

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области
высшего образования
«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»
ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ
(Енотаевский филиал ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)

Рассмотрена и одобрена
На заседании педагогического совета
Протокол №2 от 23.11.2017г.

Утверждаю
Руководитель
образовательной
организации
В.П. Кузнецова
В.П. Кузнецова

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

19.01.17 Повар, кондитер

Код и наименование профессии

<p>Рассмотрена На заседании методического объединения профессионального цикла Протокол № от 20.11.2017г. <i>Мал</i> / Чалдаева С.Г. подпись ФИО председателя МО</p>	<p>Согласовано (представитель работодателя) от <u>ГКОУ АО «ЕОШИ»</u> (наименование организации) <i>И.И. Сидорова И.И.</i> подпись, фамилия, инициалы</p>
--	---

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	3
2. Форма и сроки проведения государственной (итоговой) аттестации....	4
3. Организация работы государственной экзаменационной комиссии.....	4
4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.....	5
5. Организация выполнения и процедура проведения выпускной практической квалификационной работы.....	7
5.1. Условия подготовки и процедура проведения выпускной квалификационной работы.....	7
5.2. Условия подготовки и процедура проведения письменной экзаменационной работы.....	9
5.3. Процедура проведения государственной (итоговой) аттестации...	10
6. Критерии оценки выполнения выпускной квалификационной работы..	10
Приложения.....	12

1. Общие положения

Программа организации государственной (итоговой) аттестации выпускников по профессии 19.01.17. Повар, кондитер разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденным Минобрнауки России от 02.08.2013 г. №798 зарегистрирован в Минюсте РФ от 20.08.2013 г. рег. № 29749, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённым приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968, (в редакции приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 №74, в ред. Приказа Минобрнауки от 17.11.2017 №1138), Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. 2013 г. №464.

1.1. Целью государственной (итоговой) аттестации является определение соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, подтверждение освоения выпускниками компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

1.2. Итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

1.3. Программа Государственной (итоговой) аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

1.4. При разработке программы государственной (итоговой) аттестации определяются: вид государственной (итоговой) аттестации; объем времени на подготовку и проведение государственной (итоговой) аттестации; сроки проведения государственной (итоговой) аттестации; формы проведения государственной (итоговой) аттестации; тематика выпускной квалификационной работы, требования к ее содержанию, объему и структуре; условия подготовки и процедура проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников; критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

1.5. Программа государственной (итоговой) аттестации разрабатывается методической комиссией по профессиональному циклу и

утверждается руководителем образовательной организации и представителем от работодателя.

2. Форма и сроки проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная (итоговая) аттестация выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер проводится в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

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

2.2. Выпускная квалификационная работа для выпускников, осваивающих программы квалифицированных рабочих, служащих, выполняется в следующих видах: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

Объём времени на проведение аттестационных испытаний, входящих в состав государственной (итоговой) аттестации выпускников, в рамках основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер устанавливаются образовательной организацией, исходя из учебного плана по профессии и соответствующих рекомендаций Министерства образования РФ.

На процедуру проведения государственной (итоговой) аттестации отводится 2 недели.

2.3. Государственная (итоговая) аттестация проводится в соответствии с утвержденным графиком государственной (итоговой) аттестации выпускников в период с 15 июня 2018 г. по 28 июня 2018г.

2.4. Программа государственной (итоговой) аттестации доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной (итоговой) аттестации.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, предоставившие документы, подтверждающие освоение выпускниками компетенций при изучении теоретического материала и прохождении ими учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

3. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

3.1. Для проведения государственной (итоговой) аттестации образовательной организацией создается государственная экзаменационная комиссия.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников филиала, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей

работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

3.2. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом филиала.

3.3. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

3.4. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования и науки Астраханской области.

3.5. Председателем государственной экзаменационной комиссии филиала утверждается лицо, не работающее в филиале, из числа представителей работодателей, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

3.6. Расписание проведения государственной (итоговой) аттестации составляется не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии. Допуск выпускника к государственной (итоговой) аттестации объявляется приказом по образовательной организации.

3.7. После окончания государственной (итоговой) аттестации, государственная экзаменационная комиссия составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на педагогическом совете образовательной организации.

В отчете должна быть отражена следующая информация:

- качественный состав государственной экзаменационной комиссии;
- вид государственной (итоговой) аттестации студентов по основной профессиональной образовательной программе;
- характеристика общего уровня подготовки студентов по данной профессии;
- количество дипломов с отличием;
- анализ результатов;
- недостатки в подготовке выпускников по данной профессии;
- выводы и предложения.

4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: оказание парикмахерских услуг населению.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- запросы клиентов;
- внешний вид человека;
- технологические процессы парикмахерских услуг, в том числе профессиональные препараты и материалы, технологическое оборудование, профессиональные инструменты и принадлежности;
- нормативная документация.

Выпускник должен быть готов к следующим видам профессиональной деятельности (ВПД):

- выполнение стрижек и укладок волос;
- выполнение химической завивки волос;
- выполнение окрашивания волос;
- оформление причесок.

4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

1. основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
2. технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь;
3. процессы и операции приготовления продукции питания

Выпускник должен быть готов к следующим видам профессиональной деятельности (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.
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.
3. Приготовление супов и соусов.
- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2. Готовить простые супы.
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.
4. Приготовление блюд из рыбы.
- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
6. Приготовление холодных блюд и закусок.
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
7. Приготовление сладких блюд и напитков.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

5. Организация выполнения и процедура проведения выпускной практической квалификационной работы

5.1. Условия подготовки и процедура проведения выпускной практической квалификационной работы.

1. Выпускная практическая квалификационная работа по профессии 19.01.17. Повар, кондитер является одним из видов аттестационных испытаний студентов, завершающих обучение по образовательной программе среднего профессионального образования для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

2. Выполнение выпускной практической квалификационной работы направлено на выявление и определение уровня владения выпускником профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

3. Выполнение выпускной практической квалификационной работы способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

4. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной практической квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

5. Выпускная практическая квалификационная работа должна иметь по возможности практическую значимость. Сложность работы должна соответствовать уровню 3-4 квалификационного разряда. Работа выполняется выпускником самостоятельно на предприятии (в образовательной организации), где проходит производственная практика.

6. Выпускная практическая квалификационная работа должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационными характеристиками Общероссийского классификатора профессий, должностей служащих и тарифных разрядов ОКПДТР ОК 016-94.

7. Темы выпускных практических квалификационных работ разрабатываются мастерами производственного обучения и преподавателями междисциплинарных курсов профессионального цикла совместно со специалистами предприятий (организаций), заинтересованных в разработке данных тем и рассматриваются соответствующими цикловыми комиссиями. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной практической квалификационной работы. Тема выпускной практической квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки для практического применения.

8. На основании перечня тем выпускных практических квалификационных работ руководитель оформляет задание для каждого выпускника и утверждает его у заместителя директора по УПР

образовательной организации. Перечень тем выпускных практических квалификационных работ доводится до сведения выпускников не позднее, чем за полгода до начала государственной (итоговой) аттестации выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

9. Содержание выпускной практической квалификационной работы должно отражать профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности.

10. Задания на выпускную квалификационную работу выдаются выпускнику не позднее, чем за две недели до последнего этапа производственной практики. Выдача задания сопровождается консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объём работы, принципы разработки и оформления, происходит примерное распределение времени на выполнение отдельных её частей.

11. Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных практических квалификационных работ осуществляют заместитель директора по учебно-производственной работе, председатель методической комиссии в соответствии с должностными обязанностями.

12. После окончания производственной практики руководитель выпускных практических квалификационных работ оформляет производственную характеристику по результатам освоения каждого модуля отдельно. Производственные характеристики подписываются руководителем выпускной практической квалификационной работы и представителями предприятия.

13. Задание на выпускную практическую квалификационную работу, заключение о выпускной практической квалификационной работе, производственная характеристика собираются руководителем выпускных практических квалификационных работ и предоставляются государственной экзаменационной комиссии при защите выпускником письменной экзаменационной работы. Перед защитой выпускником письменной экзаменационной работы руководитель выпускной практической квалификационной работы зачитывает заключение о выпускной практической квалификационной работе и производственную характеристику.

14. Выполненная выпускная практическая квалификационная работа оценивается государственной экзаменационной комиссией в баллах: отлично (5); хорошо (4); удовлетворительно (3); неудовлетворительно (2).

15. В критерии оценки уровня подготовленности выпускника входят освоенные им в результате обучения общие и профессиональные компетенции по профессиональным модулям, вошедшим в тематику выпускной практической квалификационной работы.

5.2. Условия подготовки и процедура проведения письменной экзаменационной работы

Руководителем письменной экзаменационной работы назначается преподаватель дисциплин профессионального цикла по профессии 19.01.17

Повар, кондитер

1. Письменная экзаменационная работа должна соответствовать содержанию производственной практики по профессии, а также объему знаний, умений и практического опыта, предусмотренных федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Темы письменных экзаменационных работ разрабатываются преподавателем дисциплин профессионального цикла по профессии 19.01.17 Повар, кондитер совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, рассматриваются на заседании цикловой комиссии, согласовываются с заместителем директора по учебно-производственной работе и утверждаются руководителем образовательной организации. Темы письменных экзаменационных работ согласовываются с работодателем.

3. Письменную экзаменационную работу дополняет макет, модель, действующий стенд, плакат, чертеж или электронная презентация, выполненные выпускником.

4. Закрепление тем письменных экзаменационных работ за выпускниками обсуждается на методической комиссии, согласовывается с заместителем директора по учебно-производственной работе и оформляется приказом руководителя образовательной организации.

5. По утвержденным темам руководитель письменных экзаменационных работ разрабатывает и оформляет индивидуальные задания для каждого выпускника.

6. Задания на письменную экзаменационную работу подписываются руководителем письменной экзаменационной работы и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе.

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

8. Общее руководство и контроль за ходом выполнения письменных экзаменационных работ осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе.

9. Задание на письменную экзаменационную работу и работа оформляется в соответствии с установленными требованиями

10. Выполненная письменная экзаменационная сдаётся для проверки и оценивания руководителю, который оценивает работу как количественной оценкой, так и заключением о соответствии выполненной работы заданию, даёт развёрнутую оценку качества выполнения письменной экзаменационной работы и её разделов, правильности выбора оборудования и технологий, практической значимости работы, правильности её оформления, использованию литературы и др.

11. Заместитель директора по учебно-производственной работе после ознакомления с оценкой письменной экзаменационной работы и рецензией выносит вопрос о допуске выпускников к защите на заседании педагогического совета. Допуск выпускников к государственной (итоговой) аттестации объявляется приказом директора образовательной организации.

5.3 Процедура проведения государственной (итоговой) аттестации

1. Зачитывание заключения о выпускной практической квалификационной работе и производственной характеристики.
2. Доклад выпускника по письменной экзаменационной работе.
3. Вопросы членов государственной экзаменационной комиссии;
4. Ответы выпускника.
5. Обсуждение защиты членами государственной экзаменационной комиссии, подведение итогов.
6. Объявление результатов государственной итоговой аттестации.

6. Критерии оценки выполнения выпускной квалификационной работы

Критерии оценки выполнения письменной экзаменационной работы

Письменная экзаменационная работа оценивается преподавателем оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии оценки:

- соответствие названия работы ее содержанию, четкая целевая направленность;
- необходимая глубина исследования;
- корректное изложение материала и грамотное оформление работы;
- полнота выполнения письменной экзаменационной работы в соответствии с заданием;
- выполнение пояснительной записки с учетом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;

Оценка «отлично»: все критерии раскрыты.

Оценка «хорошо»: верно выполнено 5 критериев.

Оценка «удовлетворительно»: верно выполнено 4 критерия.

Оценка «неудовлетворительно»: не выполнено 3 и более критериев.

Критерии оценки выполнения выпускной практической квалификационной работы

Выполненная выпускная практическая квалификационная работа оценивается государственной аттестационной комиссией в баллах: отлично (5); хорошо (4); удовлетворительно (3); неудовлетворительно (2).

Критерии оценки выполнения работы: овладение приемами работ, соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени; умелое

пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями;
соблюдение

требований безопасности труда и организации рабочего времени.

Оценка «отлично»:

- аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда

Оценка «хорошо»:

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

Оценка «удовлетворительно»:

- ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

Оценка «неудовлетворительно»:

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

Выпускники, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту выпускником той же выпускной квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Приложение 1

Перечень тем выпускных квалификационных работ

1. Мясо шпигованное. Расстегай московский.

2. Рагу из баранины. Кекс.
3. Биточки рыбные, картофельное пюре. Печенье круглое.
4. Рыба с зеленым маслом, картофель фри. Пирожки с рисом и яйцом.
5. Котлета по-киевски со сложным гарниром. Блинчики с мясом.
6. Эскалоп со сложным гарниром. Печенье песочное.
7. Грудинка фаршированная. Блинчики с творогом.
8. Жаркое по-домашнему. Блины.
9. Голубцы с мясом и рисом. Чебуреки.
10. Плов. Оладьи со сметаной.
11. Котлеты пожарские. Пончики московские.
12. Зразы отбивные с гречкой. Пирожки с капустой.
13. Мясо духовое. Булочка лимонная.
14. Тефтели рыбные с мясом. Пирожки сладкие (печеные)
15. Тельное с картофельным пюре. Хворост.
16. Зразы донские. Печенье «Листики»
17. Котлета натуральная с макаронами. Беляши.
18. Азу. Печенье нарезное.
19. Рыба по-ленинградски. Печенье творожное.
20. Рыба по - русски. Пирожки с картофелем.
21. Антрекот со сложным гарниром. Пирожки с ливером.

