



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВОЛГОГРАДСКИЙ ТЕХНИКУМ ВОДНОГО ТРАНСПОРТА  
ИМЕНИ АДМИРАЛА ФЛОТА Н.Д.СЕРГЕЕВА»

«СОГЛАСОВАНО»	«УТВЕРЖДАЮ»
Директор АО СК Волжское пароходство Филиал «Волжская база технического обслуживания флота»  Мартынов Н.В. «4» сентября 2017 г.	Директор ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева»  Суров А.Т. «31» августа 2017 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ВЫПУСКНИКОВ**

**ПО ПРОФЕССИИ 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

г. Волгоград, 2017г.

Рассмотрена на заседании ЦМК  
профессионального цикла ГБПОУ  
«Волгоградский техникум водного  
транспорта имени адмирала флота  
Н.Д.Сергеева»

Председатель



Чекмарева Т. И.

Протокол № 1 от 28 августа 2017г.

Рабочая программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» очной формы обучения, регламентирует проведение государственной итоговой аттестации выпускников и определяет: вид государственной итоговой аттестации, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, сроки проведения, этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, материально-технические условия проведения, состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников, тематику, состав, объем и структуру задания студентам, перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии, форму и процедуру проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников и разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ(ред. от 13.07.2015); Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 19.01.17 Повар,кондитер; приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Положения ГБПОУ «ВТВТ им. адмирала флота Н.Д.Сергеева» « О Порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Учебных планов по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева» г.Волгоград (далее ГБПОУ СПО «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева»)

**Разработчик:** Косарева Галина Михайловна, мастер производственного обучения, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева»

**Рецензент:** Родионова Любовь Владимировна - мастер производственного обучения, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева»

**Рецензент:** Директор ООО «Столожка» Моренов П.Н.

# **СОДЕРЖАНИЕ**

## ***ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА***

### ***1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ***

- 1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации
- 1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации
- 1.3. Количество часов, отводимое на государственную (итоговую) аттестацию

### ***2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ***

- 2.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации
- 2.2. Этапы подготовки и проведения государственной итоговой аттестации выпускников
- 2.3. Условия допуска и подготовка к государственной итоговой аттестации
- 2.4. Содержание государственной итоговой аттестации
  - 2.4.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ
  - 2.4.2. Требования и структура выпускной письменной экзаменационной работы
  - 2.4.3. Защита выпускной квалификационной работы

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

- 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 3.2. Информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации
- 3.3. Информационно-документационное обеспечение государственной экзаменационной комиссии
- 3.4. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации
  - 3.4.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава государственной итоговой аттестации
  - 3.4.2. Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации

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

## ***ПРИЛОЖЕНИЯ***

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16.08.2013 г. № 968 (в редакции от 31.01.2014)
- со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;
- с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 701 от 02.08.13 г.;
- с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева .
- Положения ГБПОУ «ВТВТ им. адмирала флота Н.Д.Сергеева» « О Порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Учебных планов по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

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

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

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

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

**Главной задачей** по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Данная задача требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Данная цель коренным образом меняет подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно



решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

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

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

При выполнении выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы выпускник в соответствии с требованиями ФГОС СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» студент демонстрирует уровень готовности по технологии обработки сырья, приготовлению и оформлению блюд.

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

Организация и проведение государственной итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава и мастеров производственного обучения ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева», систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в техникуме.

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

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;

- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам на государственную (итоговую) аттестацию;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии;
- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно утверждается цикловой методической комиссией преподавателей и мастеров п/о, реализующих ОПОП профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и утверждается заместителем директора по УПР после её обсуждения на заседании ЦМК. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с представителями работодателей.

## ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- 1. Форма государственной итоговой аттестации** – защита выпускной квалификационной работы по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».
- 2. Вид государственной итоговой аттестации** – выпускная практическая квалификационная работа и выпускная письменная экзаменационная работа.
- 3. Место проведения государственной итоговой аттестации** – г.Волгоград, ул.Баррикадная, 2 . ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева»
- 4. Объем времени, сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации:**  
2 недели: с 15.06.2018г. – 28.06.2018г.

### **5. Оцениваемые основные виды профессиональной деятельности в зависимости от темы выпускной практической квалификационной работы:**

Приготовление блюд из овощей и грибов, (соответствует ПМ. 01.)

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (соответствует ПМ. 02.)

Приготовление супов и соусов, (соответствует ПМ. 03.)

Приготовление блюд из рыбы, (соответствует ПМ. 04.)

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, (соответствует ПМ. 05.)

Приготовление холодных блюд и закусок, (соответствует ПМ. 06.)

Приготовление сладких блюд и напитков, (соответствует ПМ. 07.)

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, (соответствует ПМ. 08.)

### **6. Предмет государственной итоговой аттестации:**

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника является уровень образованности, оцениваемый через систему индивидуальных образовательных достижений, включая в себя:

- учебные достижения в части освоения учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей;
- квалификацию как систему освоенных компетенций (общих и профессиональных).

#### **Общие компетенции:**

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар, кондитер», проявлять устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

**и профессиональных компетенций (ПК):**

**Вид деятельности:**

### **1. Приготовление блюд из овощей и грибов**

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

### **2. Приготовление блюда 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 из макаронных изделий

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

### **3 Приготовление супов и соусов.**

ПК 3.1 Г отовить бульоны и отвары

ПК 3.2. Готовить простые супы

ПК.3.3 Готовить отдельные компоненты для супов и соусные полуфабрикаты

### **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, мясных продуктов 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 и 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 классические торты и пирожные  
ПК 8 4. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и Пирожные простые и основные отделочные полуфабрикаты.

## **1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

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

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

2 недели (с 15 июня 2018г. по 28 июня 2018г.)

## **7. Фонд оценочных средств:**

Перечень тем выпускных квалификационных работ;  
Критерии оценивания выпускной практической квалификационной работы;  
Критерии оценивания защиты выпускной квалификационной работы;  
Оценочная ведомость члена ГЭК выпускной практической квалификационной работы, Приложение ;  
Сводная ведомость выпускной практической квалификационной работы, Приложение ;  
Оценочная ведомость члена ГЭК защиты выпускной квалификационной работы, Приложение ;  
Сводная ведомость защиты выпускной квалификационной работы, Приложение ;  
Итоговая оценочная ведомость выпускной квалификационной работы, Приложение ;  
Руководство по оценке выпускной квалификационной работы, Приложение ;

## **8. Система оценивания:**

1. Результаты выполнения выпускной квалификационной работы оцениваются в 5-ти балльной системе:
  - 5 (отлично),
  - 4 (хорошо),
  - 3 (удовлетворительно),
  - 2 (неудовлетворительно).
2. Результаты сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся оцениваются по оценочной шкале:
  - 0- баллов признак не проявлен,
  - 1 балл - признак проявлен частично,
  - 2 балла - признак проявлен в полном объеме.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 2.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации:

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

### 2.2. Этапы подготовки и проведения государственной итоговой аттестации выпускников

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

Этапы подготовки и проведения ГИА

1. Выдача тем для письменной квалификационной работы
2. Подготовка письменной квалификационной работы
3. Защита выпускной квалификационной работы:
  - письменных квалификационных работ
  - выполнение практической квалификационной работы по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

### 2.3. Условия допуска и подготовки выпускников к ГИА

Необходимым условием допуска выпускника к ГИА является успешное освоение обучающимся теоретического материала по всем учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам и прохождение учебной и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности (профессиональному модулю) в соответствии с ФГОС.

Допуск выпускника к ГИА оформляется приказом директора техникума на основании решения педагогического совета.

Выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах освоения основной профессиональной образовательной программы (дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности и др.).

Выпускнику предоставляется право выбора темы **выпускной квалификационной работы (далее ВКР)** из предложенного перечня, в зависимости от его притязаний на уровень сложности (разряд) работы. Выбор темы работы закрепляется личной подписью выпускника и осуществляется не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА. Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов и мастерами производственного обучения в рамках профессиональных модулей и рассматриваются на заседаниях цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров п/о, реализующих ППКРС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»; принимается на Педагогическом совете ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева»; утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей приказом директора.

Тематика ВКР должна:

- соответствовать современному уровню и перспективам развития предприятий общественного питания и культуры;
- создавать возможность реальной работы с решением актуальных практических задач;

- быть достаточно разнообразной для возможности выбора студентом темы в соответствии с индивидуальными склонностями и способностями.

Руководство по выполнению выпускной письменной экзаменационной работы. осуществляется преподавателем специальных дисциплин. Предусмотрено проведение 30 часов консультаций с выпускниками по выполнению письменных экзаменационных работ согласно расписанию:

Понедельник, среда, пятница- с 14-00-15-30

## 2.4. Содержание государственной итоговой аттестации:

### 2.4.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

№ п./п.	Темы выпускных практических квалификационных работ	Темы письменных выпускных квалификационных работ
1	Приготовление рыбы запеченной с картофелем по-русски. Лакомка из песочного теста.	Технология приготовления рыбы запеченной с картофелем по-русски. Лакомка из песочного теста.
2	Приготовление жаркого по-домашнему. Кулебяки из дрожжевого теста.	Технология приготовления жаркого по-домашнему. Кулебяки из дрожжевого теста.
3	Приготовление мяса духового. Пирожков жаренных из дрожжевого теста.	Технология приготовления мяса духового. Пирожков жаренных из дрожжевого теста.
4	Приготовление котлет рубленых из птицы с гарниром. Ватрушки из дрожжевого теста.	Технология приготовления котлет рубленых из птицы с гарниром. Ватрушки из дрожжевого теста.
5	Приготовление бифштекса рубленного с яйцом. Рогалика орехового из дрожжевого теста	Технология приготовления бифштекса рубленного с яйцом. Рогалика орехового из дрожжевого теста
6	Приготовление запеканки творожной. Беляшей с мясом из дрожжевого теста	Технология приготовления запеканки творожной. Беляшей с мясом из дрожжевого теста
7	Приготовление картофельной запеканки с овощами. Пиццы по – итальянский из дрожжевого теста	Технология приготовления картофельной запеканки с овощами. Пиццы по – итальянский из дрожжевого теста
8	Приготовление рыбы запеченной под молочным соусом. Расстегаев из дрожжевого теста	Технология приготовления рыбы запеченной под молочным соусом. Расстегаев из дрожжевого теста
10	Приготовление азу. Сочень с творогом из сдобного пресного теста	Технология приготовления азу. Сочней с творогом из сдобного пресного теста.
11	Приготовление плова. Печенья лимонного из песочного теста.	Технология приготовления плова. Печенья лимонного из песочного теста.
12	Приготовление жаркого по-домашнему. Печенья творожного из песочного теста.	Технология приготовления жаркого по-домашнему. Печенья творожного из песочного теста

13	Приготовление котлет из филе птицы панированных жареных. Чебуреков из сдобного пресного теста	Технология приготовления котлет из филе птицы панированных жареных. Чебуреков из сдобного пресного теста
14	Приготовление картофельной запеканки с мясом. Ватрушки из дрожжевого теста	Технология приготовления картофельной запеканки с мясом. Ватрушки из дрожжевого теста
15	Приготовление перца фаршированного. Пряников медовых.	Технология приготовления перца фаршированного. Пряников медовых.
16	Приготовление тефтелей мясных.	Технология приготовления тефтелей мясных. <del>Хачапури из сдобного пресного теста</del>
17	Приготовление бифштекса из рубленого мяса. Кекса столичного из песочного теста	Технология приготовления бифштекса из рубленого мяса. Кекса столичного из песочного теста
19	Приготовление рыбы запеченной в сметанном соусе с грибами, по-московски. Рогаликов из дрожжевого теста.	Технология рыбы запеченной в сметанном соусе с грибами, по-московски. Рогаликов из дрожжевого теста.
20	Приготовление биточков мясных с гарниром. Торт бисквитный с белковым кремом.	Биточки мясные с гарниром. Технология приготовления тортов бисквитных с белковым кремом.
21	Сырники из творога с морковью. Технология приготовления изделий из воздушного теста.	Сырники из творога с морковью. Технология приготовления изделий из воздушного теста.
22	Азу из баранины с гарниром. Технология приготовления тортов бисквитных со сливочным кремом	Азу из баранины с гарниром. Технология приготовления тортов бисквитных со сливочным кремом
23	Мясо духовое с гарниром. Технология приготовления пирожных бисквитных из крошковой массы.	Мясо духовое с гарниром. Технология приготовления пирожных бисквитных из крошковой массы.
24	Тефтели рыбные с гарниром. Технология приготовления пирожных заварных.	Тефтели рыбные с гарниром. Технология приготовления пирожных заварных.
25	Рыба жареная по- ленинградски. Технология приготовления пирожных слоеных.	Рыба жареная по- ленинградски. Технология приготовления пирожных слоеных.
26	Рыба запеченная по-русски. Технология приготовления пирожных песочных с кремовой отделкой.	Рыба запеченная по-русски. Технология приготовления пирожных песочных с кремовой отделкой.

27	Люля-кебаб с гарниром. Технология приготовления пирожных бисквитных «буше».	Люля-кебаб с гарниром. Технология приготовления пирожных бисквитных «буше».
28	Рыба жареная под маринадом.. Технология приготовления пирожных бисквитных нарезных.	Рыба жареная под маринадом.. Технология приготовления пирожных бисквитных нарезных.
29	Креветки жареные с соусом. Технология приготовления пирожных песочных без кремовой отделки.	Креветки жареные с соусом. Технология приготовления пирожных песочных без кремовой отделки.
30	Технология приготовления рыбы запеченной по-московски. Технология приготовления изделий из заварного теста.	Технология приготовления рыбы запеченной по-московски. Технология приготовления изделий из заварного теста.

#### 2.4.2. Требования к выпускной квалификационной работе

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в лабораториях техникума. Предметом оценивания выпускной практической квалификационной работы являются проявления профессиональных и общих компетенций по основному виду профессиональной деятельности. Результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы фиксируются в оценочной ведомости. Мастер производственного обучения и преподаватель спец. дисциплин своевременно подготавливает необходимое оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается задание с указанием содержания и разряда работы, нормы времени, рабочего места.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии государственной экзаменационной комиссии. результаты выполнения работ заносятся в протокол. Выпускные практические квалификационные работы должны предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего.

Руководителем выпускной практической квалификационной работы является мастер производственного обучения учебной группы. Консультации по вопросам выпускной практической квалификационной работы проводятся мастером производственного обучения в ходе производственной практики.

В письменной выпускной квалификационной работе указывается описание и обоснование используемой технологии приготовления блюд, сырья, оборудования и инвентаря, результатов труда при выполнении выпускной практической квалификационной работы. Объем пояснительной записки – до 20 страниц текста формата А4.

Работа должна быть выполнена с использованием компьютера, распечатана на принтере на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала, шрифт – Times New Roman, обычный, цвет шрифта должен быть черным, размер шрифта основного текста – 12, заголовков – 14 полужирный (в конце заголовка точка не ставится). Первая строка в абзаце с отступом. Текст следует печатать, соблюдая размеры полей: правое – 10 мм, верхнее и нижнее – 20 мм, левое – 30 мм.

Письменная экзаменационная работа выполняется в папках установленного образца, на стандартных листах в отпечатанном виде.

Нумерация листов обязательна и начинается с титульного листа и обозначается в нижней части, посередине.

Защита выпускной квалификационной работы проводится в специально подготовленном учебном кабинете, оснащенном мультимедийным оборудованием. На защиту работы выпускнику отводится до 15 минут. Время, отводимое на собеседование членов ГЭК с выпускником – до 10 минут.

### **Структура письменной экзаменационной работы**

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

1. Титульный лист.
  2. Задание на выполнение письменной экзаменационной работы.
  3. Характеристика
  4. Содержание.
  5. Пояснительная записка.
  6. Заключение.
  7. Список литературы.
  8. Приложения.
- Перечень вопросов, подлежащих разработке, определяется темой конкретной письменной экзаменационной работы.

**Введение** - раскрывается роль профессии и перспективы ее развития в современных условиях с учетом особенностей региона. Объем введения не должен превышать 10% от общего объема ПЭР

**Раздел 1. Общая часть** - отражает тематику одного из профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08

**Раздел 2. Раздел по охране труда и технике безопасности** - раскрывает основные положения охраны труда и техники безопасности при работе, организации производственных цехов. Подробное описание структурного построения и содержания составных частей ВКР разрабатывается цикловой комиссией преподавателей, реализующих ППКРС по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в Методических рекомендациях по выполнению выпускной письменной экзаменационной работы, обучающихся по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Скрепленная в папку и подписанная обучающимся письменная экзаменационная работа передается руководителю ВКР для подготовки письменной рецензии в срок, определенный приказом директора ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева».

Руководитель письменной экзаменационной работы проверяет выполненные обучающимися письменные экзаменационные работы и представляет рецензию, которая должна включать:

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



### **2.4.3. Защита выпускной квалификационной работы**

1. Защита выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии по профессии, с участием не менее двух третей ее состава. Заседания государственной экзаменационной комиссии проводятся в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса по установленному графику. На заседание государственной экзаменационной комиссии студентом представляются следующие документы:

- выпускная письменная экзаменационная работа с рецензией;
- раздаточный материал к докладу, в составе которого имеются схемы, презентации.

На полную процедуру защиты отводится 15-20 минут. Процедура защиты устанавливается Председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии.

Защита работы проводится в следующей последовательности:

- студент представляется комиссии и называет тему своей работы;
- мастер производственного обучения перед началом выступления обучающегося зачитывает его производственную характеристику, сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы, передает характеристику в комиссию.

- студент делает доклад не более 10 минут, в котором он должен кратко изложить основные положения работы, выводы. Доклад может сопровождаться мультимедиа презентацией и другими материалами;

- члены государственной экзаменационной комиссии задают вопросы студенту по теме и профилю профессии;

- студент отвечает на вопросы теоретического и практического характера, связанные с темой защищаемой работы;

2. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются секретарем и подписываются всем составом государственной экзаменационной комиссии.

В протоколе записываются:

- итоговая оценка выполнения и защиты выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической квалификационной работы,
- присуждение разряда.

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

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

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

### **3.1. Требования к минимуму материально-техническому обеспечению**

#### ***Специализированная учебная мебель:***

парты, стулья, доска, рабочее место преподавателя, информационный стенд, компьютер, экран, монитор с соответствующим программным обеспечением, мультимедийный проектор

### **Оборудование:**

плита электрическая, пекарский шкаф,  
электромеханическое оборудование: Блендер Браун, миксер МВ – 10;  
холодильное оборудование;  
весовое оборудование;  
мясорубка;  
инвентарь, посуда и приспособления для приготовления первых, вторых, холодных блюд и закусок, сладких блюд;  
сервизы для сервировки стола;  
столовые приборы: закусочные, рыбные, столовые, десертные;  
приспособления для приготовления первых, вторых, холодных и десертных блюд  
салфетницы;  
наборы бокалов, фужеров, рюмок;  
комплекты столового белья (скатерти, салфетки, ручки)  
инвентарь для приготовления мучных кондитерских изделий:  
столовые приборы: пирожковые, для кондитерских изделий  
приспособления для приготовления мучных кондитерских изделий  
наборы выемок для пирожных, тортов, печенья, коржей  
наборы форм для выпекания  
противни кондитерские  
наборы мешков кондитерских и насадок.

### **3.2. Информационно-документационное обеспечение государственной итоговой аттестации**

1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева» по профессии 19.01.17«Повар, кондитер»;
2. Методические рекомендации по выполнению выпускной письменной экзаменационной работы;
3. Федеральные законы и нормативные документы;
4. Стандарты по профессии;
5. Литература по профессии
6. Периодические издания по профессии.

### **3.3. Информационно-документационное обеспечение государственной экзаменационной комиссии**

В соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева» на заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

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

заседании государственной экзаменационной комиссии по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»,

- Журнал протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии по профессии по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», - выполненные выпускные письменные экзаменационные работы, с рецензией.

### **3.4. Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации**

#### **3.4.1. Требования к уровню квалификации кадрового состава государственной итоговой аттестации**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего образования, соответствующего профилю профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Требование к квалификации членов государственной экзаменационной комиссии государственной итоговой аттестации от организации (предприятия): наличие высшего/среднего профессионального образования по профилю подготовки.

#### **3.4.2. Состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации**

Проведение государственной итоговой аттестации в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум», осваивающих ФГОС СПО устанавливается следующий состав экспертов:

- руководители выпускных квалификационных работ, из числа преподавателей техникума, осуществляющих профессиональную подготовку по ППКРС по профессии 19.01.17. Повар, кондитер;

- рецензент, из числа преподавателей техникума осуществляющих профессиональную подготовку по ППКРС по профессии 19.01.17. Повар, кондитер или специалистов, имеющих производственную специализацию и опыт работы в области общественного питания;

Кандидатура председателя государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом Комитета образования и науки Волгоградской области;

Персональный состав государственной экзаменационной комиссии по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» утверждается приказом директора техникума. Заместителем председателя ГЭК является Заместитель директора по УПР.

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

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

### **Критерии оценки письменных экзаменационных работ:**

- *оценка «5» (отлично)* ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стил изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании государственного стандарта. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;

- **оценка «4» (хорошо)** - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах;
- **оценка «3» (удовлетворительно)** - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;
- **оценка «2» (неудовлетворительно)** - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

**Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:**

- **оценка «5» (отлично)** - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- **оценка «4» (хорошо)** - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- **оценка «3» (удовлетворительно)** - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;
- **оценка «2» (неудовлетворительно)** - аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.