

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области
высшего профессионального образования
«АСТРАХАНСКИЙ ИНЖЕНЕРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»
(ГАОУ АО ВПО «АИСИ»)
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ АИСИ

ПРОГРАММА
государственной итоговой аттестации выпускников
по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер
квалификация – повар, кондитер

г. Астрахань 2015г.

ОДОБРЕНА
методической комиссией
обще профессиональных и
специальных дисциплин

Протокол № 1 от
31 08 2015г.

Председатель методической
комиссии

С. П. Морозова

РЕКОМЕНДОВАНА
Методическим советом
профессионального
училища АИСИ

Протокол № 1 от
01.09 2015года

Программа ГИА разработана
на основе Федерального
государственного
образовательного стандарта.
Заместитель директора по
учебной-производственной
работе:



Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, квалификация – повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям специального профессионального образования (далее – СПО) 19.01.17. «Повар, кондитер» в соответствии с требованиями работодателей

Разработчики:

Важова Светлана Чингисовна , преподаватель спец.
дисциплин профессионального училища АИСИ В

Овсянникова Надежда Евгеньевна , мастер производственного обучения
профессионального училища АИСИ Евсеев

Андрейченко Елена Васильевна, мастер производственного обучения
профессионального училища АИСИ Андрейченко



Маркова И.Е. Индивидуальный предприниматель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общие положения	4
2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников	7
3. Определение темы выпускной квалификационной работы	8
4 Структура, содержание и требования к письменной экзаменационной работе	14
5. Требования и критерии оценивания практической квалификационной работы	14
6. Порядок защиты выпускной квалификационной работы	15
7. Оценивание выпускной квалификационной работы	15
8. Документация по итоговой государственной аттестации.	18
Приложения	19

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработана на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 16.08.2013г. № 968.

1.2. Программа ГИА по профессии 19.01.17 Повар, кондитер является частью основной профессиональной образовательной программы.

1.3. Программа ГИА включает требования к выпускным квалификационным работам, результатам освоения ОПОП и доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

1.4. Формой государственной итоговой аттестации училища по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы. Видом государственной итоговой аттестации выпускников профессии 19.01.17 Повар, кондитер является выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

1.5. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.6. Предметом государственной итоговой аттестации выпускников по профессии является:

- уровень образованности обучающегося, оцениваемый через систему индивидуальных образовательных достижений, включающих: учебные достижения в части освоения учебных дисциплин, МДК, профессиональных модулей;

- квалификация, как система освоенных компетенций (общих и профессиональных), т.е. готовность выпускника к профессиональной деятельности.

1.7. В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций	
ВПД 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.
ВПД 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 мучные блюда из теста с фаршем.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 6	Приготовление холодных блюд и закусок.
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ВПД 7	Приготовление сладких блюд и напитков.
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ВПД 8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические

	торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
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

2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

2.1. Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы обучающихся в полном объеме.

2.2. К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, выполнившие требования, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по дисциплинам, МДК, профессиональным модулям и не имеющие задолженностей.

2.3. Необходимым условием допуска обучающегося 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, в том числе предоставление отчетов о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики (отзывы) с мест прохождения учебных и производственных практик, представленных в портфолио студента. Требования к структуре, содержанию и оформлению портфолио утверждены Порядком формирования и представления портфолио студента.

2.4. Выполнение практической квалификационной работы согласно графика; письменной экзаменационной работы согласно графика.

3. Определение темы выпускной квалификационной работы

3.1. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

3.2. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями междисциплинарных курсов и мастерами производственного обучения в рамках профессиональных модулей.

3.3. Перечень тем выпускных квалификационных работ рассматривается на заседании методической комиссии преподавателей специального цикла.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом, утверждается директором и доводится до сведения студентов за 1 месяц до начала производственной практики.

3.4. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы или предложения своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки.

3.5. Содержание выпускной практической квалификационной работы должно отражать профессиональные компетенции и соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационными характеристиками Общероссийского классификатора профессий, должностей и служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) ОК 016-94.

3.6. Примерные темы выпускных квалификационных работ:

Темы практических квалификационных работ

Профессия - кондитер

1. Приготовление торта бисквитного «Птичье молоко»
2. Приготовление торта бисквитного «Рог изобилия»
3. Приготовление торта бисквитного «Детский»

4. Приготовление торта бисквитного «Кукла»
5. Приготовление торта бисквитного «Свадебный».
6. Приготовление торта бисквитного «Пражский».
7. Приготовление торта «Книга».
8. Приготовление торта бисквитного «Пьяная вишня»
9. Приготовление торта бисквитного «Скрипка»
10. Приготовление торта бисквитного «Доллар»
11. Приготовление торта бисквитного «Машина»
12. Приготовление торта бисквитного «С Днем рождения».
13. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Песочное кольцо»».
14. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Песочное с белковым кремом»».
15. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Песочное желейное»».
16. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой.
17. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Корзиночка» с белковым кремом».
18. Приготовление мучного кондитерского изделия из слоёного теста «Пирожное «Слойка, отделанное кремом»».
19. Приготовление мучного кондитерского изделия из слоёного теста «Пирожное «Слойка с яблочной начинкой»».
20. Приготовление мучного кондитерского изделия из слоёного теста «Пирожное «Трубочка» с белковым кремом».
21. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом».
22. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Пирожное «Бисквитное фруктово-желейное».
23. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Пирожное «Бисквитное фруктовое (буше)».
24. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Пирожное «Картошка» обсыпная».
25. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Торт «Бисквитно - кремовый»».

Темы практических квалификационных работ

Профессия - повар:

1. Приготовление салата по-домашнему с черносливом (№ 1.111)
2. Приготовление салата «Татарского»(№ 1.127)
3. Приготовление салата «Антонина» (№ 2.15)
4. Приготовление салата «Белорусский» (№ 1.102)
5. Приготовление закуски «Торт печеночный» (№ 1.242)
6. Приготовление салата «Весна в Праге» (№ 1.112)
7. Приготовление салата «Берлинского» (№1.123)

8. Приготовление салата с креветками (№ 1.126)
9. Приготовление салата «Столичного» (№ 1.126.)
10. Приготовление салата «Копенгаген» (№ 1.129.)
11. Приготовление закуски по-татарски (№ 1.110)
12. Приготовление салата с морепродуктами (№ 1.126)
13. Приготовление закусочного торта (№ 1.223)
14. Приготовление салата «Греческого» (№ 1.49)
15. Приготовление салата «Цезарь» (№ 1.89)
16. Приготовление салата с рисом и курицей (№ 1.127)
17. Приготовление салата по-татарски (№ 1.88)
18. Приготовление салата «Мужской каприз» (№ 1.125)
19. Приготовление закуски «Помидоры фаршированные» (№ 116)
20. Приготовление салата мясного (№ 97)
21. Приготовление борща «Флотского» (№ 2.35)
22. Приготовление солянки из курицы (№ 230)
23. Приготовление супа «Охотничий» (№ 2.65)
24. Приготовление супа картофельного с рыбными фрикадельками (№ 210)
25. Приготовление ухи «Рыбацкой» (№ 2.157)
26. Приготовление солянки сборной мясной (№ 227)
27. Приготовление щей «Боярские» (№ 2.7.)
28. Приготовление борща «Украинского» (№ 183)
29. Приготовление супа с бобовыми (№ 2.92.)
30. Приготовление супа-лапши домашней с курицей (№ 2.85.)
31. Приготовление баранины в бульоне (№ 2.146)
32. Приготовление борща «Сибирского» (№ 177)
33. Приготовление рассольника «Петербургского» (№ 2.41)
34. Приготовление супа-харчо (№ 2.99)
34. Приготовление борща «Московского» (№173)
35. Приготовление солянки из птицы (№ 230)
36. Приготовление ухи «Ростовской» (№ 2.156)
37. Приготовление солянки сборной мясной (№ 227)
38. Приготовление супа картофельного с мясными фрикадельками (№ 209)

39. Приготовление супа картофельного с куриными фрикадельками (№ 210)
40. Приготовление солянки овощной (№ 226)
41. Приготовление курицы, фаршированной картофелем и грибами(№ 10.17.)
42. Приготовление утки, фаршированной картофелем (№ 652)
43. Приготовление рыбы, запеченной в соусе с грибами (№8.48)
44. Приготовление рыбы на овощной подушке (№ 8.48.)
45. Приготовление рулета из свинины (№ 9.204)
46. Приготовление кролика запеченного (№ 655)
47. Приготовление жульена из курицы (№ 10.42)
48. Приготовление утки, фаршированной грибами и сыром (№ 652)
49. Приготовление рыбы, запеченной с яйцом (№ 8.41)

50. Приготовление курицы запеченной (№ 10.11.)
51. Приготовление блюда «Манты с бараниной» (№ 14.36.)
52. Приготовление шашлыка из свинины (№ 9.60)
53. Приготовление свинины, запеченной с сыром (№9.212)
54. Приготовление курицы, запеченной с картофелем (№ 10.17)
55. Приготовление шашлыка из баранины (№ 563)
56. Приготовление курицы в «мешочке» (№ 1011)
57. Приготовление стейка из рыбы (№ 8.21)
58. Приготовление судака, фаршированного черносливом и мандаринами (№ 8.50)
59. Приготовление баранины по-киргизски (№ 9.129)
60. Приготовление курицы запеченной (№ 10.11)
61. Приготовление напитка клубничного (№ 13.37)
62. Приготовление какао с молоком сгущенным (№ 13.20)
63. Приготовление сока томатного натурального (№ 1007)
64. Приготовление коктейля молочного с ягодным соком (№13.14)
65. Приготовление напитка «Клюквенный крушон» (№ 13.54)
66. Приготовление десерта «Груша в тесте» (№ 13.102)
67. Приготовление чая с лимоном (№ 944)
68. Приготовление напитка лимонного (№ 1008)
69. Приготовление напитка клюквенного (№ 13.36)
70. Приготовление десерта «Клубничный десерт в бокалах» (№ 1.99.)
71. Приготовление сока апельсинового натурального (№ 13.34)
72. Приготовление компота из смеси ягод (№ 863)
73. Приготовление коктейля молочного с фруктами (№ 1086)
74. Приготовление коктейля «Махито» (№ 1008)
75. Приготовление кофе черного с мороженым «Гляссе» (№ 957)
76. Приготовление салата фруктового (№ 1.52)
77. Приготовление коктейля шоколадного (№ 1017)
78. Приготовление напитка молочного прохладительного с плодовым соком (№ 1005)
79. Приготовление напитка смородинового (№ 1009)
80. Приготовление напитка «Горячий шоколад» (№ 963)

Темы письменных экзаменационных работ

Профессия «Кондитер»

1. Технология приготовления торта бисквитного «Птичье молоко»
2. Технология приготовления торта бисквитного «Рог изобилия»
3. Технология приготовления торта бисквитного «Детский»
4. Технология приготовления торта бисквитного «Кукла»
5. Технология приготовления торта бисквитного «Свадебный».
6. Технология приготовления торта бисквитного «Пражский».
7. Технология приготовления торта «Книга».
8. Технология приготовления торта бисквитного «Пьяная вишня»
9. Технология приготовления торта бисквитного «Скрипка»

10. Технология приготовления торта бисквитного «Доллар»
11. Технология приготовления торта бисквитного «Машина»
12. Технология приготовления торта бисквитного «С Днем рождения».
13. Технология приготовления мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Песочное кольцо»».
14. Технология приготовления мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Песочное с белковым кремом»».
15. Технология приготовления мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Песочное желейное»».
16. Технология приготовления мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой.
17. Технология приготовления мучного кондитерского изделия из песочного теста «Пирожное «Корзиночка» с белковым кремом».
18. Технология приготовления мучного кондитерского изделия из слоёного теста «Пирожное «Слойка, отделанное кремом»».
19. Технология приготовления мучного кондитерского изделия из слоёного теста «Пирожное «Слойка с яблочной начинкой»».
20. Технология приготовления мучного кондитерского изделия из слоёного теста «Пирожное «Трубочка» с белковым кремом».
21. Технология приготовления мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом».
22. Технология приготовления мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Пирожное «Бисквитное фруктово-желейное».
23. Технология приготовления мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Пирожное «Бисквитное фруктовое (буше)».
24. Технология приготовления мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Пирожное «Картошка» обсыпная».
25. Технология приготовления мучного кондитерского изделия из бисквитного теста «Торт «Бисквитно - кремовый»».

Темы письменных экзаменационных работ

Профессия «Повар» :

1. Технология приготовления салата по-домашнему с черносливом (№ 1.111)
2. Технология приготовления салата «Татарского»(№ 1.127)
3. Технология приготовления салата «Антонина» (№ 2.15)
4. Технология приготовления салата «Белорусский» (№ 1.102)
5. Технология приготовления закуски «Торт печеночный» (№ 1.242)
6. Технология приготовления салата «Весна в Праге» (№ 1.112)
7. Технология приготовления салата «Берлинского» (№1.123)
8. Технология приготовления салата с креветками (№ 1.126)
9. Технология приготовления салата «Столичного» (№ 1.126.)
10. Технология приготовления салата «Копенгаген» (№ 1.129.)
11. Технология приготовления закуски по-татарски (№ 1.110)
12. Технология приготовления салата с морепродуктами (№ 1.126)

13. Технология приготовления закусочного торта (№ 1.223)
14. Технология приготовления салата «Греческого» (№ 1.49)
15. Технология приготовления салата «Цезарь» (№ 1.89)
16. Технология приготовления салата с рисом и курицей (№ 1.127)
17. Технология приготовления салата по-татарски (№ 1.88)
18. Технология приготовления салата «Мужской каприз» (№ 1.125)
19. Технология приготовления закуски «Помидоры фаршированные» (№ 116)
20. Технология приготовления салата мясного (№ 97)
21. Технология приготовления борща «Флотского» (№ 2.35)
22. Технология приготовления солянки из курицы (№ 230)
23. Технология приготовления супа «Охотничий» (№ 2.65)
24. Технология приготовления супа картофельного с рыбными фрикадельками (№ 210)
25. Технология приготовления ухи «Рыбацкой» (№ 2.157)
26. Технология приготовления солянки сборной мясной (№ 227)
27. Технология приготовления щей «Боярские» (№ 2.7.)
28. Технология приготовления борща «Украинского» (№ 183)
29. Технология приготовления супа с бобовыми (№ 2.92.)
30. Технология приготовления супа-лапши домашней с курицей (№ 2.85.)
31. Технология приготовления баранины в бульоне (№ 2.146)
32. Технология приготовления борща «Сибирского» (№ 177)
33. Технология приготовления рассольника «Петербургского» (№ 2.41)
34. Технология приготовления супа-харчо (№ 2.99)
34. Технология приготовления борща «Московского» (№173)
35. Технология приготовления солянки из птицы (№ 230)
36. Технология приготовления ухи «Ростовской» (№ 2.156)
37. Технология приготовления солянки сборной мясной (№ 227)
38. Технология приготовления супа картофельного с мясными фрикадельками (№ 209)
39. Технология приготовления супа картофельного с куриными фрикадельками (№ 210)
40. Технология приготовления солянки овощной (№ 226)
41. Технология приготовления курицы, фаршированной картофелем и грибами(№ 10.17.)
42. Технология приготовления утки, фаршированной картофелем (№ 652)
43. Технология приготовления рыбы, запеченной в соусе с грибами (№8.48)
44. Технология приготовления на овощной подушке (№ 8.48.)
45. Технология приготовления рулета из свинины (№ 9.204)
46. Технология приготовления кролика запеченного (№ 655)
47. Технология приготовления жульена из курицы (№ 10.42)
48. Технология приготовления утки, фаршированной грибами и сыром (№ 652)
49. Технология приготовления рыбы, запеченной с яйцом (№ 8.41)
50. Технология приготовления курицы запеченной (№ 10.11.)

51. Технология приготовления блюда «Манты с бараниной» (№ 14.36.)
52. Технология приготовления шашлыка из свинины (№ 9.60)
53. Технология приготовления свинины, запеченной с сыром (№9.212)
54. Технология приготовления курицы, запеченной с картофелем (№ 10.17)
55. Технология приготовления шашлыка из баранины (№ 563)
56. Технология приготовления курицы в «мешочке» (№ 1011)
57. Технология приготовления стейка из рыбы (№ 8.21)
58. Технология приготовления судака, фаршированного черносливом и мандаринами (№ 8.50)
59. Технология приготовления баранины по-киргизски (№ 9.129)
60. Технология приготовления курицы запеченной (№ 10.11)
61. Технология приготовления напитка клубничного (№ 13.37)
62. Технология приготовления какао с молоком сгущенным (№ 13.20)
63. Технология приготовления сока томатного натурального (№ 1007)
64. Технология приготовления коктейля молочного с ягодным соком (№13.14)
65. Технология приготовления напитка «Клюквенный крушон» (№ 13.54)
66. Технология приготовления десерта «Груша в тесте» (№ 13.102)
67. Технология приготовления чая с лимоном (№ 944)
68. Технология приготовления напитка лимонного (№ 1008)
69. Технология приготовления напитка клюквенного (№ 13.36)
70. Технология приготовления десерта «Клубничный десерт в бокалах» (№ 1.99.)
71. Технология приготовления сока апельсинового натурального (№ 13.34)
72. Технология приготовления компота из смеси ягод (№ 863)
73. Технология приготовления коктейля молочного с фруктами (№ 1086)
74. Технология приготовления коктейля «Махито» (№ 1008)
75. Технология приготовления кофе черного с мороженым «Гляссе» (№ 957)
76. Технология приготовления салата фруктового (№ 1.52)
77. Технология приготовления коктейля шоколадного (№ 1017)
78. Технология приготовления напитка молочного прохладительного с плодовым соком (№ 1005)
79. Технология приготовления напитка смородинового (№ 1009)
80. Технология приготовления напитка «Горячий шоколад» (№ 963)

4. Структура, содержание и требования к письменной экзаменационной работе (методические рекомендации)

5. Требования и критерии оценивания практической квалификационной работы (приложение 1)

6. Порядок защиты выпускной квалификационной работы

6.1. К защите выпускной квалификационной работы допускается выпускник, успешно завершивший в полном объеме освоение ОПОП среднего профессионального образования по избранной профессии.

6.2. Защита выпускной квалификационной работы проходит на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

6.3. Процедура защиты:

- руководитель выпускной квалификационной работы объявляет фамилию, имя, отчество выпускника, тему выпускной квалификационной работы, оглашает рецензию на письменную экзаменационную работу и отзыв на практическую квалификационную работу;
- представление студентом выполненной квалификационной работы (не более 10 минут);
- вопросы членов комиссии.

7. Оценивание выпускной квалификационной работы

7.1. Критерии оценивания защиты выпускной квалификационной работы. Оценивание защиты выпускной работы проводится каждым членом ГЭК по оценочной шкале:

0 баллов – признак не проявлен,

1 балл - признак проявлен частично,

2 балла – признак проявлен в полном объеме.

Общие компетенции	Признаки проявления	Оценка
Продемонстрировал ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	0-2
	Демонстрирует понимание необходимости дальнейшего профессионального роста в образовании	0-2
	Адекватно оценивает результат собственной деятельности после выполнения задания	0-2
Продемонстрировал ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологического приготовления блюд	0-2

руководителем.		
Продемонстрировал ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализирует рабочую ситуацию.	0-2
Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль.		0-2
Оценивает и корректирует собственную деятельность.		0-2
Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.		0-2
Продемонстрировал ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет ресурсы	0-2
Продемонстрировал ОК 5. Использовать информационно-	Демонстрирует владение информационными технологиями	0-
коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Имеет свидетельства общественного признания профессиональных успехов (грамоты, сертификаты, благодарности и др.)	0-2
Продемонстрировал ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Демонстрирует правильное диалоговое общение	0-2
Соблюдение правил культуры общения при взаимодействии с обучающимися и членами ГЭК в соответствии с профессиональной этикой		
Стиль одежды соответствует ситуации экзамена		0-2
Продемонстрировал	Демонстрирует	0-2

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	аккуратность выполнения технологического задания, соблюдение правил САНПиНа	
Сумма баллов		28
ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА		

Результат (сумма баллов)		Качественная оценка результат
Оценка		Вербальный аналог
28-25	5	отлично
24- 21	4	хорошо
21- 18	3	удовлетворительно
менее 18	2	неудовлетворительно

7.2. Суммарный балл оценки практической квалификационной работы ГЭК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГЭК по вышеуказанным показателям и округляется до ближайшего целого значения.

7.3. Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

7.4. При выставлении итоговой оценки за выпускную квалификационную работу ГЭК учитывает отраженное в рецензии качество письменной экзаменационной работы и оценку за выпускную практическую квалификационную работу.

Результаты объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной аттестационной комиссии.

7.5. Оценка уровня сформированных компетенций в целом по основной профессиональной образовательной программе выпускника проводится ГЭК поэтапно с учетом оценок:

- общих и профессиональных компетенций выпускника колледжа продемонстрированных при выполнении и защите выпускной квалификационной работы;
- общих и профессиональных компетенций по ведомости успеваемости за весь период обучения, на основании результатов промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;

8. Документация по итоговой государственной аттестации.

8.1. В протоколах заседания государственной экзаменационной комиссии записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации, особые мнения членов комиссии.

8.2. Протоколы заседаний подписываются председателем, ответственным секретарем.

Приложение 1

Критерии оценивания практической квалификационной работы (ПКР)

Каждая операция оценивается :

«1» балл, если студент справился с заданием,

«0» баллов, если студент не справился с заданием, после чего рассчитывается коэффициент усвоения (КУ).

КУ= (количество операций)/10	1-0,9	0,8	0,7	0,6 и ниже
Оценка	5	4	3	2

№	Название критерия	Баллы
1	Организация рабочего места	
2	Качество выполненных работ	
3	Подготовка к работе (сырья, товара, оборудования)	
4	Соблюдение технологического процесса	
5	Соблюдение правил по безопасности труда	
6	Соблюдение санитарии и личной гигиены	
7	Правильность выполнения трудовых приёмов	
8	Умение пользоваться оборудованием, инструментами, приспособлениями	
9	Умение пользоваться технической документацией	
10	Соблюдение профессиональной этики	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области
высшего профессионального образования
«АСТРАХАНСКИЙ ИНЖЕНЕРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»
(ГАОУ АО ВПО «АИСИ»)
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ АИСИ

Р Е Ц Е Н З И Я

На письменную экзаменационную работу

Студента группы _____ «Повар-кондитер».

фамилия, имя, отчество студента

По теме:

Замечания:

Работа оценена

Преподаватель _____ Важова С.Ч.

ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ ПРОГРАММЫ ГИА

Программа государственной итоговой аттестации, разработанная в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 08.01.08 Мастер отделочных строительных работ (на базе среднего общего образования), **переутверждена:**

УТВЕРЖДАЮ
Директор  О.А.Жоваленко
Рассмотрено на методическом совете
ПУ АГАСУ
Протокол №_1_
от « 30 » августа 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор  А.Е.Калиниченко
Рассмотрено на методическом совете
ПУ АГАСУ
Протокол №_1_
от « 30 » августа 2017 г.

