Декабрь 2018	Методическая комиссия преподавателей, реализующих ППКРС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» Совет обучающихся
2.	Определение индивидуальной тематики ВКР для студентов: - Подготовка проекта приказа об утверждении тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы; - Объявление индивидуальной тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы студентам для выбора; - Закрепление тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы за студентами. - Подготовка проекта приказа о закреплении тематики выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы	Декабрь 2018	Заведующий учебной частью Председатель методической комиссии Руководители ПЭР, Работодатели
3.	Подготовка и оформление бланков заданий на выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы и календарных графиков выполнения выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы для студентов.	Декабрь 2018	Руководитель ПЭР Председатель методической комиссии
4.	Подбор экспертов качества подготовки выпускников – руководителей ВКР, рецензентов, состава государственной экзаменационной комиссии	Декабрь 2018	Заведующий учебной частью
5.	Проведение собрания в группе, родительского собрания «О программе государ-	Ноябрь 2018	Заведующий учебной частью

	ственной итоговой аттестации выпускников 2018 г.»		
6.	Составление графика проведения консультаций по выполнению письменной экзаменационной работы у руководителей ВКР.	Декабрь-май 2019	Руководители ПЭР
7.	Оформление информационного стенда «Государственная итоговая аттестация выпускников», размещение информации на сайте колледжа	Ноябрь 2018	Заведующий учебной частью
8.	Контроль за ходом выполнения студентами выпускной письменной экзаменационной работы	Декабрь-Май 2019	Заведующий учебной частью Руководители ВКР
9.	Проведение заседания педагогического совета о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации	Май 2019	Заведующий учебной частью
10.	Подготовка проекта приказа об организации государственной итоговой аттестации (допуске студентов к государственной итоговой аттестации, составе экспертов, сроках проведения этапов государственной итоговой аттестации)	Май 2019	Заведующий учебной частью
11.	Организация и проведение экспертизы качества выпускной письменной экзаменационной работы - рецензирование	Июнь 2019 по графику	Заведующий учебной частью Руководитель ВКР
12.	Подготовка проектов приказов «О допуске студентов к защите выпускной письменной и практической экзаменационной работы на заседаниях государственной экзаменационной комиссии»	Май 2019	Заведующий учебной частью
13.	Организация заседаний государственной экзаменационной комиссии. Подготовка аудитории и документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии	Июнь 2019	Заведующий учебной частью

2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Организация выполнения и защиты выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы осуществляется в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и включает следующие этапы:

1 этап

Выполнение выпускной письменной экзаменационной работы

Этап выполнения	Содержание выполнения	Период выполнения*
Подготовка	Сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы письменной экзаменационной работы	с 04.09.2018 по 15.12.2018
Разработка	Решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием письменной экзаменационной работы, разработка формы и содержания представления работы	
	Оформление всех составных частей работы в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями, подготовка презентации работы	

* в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса

2 этап

Контроль за выполнением студентами выпускной письменной экзаменационной работы и оценка качества её выполнения

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроля	Период контроля
Текущий	Руководитель ПЭР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения студентом материалов письменной экзаменационной работы в соответствии с заданием. Ежедневная фиксация результатов выполнения	14.01.2019 по 25.05.19
	Заведующий учебной частью Руководитель ПЭР	Еженедельная проверка хода и результатов выполнения студентами выпускной письменной экзаменационной работы.	14.01.2019 по 25.05.19
Итоговый	Руководитель ПЭР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершённой и оформленной письменной экзаменационной работы студента. Составление письменного отзыва на выпускную письменную экзаменационную работу студента с оценкой качества его выполнения.	до 01.06.2019
	Заведующий учебной частью Руководитель ПЭР	Окончательная проверка наличия всех составных частей выпускной письменной экзаменационной работы, рецензии руководителя на выпускную письменную экзаменационную работу. Решение о допуске студента к защите выпускной письменной экзаменационной работы на заседании государственной экзаменационной комиссии	с 01.06.2019 по 10.06.2019 по графику

2.5. Содержание государственной итоговой аттестации

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» устанавливается тематика выпускной практиче-

ской квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Индивидуальная тематика разрабатывается руководителями выпускных квалификационных работ, заинтересованных в разработке данных тем. Тематика выпускных квалификационных работ определяется по согласованию с работодателем и заместителем директора по учебной работе, утверждается приказом директора.

Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы из предложенного перечня тем, одобренных на заседании предметной (цикловой) комиссии преподавателей, реализующих ППКРС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденных директором.

Обязательным требованием для выпускной квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимся компетенций. Закрепление темы выпускных квалификационных работ за студентами и назначение руководителей ВКР осуществляется путем издания приказа директора колледжа.

Задание студенту на разработку темы выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы оформляются на бланке установленной формы (Приложение 1).

Тематика ВКР должна:

- соответствовать современному уровню и перспективам развития техники, производства, сферы обслуживания и культуры;
- создавать возможность реальной работы с решением актуальных практических задач;
- быть достаточно разнообразной для возможности выбора студентом темы в соответствии с индивидуальными склонностями и способностями.

2.5.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ

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

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 современной техники и технологии.

Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат «Летний» - Бифштекс рубленый - Картофель жаренный во фритюре - Пирожное воздушное
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат картофельный с грибами - Поджарка - Картофельное пюре - Ватрушка с творогом
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат «Мясной» - Рыба запеченная под молочным соусом - Рис припущенный с томатом - «Ромовая баба»
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат «Столичный» - Тельное из рыбы - Рис отварной - Пирожное «Эклер»
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат «Мимоза» - Котлеты по – киевски - Картофель отварной - Яблоки в тесте жареные
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Винегрет овощной - Стейк из рыбы - Бобовые отварные - Рулет кремовый
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат рыбный - Лангет с помидорами - Лук, жаренный во фритюре - Кекс «Столичный»
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Коктейль - салат - Шницель - Картофель жареный - Сочни с творогом
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат «Весна» - Голубцы с мясом и рисом - Торт «Медовый»
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат с креветками - Шашлык - Гарнир из овощей - Пирог блинчатый
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат «Сельдь под шубой» - Чахохбили - Пирожное «Кольцо заварное» с кремом
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Винегрет мясной - Рыба, жаренная с луком по - ленинградски - Пирожное «Картошка» обсыпная

Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат «Коктейль фруктовый» - Тефтели - Макароны отварные с овощами - Курабье «Бакинское»
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Ассорти мясное - Бефстроганов - Капуста тушеная - Торт «К чаю»
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат из свеклы с сыром и чесноком - Печень по – строгановски - Овощи отварные с жиром - Печенье «Квадратики»
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Крабовый салат - Ромштекс - Картофель хрустящий (чипс) - «Чак-чак»
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат витаминный (2 вариант) - Гуляш - Тыква, кабачки, баклажаны жареные - Хворост
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат с птицей - Зразы рубленные - Грибы в сметанном соусе - Печенье круглое с орехами
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Ассорти рыбное - Жаркое по - домашнему - Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат витаминный (1 вариант) - Плов из птицы - Торт «Прага»

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР:

разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов и мастерами производственного обучения в рамках профессиональных модулей;
рассматривается на заседаниях методической комиссии преподавателей и мастеров п/о, реализующих ППКРС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», на заседании;
принимается на Педагогическом совете колледжа;
утверждается после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО) директором.

Утвержденная тематика ВКР представлена в Приложениях 2.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется на предприятии. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения ра-

боты, выдается задание с указанием содержания и разряда работы, нормы времени, рабочего места.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии государственной экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол, в котором дается характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

Выпускные практические квалификационные работы должны предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора. Руководителем письменной экзаменационной работы может быть только работник колледжа.

Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций – заказчиков рабочих кадров. Она должна соответствовать содержанию производственной практики, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

2.5.2. Структура письменной экзаменационной работы

Для обеспечения единства требований к выпускным квалификационным работам студентов устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре ВКР.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Письменная экзаменационная работа является составной частью государственной (итоговой) аттестации и завершающим этапом подготовки специалиста.
2. Содержание и качество письменной экзаменационной работы позволяет судить о степени овладения обучающимся **общими компетенциями:**
 - ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
 - ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
 - ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
 - ОК 4.** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
 - ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
 - ОК 6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

профессиональными компетенциями по выбранной профессии:

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 и нерыбных продуктов моря.

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок.

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков и основных холодных и горячих десертов.

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

2.6. Письменная экзаменационная работа является самостоятельной работой обучающегося на заключительном этапе обучения, усиливает технологичность учебного процесса, ориентирует его на индивидуализацию учебной деятельности, формирует способности применять полученные знания для решения сложных производственных задач.

Тематика письменной экзаменационной работы содержит восемь профессиональных модулей.

2.6.1. В ходе выполнения письменной экзаменационной работы обучающийся должен показать свою подготовленность в технологических процессах, в вопросах организации рабочего места, в эффективном подборе инвентаря, использовании инструментов, оборудования.

- 2.6.2. Письменная экзаменационная работа должна выявить умения пользоваться не только учебниками и учебными пособиями, но и современным справочным материалом, специальной литературой, каталогами, нормативными документами.
- 2.6.3. Письменная экзаменационная работа должна быть выполнена с помощью средств компьютера и представлена в печатном виде *руководителю работы за 1 (один) месяц до защиты*. Оформление печатной работы изложено в *приложении №1 «Требования к печатным работам»*.
- 2.6.4. Тему письменной экзаменационной работы определяют руководитель с учетом мнения студентов колледжа и с учетом профессиональной подготовки обучающегося.
- 2.6.5. Общее руководство, контроль за ходом выполнения работы и консультирование по технологической части осуществляют мастера производственного обучения и закрепленный преподаватель.
- 2.6.6. Консультирование по теоретической части (Характеристики кулинарных блюд и кондитерских изделий) осуществляет закрепленный преподаватель.
- 2.6.7. Консультирование по практической части (Технологические карты на кулинарные блюда и кондитерские изделия) осуществляют мастера производственного обучения.
- 2.6.8. Письменная экзаменационная работа выполняется в строго отведенные сроки. На время выполнения работы составляется расписание консультаций. *(60 консультаций). Расписание консультаций вывешивается на стенде «Расписание уроков»*.
- 2.6.9. Обучающийся обязан сдать работу на проверку руководителю.
- 2.6.10. Защита письменной экзаменационной работы проводится в соответствии с приказом директора. Расписание защиты письменной экзаменационной работы размещается на стенде «Расписание уроков».

Методические рекомендации и образцы оформления листов:

Задание, Титульный лист, Отзыв размещены на информационном стенде колледжа.

Материалы письменной экзаменационной работы, представляемые к защите

1. **Титульный лист.** На титульном листе заведующий учебной частью утверждает допуск обучающегося к защите (*образец № 1*).
2. **Отзыв** о выполнении письменной экзаменационной работы заполняется руководителем (*образец № 2*).
3. **Задание**, которое получено от руководителя за полгода до защиты письменной экзаменационной работы и заполненный бланк содержания (*образец № 3*).
4. **Письменная работа**

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Содержание работы	Пояснения
Содержание	Включает наименование разделов и подразделов, с указанием номеров страниц, с которых они начинаются.
Введение	Раскрыть актуальность темы и ее практическое значение. Сформулировать цели и задачи работы.
Основная часть	1. Характеристики кулинарных блюд и кондитерских изделий. – Рассмотреть ассортимент видов сырья, входящих в блюдо, их пищевую ценность и требования к качеству. – Привести классификацию, характерные особенности и правила приготовления блюд и кондитерских изделий.
Практическая часть	2. Технологические карты приготовления кулинарных блюд и кондитерских изделий. – Разработать технологическую карту (ТК) на блюдо, кулинарное (кондитерское) изделие, соответствующее разрабатываемой теме, строго руководствуясь Сборником рецептур. Разработка ТК должна быть произведена в установленном порядке (образец ВКР). – Рассмотреть последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюда

	с правилами безопасного использования оборудования. – Привести несколько вариантов оформления и подачи блюда, с соблюдением требований, предъявляемых к оформлению и подаче блюд и с учетом современных тенденций.
Организация рабочего места горячего и кондитерского цехов	3. Организация рабочего места при приготовлении блюда. – Описать требования к организации рабочего места повара (кондитера) по приготовлению блюда (по заданию руководителя). – Рассмотреть оборудование, инвентарь, инструменты, используемые для приготовления блюд и изделий. – Указать правила эксплуатации оборудования и требования безопасности при работе в цехе.
Заключение	Сформулировать выводы по работе.
Список используемых источников	Привести список использованных при работе литературных и других источников.

5. Список литературы

Правила составления списка используемой литературы:

Список литературы должен быть составлен по установленной форме и включать все использованные источники, которые следует располагать по алфавиту (исходя из фамилии авторов). Источники литературы должны быть не старше 5 лет.

При описании книг указывается:

Фамилия и инициалы автора (авторов). Полное название книги (с подзаголовками, которые могут идти после запятой, через точки, после двоеточия, в скобках и т.п.), после косой черты данные о редакторе (если книга написана группой авторов), после тире – название города, в котором издана книга, после двоеточия название издательства, которое ее выпустило, без кавычек, опуская слово «издательство», затем, после запятой, год издания без слова «год», после точки и тире - количество страниц.

Например: Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Учебник для средних специальных учебных заведений./ Под редакцией доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой – М.: Деловая литература, Омега-Л, 2005. – 480 с.

При описании статей указывается:

Фамилия и инициалы автора (авторов). Название статьи. Две косые черты, название журнала или сборника. – Год издания. – Номер журнала, номер выпуска. - Номера страниц, на которых напечатана статья.

Например:

Ильин А.С. Принцип кимоно // Гастроном. – 2012. - №10 (93) – с. 36 – 44.

При использовании информации из интернет - источников указывается адрес веб - страницы со ссылкой на данный документ.

Например:

http://www.gastronom.ru/artikle_recipe

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования - М: Издательский центр «Академия», 2015.
2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования- М: Издательский центр «Академия», 2016.
3. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
4. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2017.
5. Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2017.
6. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции - М.: Издательство «Мастерство», 2014
7. Косолапова Н.В. Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
8. Косолапова Н.В. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
9. Матюхина З.П., Королькова Э.П. - Товароведение пищевых продуктов. - М: ПрофОбрИздат, 2016.
10. Анфимова Н.А. – Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2017.
11. Усов В.В. - Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2016.

12. Матюхина З.П. - Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: ПрофОбрИздат, 2015.
13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий Учеб. для нач. проф. образования. - М.: ПрофОбрИздат, 2015.
14. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырье, технологии, рецепты: учебное пособие –Изд. 2-е, допол. и перер.- Ростов н/Д:Феникс, 2007-(НПО)

ТРЕБОВАНИЯ К ПЕЧАТНЫМ РАБОТАМ

Письменная экзаменационная работа оформляется в соответствии с требованиями ЕСТД и ЕСКД на листах формата А4 (210х297)

Объем письменной – экзаменационной работы должен быть не менее 10-15 и не более 30 страниц печатного текста, выполненных на листах формата А- 4;

Текст должен быть представлен в компьютерном наборе черным шрифтом Times New Roman 14-й кегль на одной стороне стандартного листа (формата А4) с междустрочным интервалом - 1,5;

Абзац в тексте начинают с отступом 1,25 мм;

На каждой странице необходимо оставлять поля: верхнее и нижнее 20 мм, левое 30 мм, правое 15 мм;

Все страницы экзаменационной работы должны иметь сквозную (порядковую) нумерацию без пропусков. Нумерация начинается с титульного листа, номер страницы на титульном листе не ставится. Номер проставляется арабскими цифрами в нижней части страницы, по центру;

Титульный лист оформляется по образцу и содержит: наименование учредителя, наименование организации, вид документа, тему, фамилию и инициалы автора, затем фамилию и инициалы руководителя;

После титульного листа следует задание, которое подшивается, но не нумеруется, рецензия (отзыв), которая не подшивается и не нумеруется, затем содержание (на котором проставляется номер) с указанием номеров страниц, с которых начинаются разделы и подразделы работы;

В тексте письменной – экзаменационной работы не допускаются сокращения слов, кроме наименований единиц измерений (только после цифровых данных);

Обязательным требованием является наличие списка литературы и других источников, используемых при выполнении работы.

Список литературы должен быть составлен по установленной форме и включать все использованные источники, которые следует располагать по алфавиту (исходя из фамилии авторов). Источники литературы должны быть не старше 5 лет.

При описании книг указывается:

Фамилия и инициалы автора (авторов). Полное название книги (с подзаголовками, которые могут идти после запятой, через точки, после двоеточия, в скобках и т.п.), после косой черты данные о редакторе (если книга написана группой авторов), после тире – название города, в котором издана книга, после двоеточия название издательства, которое ее выпустило, без кавычек, опуская слово «издательство», затем, после запятой, год издания без слова «год», после точки и тире - количество страниц.

Например: Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Учебник для средних специальных учебных заведений./ Под

редакцией доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой – М.: Деловая литература, Омега-Л, 2005. – 480 с.

При описании статей указывается:

Фамилия и инициалы автора (авторов). Название статьи. Две косые черты, название журнала или сборника. – Год издания. – Номер журнала, номер выпуска. - Номера страниц, на которых напечатана статья.

Например:

Ильин А.С. Принцип кимоно // Гастроном. – 2012. - №10 (93) – с. 36 – 44.

При использовании информации из интернет - источников указывается адрес веб - страницы со ссылкой на данный документ.

Например:

http://www.gastronom.ru/artikle_recipe

Утвержденная тематика ВКР

Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат «Летний» - Бифштекс рубленый - Картофель жаренный во фритюре - Пирожное воздушное
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат картофельный с грибами - Поджарка - Картофельное пюре - Ватрушка с творогом
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат «Мясной» - Рыба запеченная под молочным соусом - Рис припущенный с томатом - «Ромовая баба»
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат «Столичный» - Тельное из рыбы - Рис отварной - Пирожное «Эклер»
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат «Мимоза» - Котлеты по – киевски - Картофель отварной - Яблоки в тесте жареные
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Винегрет овощной - Стейк из рыбы - Бобовые отварные - Рулет кремный
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат рыбный - Лангет с помидорами - Лук, жаренный во фритюре - Кекс «Столичный»
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Коктейль - салат - Шницель - Картофель жареный - Сочни с творогом
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат «Весна» - Голубцы с мясом и рисом - Торт «Медовый»
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат с креветками - Шашлык - Гарнир из овощей - Пирог блинчатый
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат «Сельдь под шубой» - Чахохбили - Пирожное «Кольцо заварное» с кремом

Технология приготовления и правила подачи блюд: - Винегрет мясной - Рыба, жаренная с луком по - ленинградски - Пирожное «Картошка» обсыпная
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат «Коктейль фруктовый» - Тефтели - Макароны отварные с овощами - Курабье «Бакинское»
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Ассорти мясное - Бефстроганов - Капуста тушеная - Торт «К чаю»
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат из свеклы с сыром и чесноком - Печень по – строгановски - Овощи отварные с жиром - Печенье «Квадратики»
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Крабовый салат - Ромштекс - Картофель хрустящий (чипс) - «Чак-чак»
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат витаминный (2 вариант) - Гуляш - Тыква, кабачки, баклажаны жареные - Хворост
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат с птицей - Зразы рубленые - Грибы в сметанном соусе - Печенье круглое с орехами
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Ассорти рыбное - Жаркое по - домашнему - Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой
Технология приготовления и правила подачи блюд: - Салат витаминный (1 вариант) - Плов из птицы - Торт «Прага»

образец № 1

Государственный Комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан

19.01.17

Повар, кондитер

К защите допущен (а)

И. о. зав. учебной частью

Воронкова Е. В.

ВЫПУСКНАЯ ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

тема: Технология приготовления и правила подачи блюд:

- Салат «Фруктовый»
- Котлеты, рубленные из цыплят
- Картофельное пюре
- Пирожное бисквитное «Рулет с кремом и желе»

Студент _____

группа № 1 (подпись)

Работа выполнена Ивановой Марией Сергеевной

(Ф. И. О. студента)

Руководитель работы _____ Пищева О. Ю.

« ____ » _____ 2019 г.

Председатель методической комиссии _____ Салмиярова Л. М.

« ____ » _____ 2019 г.

Салават – 2019 г.

ОТЗЫВ

на выпускную письменную экзаменационную работу студента группы № ____,
____ курса филиала ГБПОУ Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в
г. Салават Республики Башкортостан

Ф.И. О. студента

Специальность: «Повар, кондитер»

Тема: _____

Место работы и должность рецензента: филиал ГБПОУ УКИПиС в г. Сала-
ват, преподаватель.

Содержание отзыва:

Выпускная письменная экзаменационная работа допускается к защите.

_____ (Ф. И. О. руководителя)

Работа оценена на «__» (_____)

«__» _____ 20__ г.

**филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учрежде-
ния Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан**

УТВЕРЖДАЮ

«__» _____ 20__ г.

И.О зав.учебной частью

_____ Е. В. Воронкова

ЗАДАНИЕ

на выполнение письменной экзаменационной работы

студенту: _____

группа № __

Профессия 19.01.17 Повар, кондитер

Тема письменной экзаменационной работы: Технология приготовления и правила подачи
блюد:

- Салат с крабовыми палочками

- Ромштекс с гарниром

- Пирожное бисквитное с кремом

Срок сдачи студентом законченной письменной экзаменационной работы «__» _____
20__ г.

Дата выдачи задания «____» _____ 20__ г.

Руководитель _____ / _____
Подпись Ф.И.О. преподавателя

Задание принял к исполнению

«__» _____ 20__ г. _____ / _____
Подпись Ф.И.О. студента

Содержание

Введение

1. Характеристики кулинарных блюд и кондитерских изделий
 - 1.1 Салат «Фруктовый»
 - 1.2 Котлеты, рубленные из цыплят
 - 1.3 Картофельное пюре
 - 1.4 Пирожное бисквитное «Рулет с кремом и желе»
2. Технологические карты на кулинарные блюда и кондитерские изделия
 - 2.1 Технологическая карта на салат «Фруктовый»
 - 2.2 Технологическая карта на блюдо «Котлеты, рубленные из цыплят»
 - 2.3 Технологическая карта на блюдо «Картофельное пюре»
 - 2.4 Технологическая карта на пирожное бисквитное «Рулет с кремом и желе»
3. Организация рабочего места горячего и кондитерского цехов (характеристика, оборудование, инвентарь, инструменты, правила эксплуатации и соблюдение т/б при работе в цехе)
4. Заключение
5. Список литературы

Перечень вопросов, подлежащих разработке, определяется темой конкретной письменной экзаменационной работы. Пояснительная записка должна содержать:

- описание разработанного технологического процесса выполнения практической квалификационной работы;
- краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов, приспособлений, видов применяемых материалов;
- описание параметров режимов ведения процессов;
- товароведную характеристику сырья;
- вопросы организации рабочего места и охраны труда.

Подробное описание структурного построения и содержания составных частей ВКР разрабатывается методической комиссией преподавателей и мастеров п/о, реализующих ППКРС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в Методических рекомендациях по выполнению выпускной письменной экзаменационной работы, обучающихся по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Скрепленная в папку и подписанная обучающимся письменная экзаменационная работа передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва в срок, определенный приказом директора.

Руководитель письменной экзаменационной работы проверяет выполненные обучающимися письменные экзаменационные работы и представляет, который должен включать:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы выданному заданию;
- оценку степени разработки основных разделов работы, оригинальность решений (предложений);
- оценку качества выполнения основных разделов работы, графической части;
- указание положительных сторон;
- указания на недостатки в пояснительной записке, ее оформлении, если таковые имеются;
- оценку степени самостоятельности выполнения работы учащимся.

Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с сдается обучающимся заместителю директора по учебной работе для окончательного контроля и подписи. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите.

2.5.3. Допуск к защите выпускной письменной экзаменационной работы

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнивший 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 обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Для допуска к защите ВКР студент предоставляет заместителю директора по учебной производственной работе следующие документы:

- производственную характеристику;
- дневник по производственной практике;
- рецензию, оформленную руководителем, с оценкой.

Заместитель директора колледжа по учебной производственной работе 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 директора колледжа.

2.5.4. Защита выпускной квалификационной работы

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 17.06.2019 по 28.06.2019.

На заседание государственной экзаменационной комиссии студентом представляются следующие документы:

- выпускная письменная экзаменационная работа с отзывом.

На полную процедуру защиты отводится 15-20 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;
- мастер производственного обучения перед началом выступления обучающегося зачитывает его производственную характеристику, сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы, процент выполнения нормы выработки и полученную оценку, передает характеристику, заключение на выполненную квалификационную работу в комиссию.
- 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;

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

- итоговая оценка выполнения и защиты выпускной письменной экзамене-

национной работы и выпускной практической квалификационной работы,

- присуждение разряда,

3. Члены ГЭК фиксируют результаты анализа сформированных общих и профессиональных компетенций выпускника в специальных бланках – листах оценивания.

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

Решение государственной экзаменационной комиссии об оценке выполнения и защиты выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы студентом, о присвоении разряда по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» оформляются итоговым протоколом, торжественно объявляется выпускникам Председателем государственной экзаменационной комиссии в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы государственной итоговой аттестации на этапе подготовки к государственной итоговой аттестации осуществляется в учебных кабинетах и лабораториях колледжа:

1. кабинет технологии кулинарного производства
2. кабинет технологии кондитерского производства
3. лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
4. лаборатория товароведения продовольственных товаров, технического оснащения и организации рабочего места
5. учебный кулинарный цех
6. учебный кондитерский цех

Оборудование кабинетов:

- рабочие места для преподавателя и мастера производственного обучения;
- компьютер, принтер, мультимедиа проектор, экран;
- рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего назначения
- график проведения консультаций выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы;
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории кулинарного цеха:

- электроплиты, холодильное оборудование, посуда, наборы инструментов, инвентаря, водопровод, канализация, вентиляция.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест лаборатории кондитерского цеха:

электроплиты, жарочный шкаф, холодильное оборудование, производственные столы, разделочные доски, посуда, наборы инструментов, инвентаря, водопровод, канализация.

При защите выпускной квалификационной работы

Для защиты выпускной письменной экзаменационной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии;
- рабочие места для выпускников (при проведении открытых защит);
- места для представителей социальных партнеров, родителей выпускников
- компьютер, мультимедиа проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего назначения;

3.2. Информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации

1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»;
2. Методические рекомендации по выполнению выпускной письменной экзаменационной работы;
3. Федеральные законы и нормативные документы;
4. Стандарты по профессии;
5. Литература по профессии
6. Периодические издания по профессии;

3.3. Информационно-документационное обеспечение государственной экзаменационной комиссии

- требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы,
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»,
- Сводная ведомость итоговых оценок,
- Приказ директора об утверждении тематики выпускных письменных экзаменационных работ,
- Приказ директора об утверждении тематики выпускных практических квалификационных работ,
- Приказ директора о закреплении выпускных письменных экзаменационных работ,
- Приказ директора о закреплении выпускных практических квалификационных работ,
- Приказ об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии,
- Приказ об организации государственной итоговой аттестации выпускников по профессии,
- Приказы директора о допуске студентов к защите выпускных письменных экзаменационных работ и выпускных практических квалификационных работ на заседании государственной экзаменационной комиссии по профессии 19.01.17 «По-

вар, кондитер»),

- Книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии по профессии по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»,

- выполненные выпускные письменные экзаменационные работы, с рецензией руководителя установленной формы.

3.4. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

1. При подготовке к государственной итоговой аттестации обучающимся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора. Во время подготовки обучающимся может быть предоставлен доступ в Интернет.

2. Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных письменных экзаменационных работ.

3.5. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

3.5.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава государственной итоговой аттестации

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего/среднего профессионального образования, соответствующего профилю профессии.

3.5.2. Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации

Для оценки уровня и качества подготовки выпускников в период этапов подготовки и проведения государственной итоговой аттестации осваивающих ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» устанавливается следующий состав экспертов:

- руководители выпускных квалификационных работ, из числа преподавателей профессиональных модулей и мастеров производственного обучения колледжа имеющих производственную специализацию и опыт работы в области технологии кондитерского и кулинарного производства;

Государственная экзаменационная комиссия в составе 5-6 человек, из числа руководящих работников и высококвалифицированных специалистов в области технологии кондитерского и кулинарного производства базовых предприятий, организаций - работодателей, социальных партнеров, административного работника техникума и преподавателей, мастеров производственного обучения профессиональных модулей колледжа по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Кандидатура председателя государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом Государственного комитета Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей, персональный состав государственной экзаменационной комиссии по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» утверждается приказом директора колледжа. Заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии является директор, секретарем Заведующий учебно- производственной частью.

Руководители выпускной письменной экзаменационной работы, рецензенты, утверждаются приказом директора колледжа.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Раздел	ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ	Max	итог
Введение	Введение содержит описание теоретического материала, историческую справку, отражает настоящее и будущее отрасли, содержит личное отношение, учтены основы рационального питания.	1	
	Введение частично или не полностью соответствует предъявляемым требованиям.	0,5	
	Введение не соответствует предъявляемым требованиям.	0	
1. Санитария и гигиена в пищевом производстве	Таблицы заполнены полностью	3	
	Таблицы заполнены не полностью, с ошибками.	1,5	
	Таблицы не заполнены	0	
2. Рецепт-ура блюд и кондитер-ского изделия и расчет сырья	Расчеты в таблице выполнены без ошибок, нормы сырьевого набора выбраны с уче-том классификации предприятия, указан выход 1 порции.	3	
	Расчеты в таблице выполнены без ошибок, нормы сырьевого набора выбраны без уче-та классификации предприятия.	1,5	
	Расчеты в таблице выполнены с ошибками, нормы сырьевого набора выбраны без учета классификации предприятия.	0	
3. Товароведная характеристика	Таблицы заполнены без ошибок. Основные продукты выбраны верно, характеристика сырья описана полностью.	3	

Раздел	ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ	Max	итог
сырья	Таблицы заполнены с ошибками, или не правильно выбраны основные продукты, или отсутствует характеристика сырья, описание сырья не соответствует предъявляемым требованиям (<i>главные черты и краткость описания</i>)	0-1	
	4. Техническое оснащение и организация рабочего места		
4.1.Оборудование ,инвентарь,инструменты, посуда	Таблица «Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда» заполнена полностью, перечень технологического оборудования соответствует назначению и использованию. Указана маркировка оборудования. Таблицы «Правила безопасной эксплуатации оборудования» «Неисправности оборудования и способы их устранения». заполнены полностью.	4	
	Таблица «Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда» заполнена не полностью, в перечне технологического оборудования допущены ошибки, или не указана маркировка оборудования. Таблицы «Правила безопасной эксплуатации оборудования», «Неисправности оборудования и способы их устранения» заполнены не полностью или с ошибками.	0-2	
4.2. Организация рабочего места	Описана организация рабочего места. План цеха выполнен в масштабе и с учетом технологического процесса.	2	
	План цеха выполнен с нарушением масштаба, или технологического процесса.	0,5 -1	
	План цеха выполнен без учета технологического процесса.	0	
	5. Технология приготовления блюд и кондитерского изделия		
5.1. Кулинарная обработка продуктов и приготовление полуфабрикатов	Полностью описаны различные способы обработки сырья, приготовление ПФ, указан размер и форма нарезки продуктов, содержит иллюстрации	6	
	Описаны различные способы обработки сырья, приготовление ПФ, раздел не содержит иллюстрации	4	
	Описаны не все способы обработки сырья или допущены ошибки, раздел содержит иллюстрации	1-2	
	Описаны не все способы обработки сырья, допущены ошибки, раздел не содержит иллюстрации	0-1	

Раздел	ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ	Max	итог
5.2. Кондитерская и тепловая обработка основных продуктов и приготовление полуфабрикатов для кондитерского изделия	Полностью описаны различные полуфабрикаты входящие в кондитерское изделие, температурные режимы, содержит иллюстрации	6	
	Описаны различные методы обработки полуфабрикатов, температурный режим, раздел не содержит иллюстрации	4	
	Описаны не все методы обработки полуфабрикатов или допущены ошибки, раздел содержит иллюстрации	1-2	
	Описаны не все методы обработки полуфабрикатов, допущены ошибки, раздел не содержит иллюстрации	0-1	
5.3. Схема приготовления блюда, кондитерского изделия	Схема приготовления основного блюда, кондитерского изделия составлена в соответствии с технологическим процессом. Расположения сырья на схеме соответствует последовательности его использования.	6	
	Схема приготовления основного блюда, кондитерского изделия составлена без учета первичной обработки продуктов, или расположения сырья не соответствует последовательности его использования.	1-2	
5.4. Варианты оформления и подачи блюд , кондитерских изделий	Описаны способы подачи и оформления двух блюд и кондитерского изделия, указаны выход и температура подачи блюда и кондитерского изделия. Раздел содержать иллюстрации (<i>Описание каждого блюда оценивается 1 баллом, при отсутствии иллюстрации снимается 0,5 балла</i>)	4	

5.5. Бракераж и сроки хранения блюд и кондитерского изделия			
5.5.1. Требования к качеству готовых блюд, кондитерского изделия	Таблица «Требования к качеству готовых блюд» заполнена полностью и требования к качеству соответствуют СанПиНу.	3	
	Таблица «Требования к качеству готовых блюд» заполнена не полностью или требования к качеству не соответствуют СанПиНу.	0-1,5	
5.5.2. Условия и сроки хранения готовых блюд, кондитерского изделия	Таблица «Условия и сроки хранения готовых блюд, кондитерского изделия» заполнена полностью, условия и сроки хранения соответствуют стандартам качества	3	
	Таблица «Условия и сроки хранения готовых блюд, кондитерского изделия» заполнена полностью, условия и сроки хранения не соответствуют стандартам качества	1-2	
	Таблица «Условия и сроки хранения готовых блюд, кондитерского изделия» заполнена не полностью, условия и сроки хранения не соответствуют стандартам качества	0-0,5	
6. Список литературы	Список используемой литературы составлен и соответствует предъявляемым требованиям	1	
	Список используемой литературы не соответствует предъявляемым требованиям	0	
Итого		45	

Перевод баллов в оценку

Оценка «5»	42-45 баллов
Оценка «4»	29-41 баллов
Оценка «3»	16-28 баллов
Оценка «2»	0-15 баллов

Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:

- 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.