


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Архангельской области  
«Онежский индустриальный техникум»  
(ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»)

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель ЭК 

/В.С. Шведкова /

«28» августа 2014 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор техникума

/С.В.Лицевич /

от «01» 09 2014 г

**ПРОГРАММА**

Государственной итоговой аттестации выпускников по профессии  
260807.01 Повар, кондитер

Онега 2014

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) (приказ МОН от 17.05.2010 г. № 516) по профессии :

**260807.01 Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Онежский индустриальный техникум»

Разработчики:

Казайкин В.Н. – заместитель директора по УПР;  
Гусев В.А. – методист ГБПОУ АО ОИТ

Рекомендована методической комиссией ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»

Протокол № 1 от «15» *сентября* 2014 г.

## Содержание

№	Раздел	Стр.
1	Паспорт программы государственной итоговой аттестации	4
2	Структура и содержание государственной итоговой аттестации	6
3	Условия реализации государственной итоговой аттестации	23
4	Оценка результатов государственной итоговой аттестации	28

## 1. Паспорт программы ГИА

### 1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) выпускников по профессии 260807.01 Повар, кондитер является частью основной образовательной программы по подготовке квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 Повар, кондитер (далее ППКРС), в части освоения профессий (Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94):

- 16675 Повар;
- 12901 Кондитер.

и видов профессиональной деятельности (далее ВПД) и соответствующих им профессиональных компетенций (далее ПК):

ВПД Приготовление блюд из овощей и грибов:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ВПД Приготовление супов и соусов:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.



ПК 3.2.	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить и отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ВПД Приготовление блюд из рыбы:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ВПД Приготовление блюд из мяса и птицы:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ВПД Приготовление холодных блюд и закусок:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ВПД Приготовление сладких блюд и напитков:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

## ВПД Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить 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.

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ,

- требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (далее РФ) № 516 от 17.05.2010г.

- Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968;

- Порядком проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»

Данная программа определяет совокупность требований к организации и проведению ГИА выпускников ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум» по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

### 1.2. Структура ГИА

Оценка качества подготовки выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

ГИА включает защиту выпускной квалификационной работы (выполнение практической квалификационной работы и защита письменной экзаменационной работы). Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выявлению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

На проведение ГИА учебным планом отведена одна неделя.



№	Аттестационные испытания	Объем времени итоговых аттестационных испытаний
1	Подготовка сообщения (презентации) для устной защиты ПЭР	5 дней
2	Выполнение выпускной практической квалификационной работы	Выполняется в рамках производственной практики по освоению модулей ПМ.01 - ПМ.08
3	Защита ВКР	1 день
	ИТОГО:	1 неделя

### 1.3. Цели и задачи ГИА:

Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС СПО и установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности по профессии 260807.01 Повар, кондитер, с последующей выдачей документов государственного образца об уровне образования и квалификации, заверяемых печатью ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум».

Задачи ГИА:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций, в соответствии с требованиями ФГОС СПО;
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче выпускнику документа государственного образца об уровне образования и квалификации;
- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГИА

### 2.1 Форма, вид и условия проведения ГИА

Форма ГИА по профессии 260807.01 Повар, кондитер – защита выпускной квалификационной работы (далее ВКР).

Вид ВКР– выпускная практическая квалификационная работа (далее ВПКР) и письменная экзаменационная работа (далее ПЭР).

Темы ВКР определяются техникумом. Обязательным требованием для ВКР является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей ПМ.01- ПМ.08. Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.



Для подготовки ВКР студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за студентами тем ВКР, назначение руководителей осуществляется приказом директора техникума.

Срок защиты выпускной квалификационной работы до 12 февраля 2015 года.

К ГИА, на основании решения педагогического совета, приказом директора ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум», допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

<b>ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	
<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ПК1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку приправ и приправ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора температурного режима и условий хранения традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>- точность определения годности традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для очистки и нарезки овощей;</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по обработке, нарезке овощей вручную и механическим способом;</li> <li>- Соответствие выбора способа обработки традиционных видов овощей и грибов;</li> <li>- Соответствие и правильность формы нарезки традиционных видов овощей и грибов заданию;</li> <li>- Правильность выполнения действий по нарезке овощей (простые формы, сложные формы) вручную и механическим способом;</li> <li>- Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей и грибов к фаршированию;</li> <li>- Правильность выполнения действий по обработке, подготовке к тепловой обработке десертных овощей;</li> <li>- Точность расчета количества отходов при обработке сырья;</li> <li>- Точность проведения оценки качества обработанных овощей и грибов</li> <li>- Правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей и грибов.</li> </ul>
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение действий по приготовлению блюд из овощей и грибов с учетом временного регламента;</li> <li>- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора режимов хранения готовых блюд из овощей и грибов в зависимости от вида реализации;</li> <li>- Правильность выполнения действий по вакуумированию, охлаждению, замораживанию готовых блюд и гарниров из овощей и грибов</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд и гарниров из овощей и грибов до момента реализации</li> </ul>

<b>ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	
<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<b>ПК2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, для приготовления блюд и гарниров.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора температурного режима и условий хранения зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока;</li> <li>- точность определения годности зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по обработке, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога;</li> <li>Соответствие выбора способа обработки круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога</li> <li>- Правильность выполнения действий по обработке, подготовке к тепловой обработке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога;</li> <li>- Точность расчета количества отходов при обработке сырья;</li> <li>- Точность проведения оценки качества круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога;</li> <li>- Правильность выполнения действий по хранению круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.</li> </ul>
<b>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров круп и риса, бобовых и кукурузы;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров круп и риса, бобовых и кукурузы;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров круп и риса, бобовых и кукурузы;</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы;</li> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы;</li> <li>-- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы;</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы;</li> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд и гарниров из круп и риса, бобовых и кукурузы;</li> <li>Точность выбора режимов хранения готовых блюд из круп и риса, бобовых и кукурузы в зависимости от вида реализации;</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд и гарниров круп и риса, бобовых и кукурузы до момента реализации.</li> </ul>
ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	<p>Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> </ul> <p>точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий ;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> </ul> <p>Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>-- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд и гарниров из макаронных изделий;</li> <li>Точность выбора режимов хранения готовых блюд из макаронных изделий в зависимости от вида реализации;</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд и гарниров из макаронных изделий до момента реализации.</li> </ul>
ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	<p>Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из яиц и творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из яиц и творога;</li> </ul> <p>точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из яиц и творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из яиц</li> </ul>



	<p>и творога ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из яиц и творога;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд и гарниров из яиц и творога;</li> </ul> <p>Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из яиц и творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению блюд из яиц и творога;</li> <li>-- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из яиц и творога;</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления блюд из яиц и творога;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых блюд из яиц и творога;</li> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из яиц и творога.</li> </ul>
ПК 2.5.Готовить и оформлять простые мучные	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора режимов хранения готовых блюд из яиц и творога в зависимости от вида реализации;</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из яиц и творога до момента реализации;</li> </ul> <p>Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению мучных блюд из теста с фаршем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых мучных блюд из теста с фаршем;</li> </ul> <p>точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления мучных блюд из теста с фаршем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению мучных блюд из теста с фаршем ;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления мучных блюд из теста с фаршем;</li> </ul> <p>Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении мучных блюд из теста с фаршем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>-- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых мучных блюд из теста с фаршем;</li> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска мучных блюд из теста с фаршем;</li> </ul> <p>Точность выбора режимов хранения готовых мучных блюд из теста с фаршем в зависимости от вида реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых мучных блюд из теста с фаршем до момента реализации.</li> </ul>



<b>ПМ.03 Приготовление супов и соусов</b>	
<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ПК3.1. Готовить бульоны и отвары.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность выбора температурного режима и условий хранения готовых отваров и бульонов;</li> <li>- точное проведение процесса проверки исправности теплового оборудования</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> <li>- правильная организация рабочего места по приготовлению бульонов и отваров;</li> </ul>
ПК 3.2. Готовить простые супы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие выбора теплового режима для варки бульонов, отваров</li> <li>- правильность выполнения действий по подготовке продуктов для приготовления бульонов, отваров</li> <li>- точность проведения оценки качества бульонов, отваров</li> <li>- правильность выполнения действий по хранению бульонов отваров.</li> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению супов;</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых супов</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления супов</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению супов</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении супов</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления супов;</li> <li>- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении супов;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению супов;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску супов;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления супов;</li> <li>- точность проведения бракеража готовых супов;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска супов;</li> </ul>
ПК3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность выбора температурного режима и условий хранения компонентов для соуса, соусных полуфабрикат</li> <li>- точность определения годности компонентов для соуса, соусных полуфабрикат;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по подготовки компонентов для соуса;</li> <li>- соответствие выбора способа обработки компонентов для соуса</li> <li>- правильность выполнения действий по обработке, подготовке компонентов для соуса</li> <li>- точность расчета количества отходов при обработке сырья;</li> <li>- точность проведения оценки качества компонентов для соуса</li> <li>- правильность выполнения действий по хранению компонентов для соуса;</li> </ul>
ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению соусов;</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых соусов</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудо-</li> </ul>



	<p>вания для процесса приготовления соусов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению соусов</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении соусов;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления соусов</li> </ul>
--	--

<b>ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы</b>	
<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ПК4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом .	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора температурного режима и условий хранения рыбы с костным скелетом;</li> <li>- точность определения годности рыбы с костным скелетом;</li> <li>-точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для очистки рыбы;</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по обработке рыбы вручную и механическим способом;</li> <li>- Соответствие выбора способа обработки рыбы;</li> <li>- Правильность выполнения действий по подготовке рыбы к фаршированию;</li> <li>- Точность расчета количества отходов при обработке сырья;</li> <li>- Точность проведения оценки качества обработанной рыбы</li> <li>- Правильность выполнения действий по хранению обработанной рыбы.</li> </ul>
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	<p>Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом ;</li> <li>-правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</li> </ul>
ПК4.3.Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы;</li> <li>Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы;</li> <li>- Выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы;</li> <li>- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из</li> </ul>



	<p>рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых блюд из рыбы <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из рыбы;</li> </ul> </li> </ul> <p>Точность выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы до момента реализации.</li> </ul>
--	---

<b>ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	
<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ПК5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов .	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора температурного режима и условий хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</li> <li>- точность определения годности полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для рубки мяса</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- правильность организации рабочего места по обработке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы вручную и механическим способом;</li> </ul> <p>Соответствие выбора способа обработки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность расчета количества отходов при обработке сырья;</li> <li>- Точность проведения оценки качества обработанного мяса;</li> <li>- Правильность выполнения действий по хранению обработанного мяса.</li> </ul>
ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность выбора температурного режима и условий хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>- точность определения годности полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>-точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для рубки мяса;</li> <li>- правильность организации рабочего места по обработке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</li> </ul>
ПК5.3.Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	<p>Соответствие выбора способа обработки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность расчета количества отходов при обработке сырья;</li> <li>- Точность проведения оценки качества обработанного мяса;</li> <li>- Правильность выполнения действий по хранению обработанного мяса;</li> </ul> <p>правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из мяса и мясных продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из мяса и мясных продуктов ;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса при-</li> </ul>



	<p>готовления блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <p>Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению блюд из мяса и мясных продуктов;</li> </ul> <p>Точность выбора режимов хранения готовых блюд из мяса и мясных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из мяса и мясных продуктов до момента реализации.</li> </ul>
ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	<p>правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из <i>домашней птицы</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из <i>домашней птицы</i>;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из <i>домашней птицы</i>;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из <i>домашней птицы</i>;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из <i>домашней птицы</i>;</li> <li>- Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении блюд из <i>домашней птицы</i>;</li> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению блюд из <i>домашней птицы</i>;</li> <li>- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из <i>домашней птицы</i>;</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления блюд из <i>домашней птицы</i>;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых блюд из <i>домашней птицы</i></li> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из <i>домашней птицы</i>;</li> <li>- Точность выбора режимов хранения готовых блюд из <i>домашней птицы</i>;</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из <i>домашней птицы</i> до момента реализации.</li> </ul>

ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок	
Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составляет технологическую карту на приготовление бутербродов и гастрономических продуктов по Сборнику рецептур.</li> <li>2. Проверяет органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам и порционным гастрономическим продуктам.</li> <li>3. Выполняет подготовку гастрономических продуктов в соответствии санитарным требованиям.</li> <li>4. Готовит бутерброды с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>5. Оформляет бутерброды и порционные гастрономические продукты порциями для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ol>



ПК6.2.Готовить и оформлять салаты.	<p>1.Составляет технологическую карту на приготовление салатов по Сборнику рецептур.</p> <p>2. Выполняет приготовление салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов</p> <p>3. Выполняет сервировку и оформление салаты для подачи с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
ПК 6.3.Готовить и оформлять простые холодные закуски.	<p>1. Составляет технологическую карту на приготовление простых холодных закусок по Сборнику рецептур.</p> <p>2. Выполняет приготовление простых холодных закусок в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов.</p> <p>3. Выполняет сервировку и оформление холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
ПК6.4.Готовить и оформлять простые холодные блюда.	<p>1. Составляет технологическую карту на приготовление простых холодных блюд по Сборнику рецептур.</p> <p>2. Выполняет приготовление простых холодных блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта.</p> <p>3. Выполняет сервировку и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

<b>ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков</b>	
<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ПК 7.1.Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых холодных и сладких блюд;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления холодных и сладких блюд;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению холодных и сладких блюд;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных и сладких блюд;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных и сладких блюд;</li> <li>-Правильность выбора тепловых режимов при приготовлении холодных и сладких блюд;</li> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению холодных и сладких блюд;</li> <li>- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных и сладких блюд</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления холодных и сладких блюд</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых холодных и сладких блюд</li> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска холодных и сладких блюд</li> </ul>
ПК7.2.Готовить простые горячие напитки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения горячих напитков</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления горячих напитков</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению горячих напитков</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении горячих напитков</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления горячих напитков</li> <li>- правильность выбора тепловых режимов при приготовлении горячих напитков</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению горячих напитков;</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления горячих напитков</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых горячих напитков.</li> </ul>
ПК 7.3.Готовить и оформлять простые холодные напитки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора режимов хранения готовых блюд из горячих напитков</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых горячих напитков до момента реализации;</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения холодных напитков;</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления холодных напитков;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению холодных напитков;</li> <li>- правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных напитков;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных напитков;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления холодных напитков</li> <li>- точность проведения бракеража готовых холодных напитков;</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска холодных напитков.</li> </ul>

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 8.1.Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверяет органолептическим способом качество основного сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>2. Подбирает инвентарь и оборудование.</li> <li>3. Соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>4. Отпускать блюда в соответствии со сборником рецептур.</li> </ol>
ПК8.2.Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. проверка органолептическим способом качество основного сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>2. Подбирает инвентарь и оборудование.</li> <li>3. Соблюдать последовательность приемов и технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>4. Отпускать блюда в соответствии со сборником рецептур.</li> </ol>
ПК 8.3.Готовить и оформлять печение, пряники, коврижки.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверяет органолептическим способом качество основного сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>2. Выбор инструментов, оборудования и приспособлений в соот-</li> </ol>



	<p>ветствии с требованиями;</p> <p>3. .Соблюдение санитарных правил при приготовлении и оформлении печенья, пряников, коврижки.</p> <p>4. Оформление выполнено в соответствии НТД;</p> <p>5. Отпускает блюда в соответствии со сборником рецептур.</p>
ПК 8.4.Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	<p>1. Проверяет органолептическим способом качество основного сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>2. .Инструменты, оборудование и приспособления выбраны в соответствии;</p> <p>3. Соблюдает е санитарные правила при приготовлении и в использовании в оформлении отделочных полуфабрикатов;</p> <p>4. Отпускает блюда в соответствии со сборником рецептур.</p>
ПК 8.5.Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	<p>1. Проверяет органолептическим способом качество основного сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>2. .Инструменты, оборудование и приспособления выбраны в соответствии;</p> <p>3. Соблюдает е санитарные правила при приготовлении и в оформлении отечественные классические торты и пирожные;</p> <p>4. .Соблюдает правила техники безопасности при работе на оборудовании;</p> <p>5. Оформление выполнено в соответствии НТД;</p> <p>6. Отпускает блюда в соответствии со сборником рецептур.</p>
ПК 8.6.Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	<p>1. Проверяет органолептическим способом качество основного сырья для приготовления хлебобулочных изделий;</p> <p>2. Инструменты, оборудование и приспособления выбраны в соответствии;</p> <p>3. .Соблюдает е санитарные правила при приготовлении и в оформлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>4. .Соблюдает правила техники безопасности при работе на оборудовании;</p> <p>5. Оформление выполнено в соответствии НТД;</p> <p>6. Отпускает блюда в соответствии со сборником рецептур.</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Обоснованность выбора профессии; Адекватность оценки социальной значимости будущей профессии;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; Оценка эффективности и качества выполнения;
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;



собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Широта использования различных источников информации, включая электронные Соответствие выбранных методов поиска информации современным требованиям
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные;
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование навигаторов, сотовой и спутниковой связи, интернета, радиации; Коммуникабельность при взаимодействии с коллегами, руководством и социальными партнерами;
ОК 6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.	Коммуникабельность при взаимодействии с коллегами, руководством и социальными партнерами Рациональность планирования и организации деятельности работы в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами;
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	Физическое самосовершенствование, участие в спортивных мероприятиях, посещение различных спортивных секций;

ГИА выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

ГИА является завершающей частью обучения.

## **2.2. Вид итоговой аттестации: выполнение ВПКР по профессии 260807.01 Повар, кондитер**

ВПКР по профессии 260807.01 Повар, кондитер проводится по восьми освоенным профессиональным модулям ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий соответствующим профессиям (ОК 016-94) 16675 Повар 12901 Кондитер.

Срок проведения – ВПКР выполняется обучающимися в период производственной практики на предприятиях или в образовательном учреждении при успешном завершении изучения профессиональных модулей ПМ.01-ПМ.08 в период проведения промежуточных аттестаций.

Руководителем ВПКР (он же руководитель производственной практики) в группе назначается мастер производственного обучения.

Перечень и содержание ВПКР разрабатывается мастером производственного обучения совместно с ведущим преподавателем междисциплинар-



ных курсов, рассматривается на методической комиссии спецдисциплин, согласовывается с работодателем и утверждается директором техникума.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется на предприятии или в образовательном учреждении, где выпускник проходит производственную практику и предусматривает сложность работы 4-го разряда по профессии 16675 Повар 12901 Кондитер.

Руководитель практики с предприятия совместно с наставником своевременно подготавливают необходимые рабочие места, оборудование, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивают соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщают порядок и условия выполнения работы, выдают наряд - задание с указанием содержания и разряда работы, рабочего места. ВПКР выполняется обучающимися в присутствии наставника и мастера производственного обучения.

По результатам выполнения работы составляется заключение на выпускную практическую квалификационную работу, в котором дается характеристика работы, оценка качества работы и указывается разряд, которому она соответствует.

Руководитель практики с предприятия оформляет и подписывает характеристику учебной и профессиональной деятельности на каждого обучающегося.

Заключение на выпускную практическую квалификационную работу, производственную характеристику профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики собираются мастером производственного обучения и предоставляются государственной экзаменационной комиссии при защите выпускником письменной экзаменационной работы.

Выпускники, не выполнившие выпускные практические квалификационные работы, не допускаются к защите выпускной квалификационной работы.

### **2.3. Вид итоговой аттестации: письменная экзаменационная работа**

Цель: 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.

Для качественной организации по подготовке и выполнению письменных экзаменационных работ, составляется примерный график в котором прописываются все этапы работы и сроки их выполнения.

Примерные сроки на 2015-2016 учебный год:

1. Составление и согласование тем ПЭР до 19.05.2015г
2. Утверждение тем ПЭР на методических комиссиях до 04.06.2015г
3. Выдача заданий обучающимся учебных групп до 17.06.2015г.
4. Оформление ПЭР до 15.12.2015г.



5. Представление ПЭР на рецензию до 25.12.2015г.

6. Представление ПЭР на утверждение и допуск к защите до 19.01.2016г.

7. Защита ПЭР 12.02.2016г.

Количество часов на консультации по подготовке ПЭР – 12: с 20.09.2015г. по 17.01.2016г.

Сроки проведения ГИА доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за месяц до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

Письменная экзаменационная работа должна иметь следующую структуру:

- титульный лист,
- задание для письменной экзаменационной работы,
- содержание,
- введение,
- раздел по теме профессионального модуля «Осуществление технического обслуживания и ремонта дорожных и строительных машин (по видам)» или раздел по теме профессионального модуля «Обеспечение производства дорожно-строительных работ (по видам)»
- список используемых источников,
- приложения (требуемые по работе).

Раздел ПЭР	
Титульный лист	Оформляется согласно установленным требованиям.
Задание для письменной экзаменационной работы	Оформляется в соответствии с установленными требованиями.
Содержание	Приводится пронумерованный перечень всех тем работы.
Введение.	
Разделы по темам профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06	Описывается первичная обработка продуктов, характеристика способов тепловой обработки, описание технологического процесса приготовления блюд, требования к качеству. Выполнение технологической карты блюд.
Раздел по теме профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитер-	Содержит описание сырья и подготовку его к использованию технологии приготовления п/фабрикатов, технология приготовления теста из которого готовится изделия. Составляется техно-



ских изделий»	логическая схема приготовления теста, технология приготовления отдельных полуфабрикатов.
Список используемых источников	Составляется в соответствии со стандартом, регламентирующим правила составления списков литературы и документов
Приложения	Составленные в процессе работы таблицы, схемы, чертежи.

Обучающимся может быть подготовлена электронная презентация из 7-10 слайдов, раскрывающих содержание письменной экзаменационной работы.

Графическая часть выполняется в соответствии с правилами, установленными стандартами Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Единой системы технологической документации (ЕСТД).

Тематика ПЭР разрабатывается преподавателем междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей совместно с мастерами производственного обучения, рассматривается МК спецдисциплин, согласовывается с председателем экзаменационной комиссии, утверждается директором ГБПОУ АО «Онежский индустриальный техникум»

По утвержденным темам руководителем выпускных квалификационных работ разрабатываются индивидуальные задания для каждого обучающегося.

Задание на письменную квалификационную работу выдается обучающемуся за 6 месяцев до начала ГИА.

Руководитель ВКР осуществляет теоретическую и практическую помощь обучающемуся в период подготовки и написания ПЭР, дает ему рекомендации по структуре, содержанию и оформлению работы, подбору литературных источников и т. д.

Готовая ПЭР передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва до 25 декабря 2015 года.

Руководитель ПЭР – в срок до 16 января 2016 года проверяет выполненные ПЭР и представляет отзыв, который должен включать:

- общую характеристику ПЭР,
- соответствие заданию по объему и разработке основных разделов ПЭР,
- указание положительных сторон;
- указания на недостатки в пояснительной записке, ее оформлении, если таковые имеются;
- оценку степени самостоятельности выполнения работы обучающимся,
- оценку степени обладания общими и профессиональными компетенциями.

Кроме того, в отзыве следует оценить обоснованность и правильность принятых технических решений и приведенных расчетов, грамотность и ясность изложения текста записи, оформление ПЭР в соответствии с требованиями Единой системы технологической документации (ЕСТД), Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и оформление списка литературы в соответствии с требованиями ГОСТ 7.0.5-2008

В конце отзыва должна быть дана общая оценка ПЭР по пятибалльной



системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Внесение изменений в ПЭР после получения отзыва не допускается.

Выпускники, не выполнившие ПЭР, не допускаются к защите выпускной квалификационной работы.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при выполнении ВКР**

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к ГИА.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для руководителя ВКР;
- компьютер, принтер;
- рабочие места для обучающегося;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

#### **3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при защите ВКР**

Для защиты ВКР отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

#### **3.3. Информационное обеспечение ГИА**

1. Программа государственной итоговой аттестации.
2. Методические рекомендации по разработке ПЭР.
3. Федеральные законы и нормативные документы.
4. ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 17.05.2010г.,

5. Рекомендуемая литература:

#### **Основная литература:**

№ п/п	Вид учебной литературы	Автор, название, издательство, год издания
----------	------------------------------	---

1	Учебники	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарикова <b>Кулинария «повар, кондитер»</b>, учебник для НПО, Москва «Академия», 2005 г.</li> <li>2. Т. А. Качурина <b>Кулинарии, рабочая тетрадь</b>, учебное пособие для НПО, Москва «Академия», 2005 г.</li> <li>3. Л. Л. Татарикова, Н. А. Анфимова <b>Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров</b>, учебное пособие для НПО, Москва «Академия», 2004 г.</li> <li>4. В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко <b>Производственное обучение профессии «повар»</b>, часть 1, учебное пособие для НПО, Москва «Академия», 2007 г.</li> </ol>
2	Учебники	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова <b>Производственное обучение профессии «повар»</b>, часть 2, учебное пособие для НПО, Москва «Академия», 2007 г.</li> <li>2. И. И. Потапова, Н. В. Корнева серия «Непрерывное профессиональное образование» <b>Первичная обработка продуктов</b>, учебное пособие для НПО, Москва «Академия», 2008 г.</li> </ol>
3	Учебники	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. И. И. Потапова, Н. В. Корнева серия «Непрерывное профессиональное образование» <b>Супы</b>, учебное пособие для НПО, Москва «Академия», 2008 г.</li> <li>2. С. Н. Козлова, Е. Ю. Фединишина <b>Кулинарная характеристика блюд</b>, учебное пособие для НПО, Москва «Академия», 2007 г.</li> </ol>
4	Учебники	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник для НПО, Москва «Академия», 2005 г.</li> <li>2. З. П. Матюхина <b>Основы физиологии питания, гигиены и санитарии</b> учебник для НПО, Москва «Академия», 2005 г.</li> </ol>
5	Учебники	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов <b>Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле</b> учебник для НПО, Москва «Академия», 2005 г.</li> </ol>
12	Учебники	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. «Лучшие блюда для фуршета», изд. Мир книги, 2010г.</li> </ol>

#### Дополнительные источники:

1. В.В. Похлёбкин, серия «классика кулинарного искусства» **Национальные кухни наших народов**, Москва «Центрполиграф», 2009 г.
2. М. В. Короткова серия «Исторический альбом» **Застольные и кулинарные традиции**, энциклопедия, Москва «Дрофа - Плюс», 2008 г.
3. А. В. Терещенко **История культуры русского народа**, Москва «Эксмо», 2010 г.
- 4.

#### Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» /Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2010г. Сборник технологи-



ческих нормативов.

4. Сборник рецептов блюд диетического питания. - Киев, Техника,
5. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

#### **Сайты в сети Интернет:**

1. <http://fcior.edu.ru> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
2. <http://www.100menu.ru/pages/> Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания.

### **3.4. Общие требования к организации и проведению ГИА**

3.4.1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) в соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968.

ГЭК действует в течение одного календарного года.

3.4.2. Программа ГИА, требования к выпускной квалификационной работе, а также критерии оценки, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

3.4.3. Во время проведения ГИА обучающимся запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

3.4.4. Необходимые материалы по организации и защите ВКР:

- приказ директора техникума о проведении ГИА с приложением графика проведения ГИА;
- приказ директора техникума о допуске обучающихся учебной группы к ГИА;
- перечень тем письменных экзаменационных работ, закрепленных за обучающимися, утвержденных директором техникума,
- перечень выпускных практических квалификационных работ, утвержденных заместителем директора по УПР,
- журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся группы;
- учебно-бланковая документация: заключение на выпускную практическую квалификационную работу, производственная характеристика, дневники учета выполнения учебно-производственных работ (по периодам учебной



и производственной практики);

- протоколы, подтверждающие освоение профессиональных модулей:  
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста  
ПМ.03 Приготовление супов и соусов ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы  
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков  
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

На защиту письменной экзаменационной работы отводится до 20 минут. Защита письменной экзаменационной работы включает:

- зачитывание мастером производственного обучения заключения о выпускной практической квалификационной работе и производственной характеристики;
- доклад выпускника (не более 10 минут);
- вопросы членов государственной аттестационной комиссии и ответы выпускника на вопросы.

Защита ПЭР и выполненная выпускная квалификационная работа оценивается государственной экзаменационной комиссией в баллах: отлично (5); хорошо (4); удовлетворительно (3); неудовлетворительно (2).

Результат государственной (итоговой) аттестации фиксируется в протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии и объявляются выпускникам в тот же день, в который проходили аттестационные испытания. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии подписывается председателем (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК в день проведения государственной итоговой аттестации и хранится в учебной части техникума.

В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

По результатам государственной (итоговой) аттестации выпускников принимается решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении уровня квалификации и выдаче выпускнику документа государственного образца о среднем профессиональном образовании.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после ее прохождения впервые. Для этого обучающийся восстанавливается в техникуме на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.



Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

### **3.5. Кадровое обеспечение ГИА**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ:

- наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины (модуля);

- наличие высшей или первой квалификационной категории.

Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю подготовки выпускников.

## **4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

ГИА является завершающим этапом освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Результаты любой из форм ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Выпускникам, освоившим и успешно сдавшим ГИА по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 260807.01 Повар, кондитер присваивается уровень квалификации:

- 16675 Повар 4 разряда;
- 12901 Кондитер 3 разряда.

### **4.4.1. Критерии оценки ПЭР:**

Защита письменной экзаменационной работы оценивается государственной экзаменационной комиссией в баллах: отлично (5), хорошо (4), удовлетворительно (3), неудовлетворительно (2).

В критерии оценки уровня подготовки выпускника входят:

- полнота выполнения письменной экзаменационной работы в соответствии с заданием;
- выполнение пояснительной записки с учётом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;
- обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада выпускника при защите письменной экзаменационной работы;
- обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы государственной экзаменационной комиссии;
- отзыв руководителя на письменную экзаменационную работу.

**Оценка «5»** ставится если:

тема раскрыта полностью в соответствии с заданием; доклад выпускника изложен в логической последовательности; речь технически грамотная; письменная экзаменационная работа оформлена в соответствии с требованиями стандартов; ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии четкие, краткие, правильные.

**Оценка «4»** ставится если:

тема раскрыта; доклад выпускника характеризуется связанностью; имеются небольшие неточности в оформлении письменной экзаменационной работы; ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии правильные, но технически не грамотные.

**Оценка «3»** ставится если:



тема раскрыта недостаточно точно, полно; в докладе выпускника нет четкости, последовательности изложения мысли.

**Оценка «2»** ставится если: обнаружено значительное непонимание темы; основная мысль не выражена; в ответе учащегося нет смыслового единства, связанности, материал излагается бессистемно; графическая часть имеет ряд грубых ошибок.

#### **4.4.2. Критерии оценки ВПКР:**

Выполненная выпускная практическая квалификационная работа оценивается в баллах: "отлично"; "хорошо"; "удовлетворительно"; "неудовлетворительно";

- **"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;

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

- **"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;

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