

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

РАССМОТРЕНО

на заседании Педагогического совета
Протокол № 11 от 16.12.2019 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора лицея
№ 437-П от 30.12.2019 г.

ПРОГРАММА

Государственной итоговой аттестации
по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»

Амурзет, 2019 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

19.01.17 «Повар, кондитер»

код наименование специальности/профессии

Организация-разработчик: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

РАССМОТРЕНО:

на заседании методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения по профессии «Продавец, контролер – кассир», «Повар, кондитер»

Протокол № 3 от 19.11.2019 г.

Руководитель методической комиссии _____ Черемисина С.А.

Разработчики:

Королёв Александр Геннадьевич, зам директора по УПР

Ф.И.О., должность

Скотникова Ирина Викторовна, преподаватель

Ф.И.О., должность

Ваулина Евгения Владимировна, преподаватель

Ф.И.О., должность

Эксперты от работодателей:

Андреева Ольга Александровна, повар, застava с. Пузино, в\ч 9783А

Ф.И.О., должность, место работы

Ф.И.О., должность, место работы

СОДЕРЖАНИЕ

№ п\п	Наименование	Стр.
	Пояснительная записка	4
1.	Паспорт программы ГИА	5
1.1	Область применения программы	5 - 6
1.2	Формы ГИА	6
2.	Содержание и порядок проведения государственного экзамена	7 – 8
3.	Структур, содержание и порядок защиты выпускной квалификационной работы	8
3.1	Выпускная практическая квалификационная работа	8 - 9
3.2	Содержание письменной экзаменационной работы	9 – 11
3.3	Оформление текста письменной экзаменационной работы	11
3.4	Руководство подготовкой и защитой письменной экзаменационной работы	11 – 12
3.5	Отзыв письменную экзаменационную работу	12
3.6	Защита письменной экзаменационной работы	12
3.7	Структура доклада защиты письменной экзаменационной работы и презентационное сопровождение	12
4.	Перечень документов, представляемых на заседании Государственной экзаменационной комиссии	13
5.	Принятие решений Государственной экзаменационной комиссии	13 - 14
6.	Хранение письменной экзаменационной работы	14
	Приложение № 1. Перечень вопросов государственного экзамена	15 - 17
	Приложение № 2 Протокол государственного экзамена	18 - 19
	Приложение № 3 Перечень выпускных практических квалификационных работ по профессии 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир»	20 - 21
	Приложение № 4 Карта оценивания выполнения выпускной практической квалификационной работы	22 - 24
	Приложение № 5 Наряд на выпускную практическую квалификационную работу	25
	Приложение № 6 Заключение о выполнении выпускной практической квалификационной работы	26
	Приложение № 7 Протокол результатов выполнения выпускных практических квалификационных работ	27
	Приложение № 8 Перечень тем выпускных письменных экзаменационных работ по профессии 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир»	28 - 29
	Приложение № 9 Титульный лист ПЭР	30
	Приложение № 10 Задание на письменную экзаменационную работу	31 - 32
	Приложение № 11 Отзыв	33
	Приложение № 12 Критерии оценки защиты письменной экзаменационной работы	34 - 36
	Приложение № 13 Протокол результатов защиты письменных экзаменационных работ	37
	Приложение № 14 Протокол защиты выпускной квалификационной работы обучающихся	38 - 40

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012г. (в ред. от 31.12.2014г.) приказом Минобрнауки РФ от 16.08.2013г. №968 (в ред. приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 г. №74) «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация (далее ГИА) выпускников, завершающих обучение по программам СПО, программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, является обязательной и проводится с целью определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ СПО, программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС).

Программа ГИА является частью профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Целью ГИА является комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения профессиональной образовательной программы требованиям ФГОС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

ГИА является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение профессиональных образовательных программ, программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в лицее. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе.

ГИА является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение профессиональных образовательных программ, программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих в лицее. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе.

Формами государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования являются:

- государственный экзамен в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»;
- защита выпускной квалификационной работы;
- защита письменной экзаменационной работы.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГИА

1.1. Область применения программы ГИА

Программа ГИА является частью профессиональной образовательной программы, программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 « Повар, кондитер», в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД), а также соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций.

ПМ 01. 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.

ПМ 02. 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 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПМ 03. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПМ 04. 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.

ПМ 05. 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.

ПМ 06. Приготовление холодных блюд и закусок.

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.

ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПМ 08. 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.

Общие компетенции выпускника.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

1.2. Формы ГИА.

Формой государственной итоговой аттестации по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» является государственный экзамен по междисциплинарному курсу МДК 08.01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Государственный экзамен определяет уровень освоения студентом материала предусмотренного учебным планом и охватывает минимальное содержание, МДК 08.01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий установленное ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Защита выпускной квалификационной работы (далее ВКР) по 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 и оформление холодных блюд и закусок;

ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков, входящих в образовательную программу.

ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

Выпускная квалификационная работа выполняется в следующих видах: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

2. СОДЕРЖАНИЕ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

Государственный экзамен определяет уровень освоения обучающимся материала предусмотренного учебным планом и охватывает минимальное содержание ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, установленное ФГОС СПО по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер». Экзаменационные материалы составляются на основе действующей программы МДК 08.01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, и охватывает ее наиболее актуальные разделы и темы. Перечень вопросов и практических задач по разделам, темам МДК, выносимых на государственный экзамен, разрабатывается преподавателем. Количество вопросов и практических задач носят равноценный характер. Формулировки в вопросах должны быть четкими, краткими, понятными, исключающими двойное толкование.

Перечень вопросов и практических задач рассматривается на заседании методической комиссии «Преподавателей и мастеров производственного обучения по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролёр-кассир». (Приложение № 1)

На основе разработанного и объявленного студентам перечня вопросов и практических задач, рекомендуемых к государственному экзамену по МДК 08.01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, составляются экзаменационные билеты, содержание которых до студентов не доводится. Экзаменационные билеты печатаются на бланках установленной формы.

Перечень вопросов доводится до сведения студентов в процессе знакомства их с программой ГИА. не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА.

Государственный экзамен по МДК 08.01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий проводится в устной форме.

Преподавателем МДК 08.01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий определяется перечень наглядных пособий, материалов справочного характера, нормативных документов и образцов техники, которые разрешены к использованию на экзамене. Данный перечень рассматривается на заседании методической комиссии «Преподавателей и мастеров производственного обучения по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролёр-кассир», согласовывается с заместителем директора по ТО и утверждается с директором лица.

В период подготовки к государственному экзамену проводятся консультации по МДК 08.01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, на которые выделяются часы из общего бюджета времени, отведённого на консультации.

К началу госэкзамена для государственной экзаменационной комиссии должны быть подготовлены следующие документы:

- федеральный государственный стандарт по профессии СПО 19.01.17. «Повар, кондитер»;
- приказ МОН от 16.08.2013 № 968 (в ред. от 31.01.2014) «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ комитета образования «Об утверждении председателей государственных экзаменационных комиссий профессиональных образовательных учреждений Еврейской автономной области на 2019-2020 учебный год»;
- локальные акты профессионального образовательного учреждения: О государственной итоговой аттестации, Об апелляционной комиссии;
- программа государственной итоговой аттестации по профессии СПО; 19.01.17. «Повар, кондитер».
- приказы директора ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»: О допуске студентов к государственной итоговой аттестации, о составе государственной экзаменационной комиссии, о составе апелляционной комиссии;

- документы об успеваемости обучающихся, подтверждающие выполнение в полном объёме учебного плана или индивидуального учебного плана по осваиваемой образовательной программе профессии СПО 19.01.17. «Повар, кондитер»;
- протокол ознакомления студентов с Программой проведения государственной итоговой аттестации;
- книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии;
- экзаменационные билеты (согласованные и утверждённые в установленном порядке);
- наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы и образцы техники, разрешённые к использованию на экзамене.

Государственный экзамен проводится в специально подготовленном учебном кабинете. Продолжительность экзамена устанавливается с учетом подготовки обучающегося к ответу на билет до 20 минут и ответ по билету 10-15 минут. На дополнительные вопросы государственной экзаменационной комиссии по билету отводиться до 10 минут.

Сдача государственного экзамена проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третьей её состава. В критерии оценки качества подготовки студента по МДК 08.01. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий:

- оценка уровня освоения МДК;
- оценка компетенций;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа.

Решения государственной экзаменационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя.

При равном числе голосов, голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Результат сдачи государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарём и членами комиссии. (Приложение № 2)

Протоколы государственной итоговой аттестации выпускников заполняются в дни госэкзамена и хранятся вместе со сводными ведомостями итоговых оценок в архиве образовательной организации 75 лет.

3. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

3.1. Выпускная практическая квалификационная работа.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями спец. дисциплин, мастером производственного обучения совместно с представителями организации и рассматриваются на заседании методической комиссии (Приложение № 3). Обучающемуся, предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию следующих 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 и оформление холодных блюд и закусок;
ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков, входящих в образовательную программу.
ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, входящих в образовательную программу.

Темы ВКР должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, а также требованиям рынка труда. Требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний (Приложение № 4) утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием работодателя.

Темы ВКР предлагаются для выбора обучающимся не позднее, чем за 6 месяцев до ГИА.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ за обучающимися оформляется приказом директора лицея.

За месяц до выполнения обучающимися выпускных практических квалификационных работ заместитель директора по учебно-производственной работе на основании данных мастеров производственного обучения составляет график проведения этих работ, утверждает его у директора и доводит этот график до председателя аттестационной комиссии.

Наряд на выполнение выпускных практических квалификационных (Приложение № 5) работ выдается обучающимся накануне выполнения работы.

После выполнения выпускной практической квалификационной работы государственной экзаменационной комиссией оформляется «Заключение о выполнении практической квалификационной работы» (Приложение № 6).

3.2. Содержание письменной экзаменационной работы.

Письменная экзаменационная работа содержит описание приготовления блюд, что соответствует содержанию профессии по ОК-016-94 «Повар»: (Приложение № 8)

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 и оформление холодных блюд и закусок;
ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков.

В письменной экзаменационной работе должны содержаться следующие структурные части в порядке их следования:

- титульный лист (Приложение № 9);
- задание на письменную экзаменационную работу, вкладывается (Приложение № 10);
- отзыв на письменную экзаменационную работу, вкладывается (Приложение № 11);
- содержание (оглавление);
- введение (пояснительная записка);
- основная часть;
- заключение (выводы);
- библиография (литература);
- приложения.

Содержание (оглавление) – перечень основных частей письменной экзаменационной работы с указанием страниц, на которые их помещают. Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формируется цель и задачи.

При работе над теоретической частью определяются объект и предмет письменной экзаменационной работы, круг рассматриваемых проблем, проводится обзор используемых источников.

Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить его следующие общие и профессиональные компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
- организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ;
- готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов;
- производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы;
- готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий;
- готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога;
- готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем;
- готовить бульоны и отвары;
- готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты;
- готовить простые холодные и горячие соусы;
- производить обработку рыбы с костным скелетом;
- производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;
- готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом;
- производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;
- производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы;
- готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов;
- готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы;
- готовить и оформлять салаты;
- готовить и оформлять простые холодные закуски;
- готовить и оформлять простые холодные блюда;
- готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;

Заключение к письменной экзаменационной работе содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывается значимость полученных результатов.

В разделе письменной экзаменационной работы «Приложения» помещается материал, имеющий непосредственное отношение к письменной экзаменационной работе: статистические данные, скриншоты экранных форм, графики, таблицы и другие вспомогательные материалы, на которые есть ссылки в тексте работы. Их наличие и

количество свидетельствует о глубине проработки материала по избранной теме и является подтверждением обоснованности выводов и предложений.

Приложения располагаются в конце работы. Нумерация листов приложений должна быть сквозная. Она является продолжением общей нумерации основного текста.

Приложения могут открываться чистым листом, на котором пишется «Приложения». Затем на отдельных листах приводятся сами приложения, причем на каждом из листов в правом верхнем углу пишется «Приложение 1», «Приложение 2» и т.д.

Все листы письменной экзаменационной работы и приложения подшиваются в пластиковую папку с прозрачным первым листом.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется по тем же профессиональным модулям, что и письменная экзаменационная работа.

3.3. Оформление текста письменной экзаменационной работы.

Письменная экзаменационная работа выполняется на компьютере и оформляется только на лицевой стороне белой бумаги:

- размер бумаги стандартного формата А4;
- поля: левое – 30 мм, верхнее – 20 мм, правое – 10 мм, нижнее – 20 мм;
- шрифт Times New Roman, размер шрифта 14 пт в основном тексте, 12 пт в сносках, цвет шрифта – черный;
- красная строка – 1,5 см;
- междустрочный интервал – полуторный.

Нумерация страниц письменной экзаменационной работы начинается с третьей страницы (с «Введения»), титульная страница и содержания к работе не нумеруются. В содержании к письменной экзаменационной работе не нумеруются пункты: Введение, Заключение, Приложения.

3.4. Руководство подготовкой и защитой выпускной письменной экзаменационной работы.

Директор лицея своим приказом назначает руководителя письменной экзаменационной работы из числа преподавателей профильных дисциплин или междисциплинарных курсов профессиональных модулей.

Преподаватель, назначенный руководителем письменной экзаменационной работы, готовит задание на её выполнение, для каждого обучающегося индивидуально в зависимости от выбранной им тематики по первой и второй её части.

Задание на письменную экзаменационную работу выдается обучающимся не позднее, чем за 2 месяца до начала итоговой аттестации.

Общее руководство и контроль, за ходом выполнения письменной экзаменационной работы осуществляет заместитель директора по теоретическому обучению.

Основными функциями руководителя письменной экзаменационной работы являются: консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения письменной экзаменационной работы, оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы, контроль хода выполнения письменной экзаменационной работы, подготовка отзыва. Руководитель письменной экзаменационной работы за месяц до начала итоговой аттестации проверяет выполнение письменные экзаменационные работы. Скрепленная и подписанная обучающимся письменная экзаменационная работа, передается руководителю для окончательного контроля и подготовки отзыва (не позже, чем за неделю до дня защиты).

За руководителем письменной экзаменационной работы может быть закреплено не более 15 выпускников.

На консультацию одного выпускника предусматривается 1 час из общего бюджета времени, определенного ФГОС на консультации.

Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с отзывом сдается заместителю директора по теоретическому обучению (далее заместителю директора по ТО), для окончательного контроля и подписи. Отзыв в письменную экзаменационную работу не подшивается.

Подписанная заместителем директора по ТО работа лично представляется обучающимся государственной экзаменационной комиссии в день защиты.

3.5. Отзыв на письменную экзаменационную работу.

Отзыв на письменную экзаменационную работу включает в себя заключение о соответствии темы задания его содержанию, степени самостоятельности обучающегося при выполнении работы, логичность содержания работы, полноту раскрытия темы, использование в работе профессиональной терминологии, грамотность изложения, положительные стороны работы, недостатки работы, характеристику приложений, общее заключение и рекомендуемую оценку за выполнение (Приложение № 11).

3.6. Защита письменной экзаменационной работы.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

Процедура защиты включает:

- чтение отзыва;
- доклад по защите письменной экзаменационной работы обучающегося (не менее 7, но не более 10 мин);
- вопросы членов Государственной экзаменационной комиссии (от 2-5 мин);
- ответы обучающегося на вопросы членов Государственной экзаменационной комиссии;

При определении окончательной оценки по защите письменной экзаменационной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу экзаменационной работы;
- ответы на вопросы членов Государственной экзаменационной комиссии;
- отзыв руководителя. При оценке защиты письменной экзаменационной работы используется «Критерий оценки письменной экзаменационной работы» (Приложение 12)

3.7. Структура доклада защиты письменной экзаменационной работы и презентационное сопровождение

Защита письменной экзаменационной работы выполняется с использованием краткого доклада, который должен содержать:

- обоснование актуальности темы;
- методологическое обоснование работы (объект, предмет, цель и задачи исследования);
- выводы по цели и задачам.

Время на выступление с докладом по защите письменной экзаменационной работы – 7-10 мин.

Основные правила построения защитной речи:

- не отклоняться от темы;
- четко выделять ключевые понятия;
- ярко и доходчиво излагать основные положения защиты;
- говорить простыми предложениями;
- слайдовая презентация к защите должна соответствовать тексту доклада, и содержать фото, схемы, таблицы, краткую пояснительную текстовую часть;

- объём презентации по каждой теме не должен превышать 8-10 слайдов.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ, ПРЕДСТАВЛЯЕМЫХ НА ЗАСЕДАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

Приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14.06.2013г № 464 (ред. от 22.01. 2014г);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» - 2013г;

- Программа государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»;

- Приказ комитета образования «Об утверждении председателей ГЭК профессиональных образовательных учреждений ЕАО»;

- Приказ директора лицея о составе ГЭК, апелляционной комиссии;

- Приказ о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;

- Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала, прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности:

1. Сводная ведомость о выполнении учебного плана по профессиональной программе в целом;

2. Сводная ведомость по каждому разделу ПМ с приложением документов: зачетные ведомости по учебной практике, экзаменационная (зачетная) ведомость по МДК, протокол по итогам квалификационного экзамена, аттестационные листы по учебной и производственной практике, оценочная ведомость по профессиональному модулю.

Отчет по производственной практике включает в себя: дневник производственной практики (за все курсы); производственную характеристику, заверенную печатью предприятия с указанием освоенных ОК, ПК, рекомендуемого разряда;

Заключение о выполнении выпускной практической квалификационной работе;

Аудио-, фото, видеоматериалы,

3. Журнал группы;

4. Материалы по итогам выполнения выпускной практической квалификационной работы:

- наряды на выполнение выпускных практических квалификационных работ; (Приложение № 5)

- заключение о выполненной выпускной практической квалификационной работе (индивидуальное на каждого обучающегося) (Приложение № 6);

- протокол по результатам выполнения выпускных квалификационных работ (Приложение № 7);

- карта оценивания выпускных практических квалификационных работ (Приложение № 4);

- карта оценивания защиты письменной экзаменационной работы (Приложение 12);

- протокол защиты письменной экзаменационной работы (Приложение 13).

5. Письменная экзаменационная работа.

5. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ

Результаты Государственной итоговой аттестации рассматриваются и утверждаются на заседании государственной экзаменационной комиссии и протоколируются.

Протокол заседания ГЭК подписывается председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

В протоколе записываются итоговые оценки, присвоение квалификации.

На основании протокола заседания государственной экзаменационной комиссии заполняется протокол защиты выпускной квалификационной работы (Приложение 14).

6. ХРАНЕНИЕ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Защищённые письменные экзаменационные работы студентов хранятся в архиве лицея три года.

Лучшие письменные экзаменационные работы, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в лицее.

Перечень вопросов государственного экзамена

РАССМОТРЕННО
на методической комиссии
преподавателей спец.дисциплин и
мастеров производственного обучения
по профессиям «Повар, кондитер»,
«Продавец, контролёр-кассир»
Протокол № _____
от «___» _____ 20__ г.
Руководитель МК
_____ Черемисина С.А.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»
_____ Королёв А.Г.
«___» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по ТО
ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»
_____ Федорева.Н.Н
«___» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о.Директор ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»
_____ Королёв А.Г.
«___» _____ 20__ г.

**МАТЕРИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17. «ПОВАР, КОНДИТЕР»
для набора 2017-2020 гг.**

- 1. Перечень вопросов Государственного экзамена по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»
Вид профессиональной деятельности по ОК-016-94 «Кондитер»:
«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

№ п/п	Содержание вопроса
1	Рассказать технологию приготовления пирожного бисквитного со сливочным кремом. Указать сроки реализации. Назвать необходимое оборудование, инвентарь.
2	Назвать причины возникновения возможных недостатков для изделий из дрожжевого теста: поверхность изделия покрыта трещинами

3	Рассказать технологию приготовления пирожного песочного «Корзиночка» фруктово-желейного. Перечислить механическое и тепловое оборудование.
4	Назвать причины возникновения возможных недостатков для изделий из дрожжевого слоеного теста: изделия сухие и жесткие.
5	Рассказать технологию приготовления пирожного из заварного теста «Орешек». Перечислить механическое и тепловое оборудование.
6	Назвать причины возникновения недостатка для изделий из песочного теста: песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий.
7	Рассказать технологию приготовления пирожного крошкового «Картошка». Перечислить механическое и тепловое оборудование.
8	Назвать причины возникновения недостатка для изделий из пряничного теста: изделия жесткие, резинистые.
9	Рассказать технологию приготовления пирожного «Песочное, глазированное помадой». Перечислить тепловое и механическое оборудование.
10	Назвать причину возможного недостатка бисквитного полуфабриката: полуфабрикат плотный, небольшого объема, малопористый.
11	Рассказать технологию приготовления торта бисквитно-кремового. Назвать необходимое оборудование, инвентарь.
12	Назвать причину возможного недостатка заварного полуфабриката: полуфабрикат осел при выпекании.
13	Рассказать технологию приготовления торта «Сказка». Назвать необходимое оборудование, инвентарь.
14	Назвать причину возможного недостатка слоеного полуфабриката: плохой подъем и толстые слипшиеся края.
15	Рассказать технологию приготовления торта «Ванильный с грибами». Назвать необходимое оборудование, инвентарь.
16	Назвать причину недостатка дрожжевого теста: тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно интенсивно.
17	Рассказать технологию приготовления торта «Рубин». Назвать необходимое оборудование, инвентарь.
18	Выпеченные пряники имеют расплывчатую форму. Указать причины этого недостатка и способы его предупреждения.
19	Рассказать технологию приготовления торта «Незабудка». Назвать необходимое оборудование, инвентарь.

20	Что нужно предпринять, если марципан получился очень густым, плохо поддается лепке?
21	Рассказать технологию приготовления торта «Вечер». Назвать необходимое оборудование, инвентарь.
22	Как можно устранить недостаток, если фруктовую рисовальную массу, нанесенную на изделие, не блестит?
23	Рассказать технологию приготовления торта «Российский». Назвать необходимое оборудование, инвентарь.
24	Выпеченный хлеб имеет разрывы на корке. Указать причины этого недостатка и способы его предупреждения.
25	Рассказать технологию приготовления торта «Ленинградский». Назвать необходимое оборудование, инвентарь.
26	При выпечке хлеба произошло отставание корки от мякиша. Указать причину этого недостатка и способы его предупреждения.
27	Рассказать технологию приготовления торта «Пешт». Назвать необходимое оборудование, инвентарь.
28	Назвать требования, предъявляемые к качеству готовой помады основной.
29	Рассказать технологию приготовления торта «Птичье молоко». Назвать необходимое оборудование, инвентарь.
30	Рассказать основную классификацию видов теста для мучных кондитерских изделий по способу разрыхления.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
 «МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

ПРОТОКОЛ
государственного экзамена

ПМ. _____
 МДК ____ . ____

МДК ____ . ____

В группе _____ № _____, _____ курс.
 Профессия _____

Председатель государственной экзаменационной комиссии

 (должность, ФИО)

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии

 (представитель администрации образовательного учреждения: должность, ФИО)

Члены государственной экзаменационной комиссии
 1. _____
 (должность, ФИО)

2. _____

 (должность, ФИО)

3. _____
 (должность, ФИО)

На государственный экзамен явились, допущенные к нему _____ человек.
 Не явились _____ человек

 (фамилия, инициалы не явившихся обучающихся)

Экзамен начался в _____ часов _____ минут
 Экзамен закончился в _____ часов _____ минут

№ п/п	Фамилия, имя, отчество экзаменуемого	№ билета (варианта)	Оценка (5(отл), 4(хор), 3(удов), 2(неудов), не явился(ась))
----------	--------------------------------------	------------------------	---

№ п/п	Фамилия, имя, отчество экзаменуемого	№ билета (варианта)	Оценка (5(отл), 4(хор), 3(удов), 2(неудов), не явился(ась))

Получили оценку:

«5» ____ чел. _____%

«4» ____ чел. _____%

«3» ____ чел. _____%

«2» ____ чел. _____%

Дата проведения экзамена « ____ » _____ 20 ____ г.

Дата внесения в протокол отметок « ____ » _____ 20 ____ г.

Государственная экзаменационная комиссия:

Председатель ГЭК

(подпись)

(фамилия, инициалы)

Заместитель председателя ГЭК

(подпись)

(фамилия, инициалы)

Члены ГЭК

(подпись)

(фамилия, инициалы)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

Перечень выпускных практических квалификационных работ по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»

№ п\п	Выпускная практическая квалификационная работа по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» профессия по ОК-016-94 «Повар»	Выпускная практическая квалификационная работа по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» профессия по ОК-016-94 «Кондитер»
	Наименование работы	Наименование работы
1	Приготовление блюд: курица с ананасами; тельное из рыбы, картофель жареный, соус томатный; желе многослойное	Приготовление бисквитного торта «Рубин».
2	Приготовление блюд: салат «Столичный»; котлеты мясные; картофельное пюре; соус томатный; блинчики, фаршированные творогом.	Приготовление бисквитного торта «Корзинка с клубникой».
3	Приготовление блюд: рулет из печени ; голубцы с мясом и рисом; самбук клубничный.	Приготовление песочного торта «Пешт».
4	Приготовление блюд: салат с печенью; плов салат фруктовый.	Приготовление бисквитного торта с растительными сливками..
5	Приготовление блюд: салат «Белорусский (с грибами и печенью); азу; самбук из кураги.	Приготовление бисквитного торта «Ванильный с грибами».
6	Приготовление блюд: салат из свежих огурцов и помидоров; бефстроганов, картофель отварной; мусс яблочный на манной крупе.	Приготовление бисквитного торта «Незабудка».
7	Приготовление блюд: закуска по – татарски; шницель рубленый, картофель жаренный; желе из плодов смородины	Приготовление комбинированного торта: «Московский».
8	Приготовление блюд: салат «Ярославна»; тефтели мясные, картофельное пюре, соус красный основной; яблоки жареные в тесте.	Приготовление бисквитного торта «Лебединая Верность»
9	Приготовление блюд: салат овощной с кальмарами; разы мясные, каша рисовая рассыпчатая, соус луковый; сочни с творогом.	Приготовление комбинированного торта: «Птичье молоко»
10	Приготовление блюд: рыба под маринадом; жаркое по –домашнему; самбук банановый	Приготовление бисквитного торта «Янтарный»
11	Приготовление блюд: салат «Мимоза»; печень по – строгановски, каша	Приготовление песочного торта «Песочно –кремовый»

	перловая;. желе из апельсинов	
12	Приготовление блюд: винегрет с сельдью; мясной рулет с макаронами, соус красный основной; крем шоколадный.	Приготовление бисквитного торта «Ёжик».
13	Приготовление блюд: салат рыбный; ножки куриные фаршированные, картофель во фритюре; крем ягодный.	Приготовление бисквитного торта со сливочным кремом.
14	Приготовление блюд: яйца под майонезом с гарниром; зразы рыбные, картофель отварной, соус красный основной; мусс из клубники на манной крупе.	Приготовление бисквитного торта: «Лукошко».
15	Приготовление блюд: салат из печени с ананасами; курица в вине; мусс шоколадно-творожный.	Приготовление бисквитного торта «Сказка».

Составил мастер производственного обучения _____

**Карта оценивания
выполнения выпускной практической квалификационной работы**

Обучающегося

Группы ПКК № 331

Профессия по ОК 016_94 Продажа непродовольственных товаров

№ п/п	Показатели и критерии оценивания	Баллы	Весовой коэф - фициент	Фактическое кол-во баллов
1.	Овладения приёмами работ			
	Уверенно и точно владеет приёмами работ.	3	2	
	Владеет приемами работ, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся.	2		
	Недостаточное владение приемами работ, имеют место ошибки, исправляемые с помощью мастера.	1		
	Неточное выполнение приемов работ, имеют место существенные ошибки.	0		
2.	Соблюдение технических и технологических требований к качеству работ			
	Выполнение работы в соответствии с требованиями технической и технологической документации.	3	3	
	Выполнение работы в основном в соответствии с требованиями технической и технологической документации с несущественными ошибками, исправляемыми самостоятельно.	2		
	Выполнение работы в основном в соответствии с требованиями технической и технологической документации с несущественными ошибками, исправляемыми с помощью мастера.	1		
	Несоблюдение требований технической и технологической документации, приводящее к существенным ошибкам.	0		
3.	Выполнение установленных норм времени (выработки)			
	Выполнение и перевыполнение норм времени (выработки) – $K_v=1$	3	2	
	Незначительное отклонение от норм времени (выработки) – $K_v= 0,90-0,99$	2		
	Отклонение от норм времени (выработки) $K_v= 0,89-0,70$	1		
	Значительное отклонение от норм времени (выработки) $K_v<0, 69$	0		
4.	Умение пользоваться оборудованием, инструментами приспособлениями			
	Уверенно и умело пользуется оборудованием, инструментами и приспособлениями, выбор инструментов и приспособлений рационален.	3	2	
	Правильно выбирает и пользуется оборудованием, инструментами и приспособлениями, но возможны несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся.	2		

	Недостаточное умение рационально выбирать и пользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями.	1		
	Инструмент и приспособления выбирает нерационально, низкий уровень умений пользоваться оборудованием, инструментами и оборудованием.	0		
5.	Соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места			
	Не нарушает правила безопасности труда; правильно организует рабочее место.	3	2	
	Соблюдение требований безопасности труда, незначительное замечание по организации рабочего места.	2		
	Одно незначительное замечание по выполнению требований безопасности труда и (или) организации рабочего места.	1		
	Нарушение правил безопасности труда и (или) имеют место ошибки в организации рабочего места.	0		
6.	Умение самостоятельно планировать работу, осуществлять само- и взаимоконтроль			
	Самостоятельно планирует работу, осуществляет контроль качества работы, использует необходимый контрольно -измерительный инструмент, определяет не все отклонения по качеству.	3	2	
	Самостоятельно планирует работу, осуществляет контроль качества работы, использует не весь необходимый контрольно -измерительный инструмент, определяет не все отклонения по качеству.	2		
	Планирует выполнение работы с незначительной помощью мастера, не может дать полную оценку качества выполнения работы.	1		
	Планирует выполнение работы с незначительной помощью мастера, не может дать полную качества выполнения работы.	0		
Максимальный балл				39
Итоговый балл				
Оценка				

Перевод в оценку:

36-39 баллов – «5»

30-35 баллов – «4»

26-29 баллов – «3»

Если выбрано 25 и менее оценивается.

баллов, защита не

Председатель государственной экзаменационной комиссии:

(подпись)

(Фамилия, инициалы)

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии:

(подпись)

(Фамилия, инициалы)

Члены государственной экзаменационной комиссии:

(подпись)

(Фамилия, инициалы)

(подпись)

(Фамилия, инициалы)

(подпись)

(Фамилия, инициалы)

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
_____ **А.Г. Королёв**
« ___ » _____ 20 ___ г.

**НАРЯД
НА ВЫПУСКНУЮ ПРАКТИЧЕСКУЮ
КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

Обучающийся _____

Группа _____ № _____

Профессия по ОК 016-94 _____

Содержание работы: _____

Разряд выполняемой работы _____ разряд

Время выполнения работы _____ часа (ов)

Задание выдано « ___ » _____ 20 ___ г.

Дата выполнения задания « ___ » _____ 20 ___ г.

Подпись исполнителя задания _____

(Подпись)

(ФИО)

Мастер производственного обучения: _____

(Подпись)

(ФИО)

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ
О ВЫПОЛНЕНИИ ВЫПУСКНОЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Заключение составлено _____ 20__ года о том, что обучающий(ая)ся
ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» _____

_____ обучающийся (щаяся) по профессии ОК16-94 _____

Выполнил (а) выпускную практическую квалификационную работу _____

По норме времени на работу отведено _____ часов, фактически работа выполнена за
_____ часов. Выполненная практическая квалификационная работа заслуживает
оценки _____ (_____) и соответствует требованиям _____
разряда по профессии _____

Председатель государственной экзаменационной комиссии

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии

Члены государственной экзаменационной комиссии

ПРОТОКОЛ
результатов выполнения выпускных практических квалификационных работ
обучающимися ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»
в 20 ___ – 20 ___ учебном году

Группа ПК № 331

Профессия: _____

Профессия по ОК 016-94: _____

Мастер производственного обучения: _____

Предприятие: ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Дата проведения: « ___ » _____ 20 ___ год

Количество обучающихся допущенных к ГИА: _____ чел.

Выполняло работу обучающихся: _____ чел.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Содержание работ	Оценка за выполненную работу
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			

Председатель государственной экзаменационной комиссии:

(подпись)_____
(Фамилия, инициалы)

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии:

(подпись)_____
(Фамилия, инициалы)

Члены государственной экзаменационной комиссии:

(подпись)_____
(Фамилия, инициалы)_____
(подпись)_____
(Фамилия, инициалы)_____
(подпись)_____
(Фамилия, инициалы)

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

№ п/п	Перечень тем письменных экзаменационных работ по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер» по виду профессиональной деятельности: «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Приготовление супов и соусов», «Приготовление блюд из рыбы», «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», «Приготовление холодных блюд и закусок», «Приготовление сладких блюд и напитков» профессия по ОК-016-94 «Повар»
1.	Технология приготовления блюда «Курица с ананасами»; Технология приготовления блюд: «Тельное из рыбы», «Картофель жареный», «Соус томатный»; Технология приготовления блюда «Желе многослойное».
2.	Технология приготовления блюда салат «Столичный»; Технология приготовления блюд: «Котлеты мясные», «Картофельное пюре», «Соус томатный»; Технология приготовления блюда «Блинчики, фаршированные творогом».
3.	Технология приготовления блюда «Рулет из печени»; Технология приготовления блюда «Голубцы с мясом и рисом»; Технология приготовления блюда «Самбук клубничный».
4.	Технология приготовления блюда «Салат с печенью»; Технология приготовления блюда «Плов»; Технология приготовления блюда «Салат фруктовый».
5.	Технология приготовления блюда салат «Белорусский» (с грибами и печенью); Технология приготовления блюда «Азу»; Технология приготовления блюда «Самбук из кураги».
6.	Технология приготовления блюда «Салат из свежих огурцов и помидоров»; Технология приготовления блюд: «Бефстроганов», «Картофель отварной»; Технология приготовления блюда «Мусс яблочный на манной крупе».
7.	Технология приготовления блюда «Закуска по – татарски»; Технология приготовления блюд: «Шницель рубленый», «Картофель жаренный»; Технология приготовления блюда «Желе из плодов смородины».
8.	Технология приготовления блюда салат «Ярославна»; Технология приготовления блюд: «Тефтели мясные», «Картофельное пюре», «Соус красный основной»; Технология приготовления блюда «Яблоки, жаренные в тесте».
9.	Технология приготовления блюда «Салат овощной с кальмарами»; Технология приготовления блюд: «Зразы мясные», «Каша рисовая рассыпчатая», «Соус луковый»; Технология приготовления блюда «Сочни с творогом».
10.	Технология приготовления блюда «Рыба под маринадом»; Технология приготовления блюда «Жаркое по – домашнему»; Технология приготовления блюда «Самбук банановый».
11.	Технология приготовления блюда салат «Мимоза»; Технология приготовления блюд: «Печень по – строгановски», «Каша перловая»; Технология приготовления блюда «Желе из апельсинов».
12.	Технология приготовления блюда «Винегрет с сельдью»; Технология приготовления блюд: «Мясной рулет с макаронами», «Соус красный

	основной»; Технология приготовления блюда «Крем шоколадный».
13.	Технология приготовления блюда «Салат рыбный»; Технология приготовления блюд: «Ножки куриные фаршированные», «Картофель во фритюре»; Технология приготовления блюда «Крем ягодный».
14.	Технология приготовления блюда «Яйца под майонезом с гарниром»; Технология приготовления блюд: «Зразы рыбные», «Картофель отварной», «Соус красный основной»; Технология приготовления блюда «Мусс из клубники на манной крупе».
15.	Технология приготовления блюда «Салат из печени с ананасами»; Технология приготовления блюда «Курица в вине»; Технология приготовления блюда «Мусс шоколадно-творожный».

Преподаватель ПЭР: _____

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Профессия _____
(шифр, наименование профессии)

Допустить к защите

Зам. директора по УПР _____ А.Г. Королёв

« ____ » _____ 20 ____ г.

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

На тему: _____

Выполнила: обучающаяся

(подпись)

Руководитель:

(подпись)

Амурзет, _____ г

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

ЗАДАНИЕ
на письменную экзаменационную работу обучающегося (шейся)

профессии _____

1. Тема письменной экзаменационной работы: _____

_____ Руководитель письменной экзаменационной работы

Сроки выполнения письменной экзаменационной работы с «__» _____ 20__ г.
по «__» _____ 20__ г.

2. График выполнения письменной экзаменационной работы

Этапы разработки	Сроки выполнения	Вид отчётности	Отметка о выполнении
Выбор темы и согласование её с руководителем			
Составление плана письменной экзаменационной работы, согласование её с руководителем			
Подбор литературы, её изучение и обработка. Составление библиографии по основным источникам			
Разработка и предоставление на проверку руководителю введения письменной экзаменационной работы			
Разработка и предоставление на проверку руководителю основной части письменной экзаменационной работы			
Разработка и предоставление на проверку руководителю заключения письменной экзаменационной работы			
Представление выполненной письменной экзаменационной работы в учебную часть для регистрации и проверки руководителем			
Доработка выполненной письменной экзаменационной работы в			

соответствии с замечаниями руководителя			
Представление письменной экзаменационной работы в учебную часть после доработки для регистрации и повторной проверки руководителем			
Написание отзыва на письменную экзаменационную работу			
Подготовка и проверка доклада к письменной экзаменационной работе			
Подготовка и проверка презентации к защите письменной экзаменационной работы			
Защита письменной экзаменационной работы			

3. План письменной экзаменационной работы

Дата выдачи задания « » 20 г _____
(подпись, фамилия студента)

Руководитель письменной экзаменационной работы _____
(подпись, фамилия, инициалы)

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

ОТЗЫВ
на письменную экзаменационную работу

Обучающейся (щегося): _____

(фамилия, имя, отчество)

Профессия СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» _____

Тема
работы: _____

1. Соответствие темы задания его содержанию (общая характеристика письменной экзаменационной работы). Степень самостоятельности обучающегося при выполнении работы:

2. Логичность содержания работы, полнота раскрытия темы, использование в работе профессиональной терминологии, грамотность изложения:

3. Положительные стороны работы:

4. Недостатки работы:

5. Характеристика приложений:

6. Общее заключение:

Рекомендуемая оценка: _____

Руководитель работы: _____

« » 20 г.

Критерии оценки защиты письменной экзаменационной работы**Карта
оценивания защиты письменной экзаменационной работы**

Обучающегося _____

Группы _____ № _____

Профессия по ОК 016-94 _____

№ п/п	Показатели и критерии оценивания	Баллы	Весовой коэффициент	Фактическое кол-во баллов
1.	Качество содержания доклада			
	В докладе полностью раскрыто основное содержание ПЭР, правильно расставлены акценты.	3	3	
	В докладе раскрыто содержание темы, но не расставлены акценты по степени важности.	2		
	Недостаточно раскрыто содержание работы.	1		
	Не раскрыто содержание работы.	0		
2.	Логика изложения			
	Доклад выстроен логично, все звенья выступления связаны между собой.	3	3	
	Логика доклада частично нарушена.	2		
	Логика доклада существенно нарушена.	1		
	Логика в докладе отсутствует.	0		
3.	Использование графических материалов (чертежей, схем, технологических карт, таблиц, фото-материалов) во время доклада			
	Во время доклада рационально используются: чертежи, схемы, технологические карты, даются необходимые пояснения.	3	3	
	Во время доклада используются не все чертежи, схемы, технологические карты (инструкционно-технологические карты), не даны все необходимые пояснения.	2		
	Во время доклада практически не используются чертежи, схемы, технологические карты (инструкционно-технологические карты), не даны необходимые пояснения.	1		
	Во время доклада не используются чертежи, схемы, технологические карты, инструкционно-технологические карты, не даны необходимые пояснения.	0		
4.	Владение терминологией, культурой речи			
	В докладе используются профессиональные термины, культура речи высокая.	3	2	
	В докладе используются профессиональные термины, но имеют место случаи ошибки в использовании профессиональной лексики, культура речи высокая.	2		
	В докладе имеют место существенные ошибки в использовании профессиональной терминологии, культура речи невысокая.	1		

	В докладе практически не используются профессиональные термины, культура речи отсутствует.	0		
5.	Качество ответов на вопросы членов ГАК			
	Правильные и полные ответы на все дополнительные вопросы.	3	2	
	Правильные ,недостаточно полные ответы на дополнительные вопросы.	2		
	Ответы на дополнительные вопросы не даны.	1		
	Не на все дополнительные вопросы даны правильные ответы	0		
6.	Деловые и волевые качества, демонстрируемые обучающимися во время защиты			
	Доклад эмоциональный, чёткий. Обучающийся ведёт себя уверенно.	3	2	
	Доклад чёткий, не эмоциональный, обучающийся ведёт себя достаточно уверенно.	2		
	Доклад не эмоциональный, обучающийся ведёт себя неуверенно.	1		
	Обучающийся ведёт себя неуверенно, сбивается при изложении доклада	0		
7.	Соблюдение регламента доклада			
	Регламент выдержан полностью.	3	1	
	Незначительное отклонение от регламента.	2		
	Значительное отклонение от регламента.	1		
	Регламент не выдержан.	0		
8.	Использование ИКТ при защите ПЭР			
		2		
Максимальный балл				48
Итоговый балл				
Оценка				

Перевод в оценку: **44-48 баллов** – «5»
 36-43 баллов – «4»
 31-35 баллов – «3»

Если выбрано 32 и менее баллов, защита не оценивается.

Председатель государственной экзаменационной комиссии:

(подпись)

(Фамилия, инициалы)

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии:

(подпись)

(Фамилия, инициалы)

Члены государственной экзаменационной комиссии:

(подпись)

(Фамилия, инициалы)

(подпись)

(Фамилия, инициалы)

(подпись)

(Фамилия, инициалы)

Критерии оценки письменной экзаменационной работы

Письменная экзаменационная работа может быть оценена «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - исходя из следующих критериев:

«Отлично» - всестороннее освещение избранной темы в тесной взаимосвязи с практикой, содержание как целой работы, так и ее частей связано с темой работы.

В каждой части присутствует обоснование. Обучающийся достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в работе.

Соблюдены все правила оформления работы. Обучающийся уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы.

Использует наглядный материал: презентации, схемы таблицы.

Письменная экзаменационная работа имеет положительный отзыв руководителя.

«Хорошо» - содержание как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения в целом присутствует. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием. Имеются некоторые недочеты в оформлении работы.

Обучающийся достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах.

«Удовлетворительно» - допускаются неточности при раскрытии актуальности темы. Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Самостоятельные выводы отсутствуют. Обучающийся недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Затрудняется в ответах на вопросы членов государственной аттестационной комиссии, допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы.

Слабо ориентируется в понятиях, терминах, которые обучающийся использует в своей работе.

Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно, нечетко.

Оценка «неудовлетворительно» - неясны цели и задачи работы или полностью не согласуются с содержанием.

Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.

Много нарушений правил оформления. Обучающийся не ориентируется в тематике, в терминологии работы. Защиту строит не связно, допускает существенные ошибки в теоретическом обосновании.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

ПРОТОКОЛ

**результатов защиты письменных экзаменационных работ
обучающимися в 20 __ – 20 __ учебном году**

Группа _____

Профессия _____

Профессия по ОК 016-94 _____

Руководитель письменной экзаменационной работы _____

Дата защиты письменной экзаменационной работы «__» _____ 20 __ год

Количество обучающихся по списку: _____ чел.

Присутствовало на защите человек: _____ чел.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Тема работы	Оценка за выполненную работу
1.			
2.			
...			
...			
20.			

Председатель государственной экзаменационной комиссии:

_____ (подпись)

_____ (Фамилия, инициалы)

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии:

_____ (подпись)

_____ (Фамилия, инициалы)

Члены государственной экзаменационной комиссии:

_____ (подпись)

_____ (Фамилия, инициалы)

_____ (подпись)

_____ (Фамилия, инициалы)

Секретарь:

_____ (подпись)

_____ (Фамилия, инициалы)

« ___ » _____ 20__ г.

ПРОТОКОЛ

защиты выпускной квалификационной работы обучающимися
ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»
(наименование учебного заведения)

Группа _____

Профессия _____

Председатель государственной экзаменационной комиссии _____
(Ф.И.О. должность)

Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии _____
(Ф.И.О. должность)

Члены комиссии _____
(Ф.И.О. должность)

Рассмотрев итоговые оценки успеваемости по профессиональным модулям и предметам общепрофессионального цикла, дневники обучающихся по учету выполнения учебно-производственных работ, производственные характеристики, результаты выполнения выпускных практических квалификационных работ обучающихся ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» и результаты защиты выпускных письменных экзаменационных работ

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ КОМИССИЯ ПОСТАНОВИЛА:

1. Нижеуказанным обучающимся присвоить квалификацию по профессии _____

_____ и выдать соответствующие документы о получении среднего профессионального образования:

№ п/ п	Ф.И.О. обучающихся	Год и месяц рождения	Оценка за защиту выпускной квалификационной работы по профессии			Оценка за защиту выпускной квалификационной работы по профессии		
			Оценка за выполнение выпускной практической квалификаци онной работы	Оценка за защиту письменно й экзаменац ионной работы	Присвоенная квалификация по профессии	Оценка за выполнение выпускной практической квалификаци онной работы	Оценка за государствен ный экзамен	Присвоенн ая квалифика ция по профессии
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								

11								
12								
13								
14								
15								
16								

2. Нижепоименованным обучающимся выдать справки об обучении в ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»:

№ п/п	Ф.И.О. обучающихся	Год и месяц рождения
1		
2		
3		
4		
5		
6		

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____ /

Члены экзаменационной комиссии _____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

Секретарь экзаменационной комиссии _____ / _____ /