ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«БЕЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СФЕРЫ УСЛУГ»

Согласовано: Утверждаю:

директор ООО «Юность» директор ГБОУ СПО «БелТТиСУ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.А.Уразаева \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.И.Дворникова

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г.

**ПРОГРАММА**

**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по профессии 260807.01**

(код профессии)

**Повар, кондитер**

**группа 291**

(наименование профессии)

нормативный срок обучения 2г.5мес.

на базе основного общего образования

Белово – 2014г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Сафина

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014г.

|  |
| --- |
| **ОДОБРЕНА:**  **цикловой методической комиссией**  **торгового профиля** |
|  |
| Протокол №\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.С.Штиль |

**Разработчик:**

зам. директора по УПР ГБОУ СПО «БелТТиСУ» \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (И.О.Ф)

Рассмотрено на заседании Педагогического совета

протокол №\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014года

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.И.Маркевич

(подпись) (И.О.Ф)

**Содержание:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Пояснительная записка |  |
| 1. Паспорт программы ГИА |  |
| 1. Условия допуска и подготовки выпускников к ГИА |  |
| 1. Требования к содержанию ВКР |  |

1. Выполнение ПЭР
2. Порядок оформления ПЭР
3. Рецензирование ПЭР

1. Защита ВКР
2. Материально – техническая база для защиты ВКР

1. Руководство по оценке ВКР

1. Приложения № 1–7
2. **Пояснительная записка**

Государственная итоговая аттестация выпускников среднегопрофессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер предусмотрена Федеральным Государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС), приказ Минобрнауки № 968 от 16 августа 2013 годаи является обязательной.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится с целью оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы, в соответствии с требованиями ФГОС с учетом требований ДОиН Кемеровской области.

Программа Государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 260807.01 Повар, кондитер и определяет вид, содержание, условия подготовки, проведения и оценки государственных аттестационных испытаний выпускников.

Программа Государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала итоговой аттестации.

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основании

- Закона РФ «Об образовании» от 29.12.2012г. № 273- ФЗ;

- Положения «Об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам СПО» от 14 июня 2013 года № 464;

-Положения «О проведение государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО»от 16 августа 2013 года №968;

- Положения «О проведение государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПОв ГБОУ СПО «БелТТиСУ».

Тематика выпускных квалификационных работ и оценочные средства рассмотрены ЦМК подготовки квалифицированных рабочих, служащих и педагогическим советом ГБОУ СПО «БелТТиСУ», согласованы с работодателем ООО «Юность».

1. **Паспорт программы государственной итоговой аттестации**
2. **Форма государственной итоговой аттестации *–*** защита выпускной квалификационной работы (ВКР) по профессии 260807.01 Повар, кондитер.
3. **Вид государственной итоговой аттестации** – ВКР выполняется в виде: выпускной практической квалификационной работы (ВПКР) и письменной экзаменационной работы (ПЭР) - выполнение индивидуальных заданий.
4. **Место проведения государственной итоговой аттестации** – 652600 Кемеровская область, г.Белово, ул.Морозова, д.4 ГБОУ СПО «БелТТиСУ».
5. **Объем времени, сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации:**

Группа № 291 – 1 неделя: 19.01.2015г. – 25.01.2015г.

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

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

ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1. **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, исходя из цели и способов её 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 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, 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). |

5.2. Выпускник, освоивший ОПОП должен обладать **Профессиональными компетенциями:**

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.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

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

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

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.

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.

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.

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.

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.

**Квалификация:**

* Повар, кондитер

1. **Фонд оценочных средств:**

Перечень тем выпускных квалификационных работ;

Критерии оценивания выпускной практической квалификационной работы;

Критерии оценивания защиты выпускной квалификационной работы;

Сводная ведомость выпускной практической квалификационной работы и ПЭР;

Оценочная ведомость членов комиссии ИГА защиты ВКР;

Руководство по оценке ВКР (см.приложения №5 – 9).

1. **Система оценивания:**
2. Результаты выполнения ВКР оцениваются в 4-балльной системе:

5 (отлично),

4 (хорошо),

3 (удовлетворительно),

2 (неудовлетворительно).

1. Результаты освоения общих и профессиональных компетенций обучающихся оцениваются: освоен / не освоен.
2. **Условия допуска и подготовки выпускников к ГИА**

Необходимым условием допуска выпускника к ГИА является успешное освоение обучающимся теоретического материала по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, 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 (портфолио) 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 практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы (ПЭР)* из предложенного перечня, в зависимости от его притязаний на уровень сложности (разряд) работы. Выпускник имеет право предложить на согласование методическому Совету техникума собственную тему выпускной практической квалификационной работы. Выбор темы работы закрепляется личной подписью выпускника и осуществляется не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Руководителем выпускной практической квалификационной работы является мастер производственного обучения по ОПОП Повар, кондитер. Консультации по вопросам выпускной практической квалификационной работы проводятся мастером производственного обучения в ходе производственной практики.

Руководство письменной экзаменационной работой осуществляется преподавателями профессиональных модулей. Предусмотрено проведение консультаций с выпускниками согласно графику проведения консультаций, даты проведения и темы консультаций регистрируются в журнале учебных занятий.

1. **Перечень тем выпускных квалификационных работ (ВКР)**

**Группа 291**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п./п.** | **Темы выпускных практических квалификационных работ**  **(ВПКР)** | **Темы письменных экзаменационных работ (ПЭР)** | | | |
| **Технологическая характеристика предприятия** | **Технологическая характеристика блюда** | **Технологическая характеристика изделия** | **Графическая часть** |
| 1. | Технология приготовления рыбы запеченной по-русски. Технология приготовления пирожного «кольцо заварное с кремом» | Кафе «Оазис» | Рыба запеченная по-русски | Пирожное «кольцо заварное с кремом» | Ламинированный плакат |
| 2. | Технология приготовления эскалопа. Технология приготовления пирожков жареных. | Кафе «Романтика» | Эскалоп | Пирожки жареные | Презентация блюда |
| 3. | Технология приготовления макаронника.  Технология приготовления булочки домашней. | УПМ «БелТТиСУ» | Макаронник | Булочка домашняя | Ламинированный плакат |
| 4 | Технология приготовления рыбы жареной во фритюре.  Технология приготовления пирожного «картошка обсыпная». | гипермаркет «Поляна» | Рыба жареная во фритюре | Пирожное «картошка обсыпная» | Презентация блюда |
| 5 | Технология приготовления шарлотки.  Технология приготовления пирога «Стефания» | гипермаркет «Поляна» | Шарлотка | Пирог «Стефания» | Ламинированный плакат |
| 6 | Технология приготовления вареников ленивых.  Технология приготовления печенья «крендель с корицей» | Школьная столовая  с. Евтино | Вареники ленивые | Печенье «крендель с корицей» | Презентация блюда |
| 7 | Технология приготовления капусты тушеной.  Технология приготовления кекса «столичный». | Кафе «Амстердам» | Капуста тушеная | Кекс «столичный» | Ламинированный плакат |
| 8 | Технология приготовления цыплят табака.  Технология приготовления торта кофейный. | УПМ «БелТТиСУ» | Цыплята табака | Торт кофейный | Презентация блюда |
| 9 | Технология приготовления солянки овощной.  Технология приготовления кулебяки. | УПМ «БелТТиСУ» | Солянка овощная | Кулебяка | Ламинированный плакат |
| 10 | Технология приготовления котлет рыбных.  Технология приготовления чебуреков. | УПМ «БелТТиСУ» | Котлеты рыбные | Чебуреки | Презентация блюда |
| 11 | Технология приготовления каши гурьевской.  Технология приготовления ромовой Бабы. | гипермаркет «Поляна» | Каша гурьевская | Ромовая Баба | Ламинированный плакат |
| 12 | Технология приготовления винегрета.  Технология приготовления хвороста. | гипермаркет «Поляна» | Винегрет | Хворост | Ламинированный плакат |
| 13 | Технология приготовления рыбы жареной в тесте.  Технология приготовления торта «Медоок». | гипермаркет «Поляна» | Рыба жареная в тесте | Торт «Медок» | Презентация блюда |
| 14 | Технология приготовления мяса тушеного.  Технология приготовления печенья «Жаклин». | УПМ «БелТТиСУ» | Мясо тушеное | Печенье «Жаклин» | Презентация блюда |
| 15 | Технология приготовления кур жареных.  Технология приготовления сочней с творогом. | гипермаркет «Поляна» | Куры жареные | Сочни с творогом | Презентация блюда |
| 16 | Технология приготовления рисовой каши молочной.  Технология приготовления пирожков с различным фаршем (слоеных). | УПМ «БелТТиСУ» | Рисовая каша молочная | Пирожки с различным фаршем (слоеные) | Ламинированный плакат |
| 17 | Технология приготовления рыбы жареной по-ленинградски.  Технология приготовления торта «Французская вишня». | гипермаркет «Поляна» | Рыба жареная по-ленинградски | Торт «Французская вишня» | Презентация блюда |
| 18 | Технология приготовления плова.  Технология приготовления торта «Ольга». | гипермаркет «Поляна» | Плов | Торт «Ольга» | Ламинированный плакат |
| 19 | Технология приготовления мяса шпигованного.  Технология приготовления языков слоеных. | УПМ «БелТТиСУ» | Мясо шпигованное | Языки слоеные | Ламинированный плакат |

1. **Требования к содержанию выпускной квалификационной работе (ВКР)**

Практическая квалификационная работа выполняется на предприятии, где выпускник проходит производственную практику. Предметом оценивания практической квалификационной работы являются проявления профессиональных и общих компетенций по основному виду профессиональной деятельности.

В *практической квалификационной работе* показывается результат приготовления и качество готовых блюд или изделий, который фиксируется в оценочной ведомости членов ИГА.

Выбор способов выполнения заданий зависит от его сложности иразряда, на который претендует выпускник после освоения программы ОПОП и прохождения ИГА.

В письменной экзаменационной работе (ПЭР) указывается описание и обоснование используемой технологии приготовления блюда (изделия), сырья, оборудования и инвентаря, результатов труда при выполнении выпускной практической квалификационной работы.

Защита выпускной квалификационной работы проводится в специально подготовленном учебном кабинете, оснащенном мультимедийным оборудованием. На доклад выпускника отводится до 5 минут. Время, отводимое на собеседование членов ИГА с выпускником – до 5 минут.

1. **Выполнение письменной экзаменационной работы (ПЭР)**

Перед началом выполнения работы студент с помощью руководителя разрабатывает график выполнения работы на весь период с указанием очередности и срока завершения отдельных этапов.Основными функциями руководителя письменной экзаменационнойработы являются:

* разработка индивидуальных заданий;
* консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения работы;
* оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
* контроль хода выполнения работы;
* подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу.

Темы письменной экзаменационнойработы разрабатываются преподавателями техникума совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются на заседании ЦМК. Закрепление тем выпускных квалификационных работ за студентами, а также назначение руководителей оформляется приказом директора техникума.

По утвержденным темам руководители письменной экзаменационнойработы разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задания на письменной экзаменационнойработы рассматриваются на заседании ЦМК, подписываются руководителем письменной экзаменационной работы и зам.директора по УПР.

Примерный перечень тем письменных экзаменационных работ приведен в Приложении №1.

Письменная экзаменационная работа должна иметь следующую структуру:

* титульный лист (Приложение №2);
* задание на письменную квалификационную работу (Приложение №3);
* содержание
* отзыв (приложение №4)

Таблица 1 – Содержание и структура ПЭР

|  |  |
| --- | --- |
| Элементы структуры | Примерный объем, страниц |
| * Раздел1. Характеристика предприятия общественного питания | 1 – 2 |
| * Раздел 2. Приготовление блюда | 4 – 5 |
| * Раздел 3. Приготовление изделия | 4 – 5 |
| * Раздел 4. Организация рабочего места по приготовлению блюда, изделия | 2 – 3 |
| * Раздел 5. Литература | 1 |
| Приложения |  |
|  |  |

В *первом разделе* следует краткая характеристика предприятия общественного питания, на базе которого обучающийся проходил производственную практику: адрес, форма собственности, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, форма обслуживания, штатная численность работников. Применение новых современных технологий приготовления и реализации блюд, изделий и пр. Выводы и предложения по улучшению работы предприятия, привлечению клиентов.

*Во втором и третьем разделах*письменной экзаменационнойработы раскрываются основные этапы технологического процесса приготовления блюда и изделия: характеристика блюда. Значение в питании. Рецептура, технология приготовления, подача, требование к качеству.Рецептура, технология приготовления полуфабрикатов и изделия, требование к качеству, хранение.

*В четвертом разделе* описывается организация рабочего места по приготовлению блюда, изделия: охрана труда на рабочем месте.

Содержание разделов технологической части должно точно соответствовать теме письменной экзаменационнойработы и полностью ее раскрывать.

Особое внимание должно уделяться языку и стилю написания выпускной квалификационной работы, свидетельствующим об общем высоком уровне подготовки будущего повара, кондитера, его профессиональной культуре.

Необходимым условием написания разделов работы являетсято, что этот раздел выполняется на практическом материале конкретногопредприятия общественного питания, полученном при прохождении производственной практики. При этом необходимо большее внимание уделять практической деятельности, критическому подходу к исследуемой проблеме с позиций поиска рекомендаций по улучшению качества готовых изделий.

Все разделыписьменной экзаменационнойработы должны быть логически связаны между собой. Объем всех частей письменной экзаменационной работы составляет 12 -16 страниц машинописного текста. Не должно быть диспропорции между объемами отдельных разделов работы.

Приложения не учитываются в указанном объёме страницписьменной экзаменационной работы.

Выпускная письменная экзаменационная работа должна выполняться в соответствии с требованиями стандартов ЕСТД и ЕСКД, для этого организовываются консультации по её оформлению.

Выполнение и оформление письменной экзаменационной работы рекомендуется проводить с использованием компьютерной техники.

1. **Порядок оформления письменной экзаменационной работы (ПЭР)**

Письменная экзаменационная работа должна включать:

- титульный лист;

- лист задания;

- содержание;

- основные разделы в соответствии с заданием;

- список литературы;

- приложение (при необходимости).

Оформление выпускной квалификационной работы должно соответствовать требованиям ГОСТ 2. 105-95 «Общие требования к текстовым документам» (изменения от 01.07.2008).

Текст располагается на одной стороне листа формата А4. Лист должен иметь рамку: левое поле которой 20мм, правое, нижнее, верхнее поля по – 5 мм.

Текст следует оформлять с соблюдением следующих размеров:

Расстояние от рамки формата до границ текста в начале строк должно быть не менее 5мм, в конце строк 3-5 мм.

Расстояние от верхней или нижней строки текста до верхней или нижней рамки должно быть не менее 10 мм.

При написании работы используется 14 шрифтГОСТ Б, междустрочный интервал – 1, абзацный отступ –15-17мм, способ выравниваниядля основного текста – по ширине, начертание – курсив.

В тексте следует использовать автоматическую расстановку переносов. Кавычки в тексте следует оформлять единообразно (либо «», либо " ").

Текст теоретической части разделяют на разделы, подразделы, пункты, подпункты.

Заголовки разделов и подразделов (шрифт 22) начинаются с абзацного отступа и пишутся с прописной буквы, без точки в конце.

Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит их двух предложений, их разделяют точкой.

Разделы нумеруются арабскими цифрами без точки, например 1, 2, 3 и т.д.

Каждый раздел текстового документа следует начинать с нового листа (страницы).

Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Например: 1.1, 1.2, 1.3

Расстояние между заголовком и текстом равняется 15мм (2 строки шрифтом 14). Расстояние между заголовком раздела и подраздела равняется 8мм.

Изложение материала должно быть четким, логичным, без стилистических и орфографических ошибок. Работа пишется от третьего лица, либо в неопределенной форме.

Формулы из текста выделяются чистыми строками.

Формулы должны нумероваться сквозной нумерацией арабскими цифрами, которые записываются справа от формулы в круглых скобках.

Допускается нумерация формул в пределах раздела, например: (1.3), где 1 – номер раздела, 3 – порядковый номер формулы.

Цифровой материал, как правило, оформляется в виде таблиц.

Название таблицы (заголовок) должно быть кратким и полностью отражать содержание таблицы. Заголовок не подчеркивается, выполняется с прописной буквы и помещается над таблицей.

Таблицы нумеруются арабскими цифрами сквозной нумерацией в пределах всего документа. Например: Таблица 1 – Название… или может нумероваться в пределах раздела. В этом случае первая цифра в номере формулы обозначает номер раздела, а через точку ставится номер формулы. Например: Таблица 2.1. Название таблицы – 18 шрифт.

Иллюстрации (рисунки, схемы, диаграммы и.д.) могут размещаться как непосредственно в документе, так и выноситься в приложения документа. Иллюстрации должны быть выполнены в соответствии с требованиями стандартов ЕСКД и СПДС.

Иллюстрации от текста выделяются чистыми строками.

При необходимости иллюстрации могут иметь подрисуночный текст, который помещается непосредственно под рисунком.

Все иллюстрации должны иметь порядковый номер. Нумерации иллюстраций может быть сквозной для всего документа, например: Рисунок 1, или в пределах раздела, например: Рисунок 1.1

Иллюстрации, расположенные в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией, например (А.1), где А – обозначение приложения, 1 – порядковый номер иллюстрации в приложении.

Слово «Рисунок» и название помещают ниже подрисуночного текста и располагают следующим образом:

Рисунок 1– Ассортимент печенья

Надпись выполняется с красной строки, шрифт 18.

Если в тексте документа приводится ссылка на иллюстрацию, то следует писать «…в соответствии с рисунком 1…» Например:

*Рисунок 1 –Ассортимент печенья*

Материал, дополняющий текст письменной экзаменационной работы,(таблицы, схемы) допускается помещать в приложениях.

Приложения, как правило, выполняются на листах формата А4.

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию.

В тексте документа должны быть даны ссылки на все приложения.

Каждое приложение должно начинаться с отдельного листа с указанием сверху слова «Приложение» и его обозначения.

Приложения обозначаются цифрами арабского алфавита. Если в тексте одно приложение, то оно обозначается «Приложение 1». Все приложения должны быть указаны в содержании.

Список используемой литературы (источников), помещают в конце работы и включают в его содержание.

Если при составлении документа были использованы только печатные издания, то данный лист будет носить название «Список используемой литературы». В том случае, когда при составлении документа были использованы интернет-ресурсы, видео, аудио материалы, то лист будет носить название «Список используемых источников». Заголовок записывают посредине листа (симметрично текста), шрифтом 22 ГОСТ Б с прописной буквы. Сам список выполняется шрифтом 14 ГОСТ Б.

1. **Рецензирование письменной экзаменационной работы (ПЭР)**

Оценка ПЭР оформляется в виде отзыва руководителя (Приложение 4).

Руководитель несет перед ЦМК ответственность за качественное и своевременное выполнение обучающимся работы.

Отзыв должен содержать:

* общую характеристику ПЭР;
* положительные стороны работы;
* недостатки в оформлении и текстовой частиПЭР (если они возникают);
* характеристика графической части и итоговую оценку.

Результаты отзыва доводятся до сведения обучающегося не позднее, чем за 3 дня до защиты ПЭР. Внесение изменений в работу после получения отзыва не допускается.

1. **Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)**

Защита выпускных квалификационных работ проводится на заседании комиссии по государственной итоговой аттестации. Процедура защиты устанавливается председателем ГИА по согласованию с членами комиссии и включает доклад студента (до 10 минут), вопросы членов комиссии, ответы студента, чтение отзыва и производственных характеристик с мест производственных практик. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также руководителя производственной практики от предприятия, если он присутствует на заседании ГИА.

Результаты ГИА, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний государственной итоговой аттестации.

Решения государственной итоговой аттестации принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов, голос председателя является решающим.

При определении итоговой оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются: доклад выпускника, его ответы на вопросы, отзыв руководителя, презентация практической квалификационной работы.

Ставится оценка:

*«Отлично»* – если тема работы актуальна, четко определены цели и задачи, объем и выполнение работы в полном соответствии с поставленными целями, выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными работы, легко отвечает на поставленные вопросы. Выпускная квалификационная работа имеет положительные отзывы руководителя.

*«Хорошо»* –если тема работы актуальна, четко определены цели и задачи, объем и выполнение работы в полном соответствии с поставленными целями, выпускник показывает хорошие знания вопросов темы, оперирует данными работы, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы, но допускает неточности. Выпускная квалификационная работа имеет положительные отзывы руководителя.

*«Удовлетворительно» –* если тема работы актуальна, определены цели и задачи, объем и выполнение работы соответствует поставленным целям, в отзывах рецензента имеются замечания. При защите выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на поставленные вопросы.

*«Неудовлетворительно» –* если в работе определены цели и задачи, но объем и содержание работы не соответствуют поставленным целям и задачам, в отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите выпускник затрудняется отвечать на вопросы темы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.

Выпускники, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, допускаются к ней повторно не ранее чем через 6 мес. после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

1. **Материально-техническая база**

Специализированная учебная мебель:

столы, стулья, доска, рабочее место преподавателя, информационный стенд,

компьютер, экран, монитор с соответствующим программным обеспечением, мультимедийный проектор

Оборудование:

плита электрическая, пекарский шкаф,

электромеханическое оборудование: блендер; 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, ручники)

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.

1. **Руководство по оценке выпускной квалификационной работы (ВКР)**

Оценивание результатов каждого из двух элементов состава ГИА проводится по разработанным критериям и вносится в соответствующие ведомости. Общая оценка по каждому элементу с помощью корректирующих коэффициентов переводится к максимальному показателю:

**Критерии оценивания выпускной практической квалификационной работы (ВПКР);**

|  |  |
| --- | --- |
| Качественная оценка практической части | |
| Оценка | Вербальный аналог |
| 5 | отлично |
| 4 | хорошо |
| 3 | удовлетворительно |
| 2 | не удовлетворительно |

**Критерии оценивания защиты письменной экзаменационной работы (ПЭР)**

|  |  |
| --- | --- |
| Качественная оценка результат | |
| Оценка | Вербальный аналог |
| 5 | отлично |
| 4 | хорошо |
| 3 | удовлетворительно |
| 2 | не удовлетворительно |

Итоговая оценка **выпускной квалификационной работы (ВКР)** определяется в соответствии с универсальной шкалой:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Качественная оценка результат | | |
| Оценка | Вербальный аналог | Освоен/ не освоен |
| 5 | отлично | освоен |
| 4 | хорошо | освоен |
| 3 | удовлетворительно | освоен |
| 2 | не удовлетворительно | не освоен |

1. Оценивание выпускной практической квалификационной работы проводится по оценочной шкале:

|  |  |
| --- | --- |
| **Признаки проявления** | **Оценка** |
| **Продемонстрировал:** | |
| Соответствие подготовленного рабочего места требованиям СанПиНа. | 2-5 |
| Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное  использование его при приготовлении в соответствие с технологическим процессом. | 2-5 |
| Соответствие выполненной очистки и доочистки п/ф с помощью ножей и других механизмов установленным требованиям. | 2-5 |
| Соответствие произведенной нарезки согласно технологической карте. | 2-5 |
| Правильное взвешивание и измерение продуктов для приготовления блюд. | 2-5 |
| Соблюдение технологии приготовления блюд согласно требованиям технологической карты. | 2-5 |
| Соблюдение температурного режима в соответствии с технологической картой. | 2-5 |
| Соответствие выполненной механической кулинарной обработки блюда, установленным требованиям. | 2-5 |
| Определение степени готовности блюда и его вкусовые качества в соответствии с технологической картой. | 2-5 |
| Рациональное использование сырья, с оптимальным количеством отходов и потерь. | 2-5 |
| Соответствие порционирования, сервировки и оформления блюд согласно технологической карте. | 2-5 |
| **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 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |  |
| 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 3.2. Готовые простые супы. |  |
| 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 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |  |
| ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. |  |
| ПК 6.3. Готовить т 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. |  |
| ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. |  |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. |  |
| **Продемонстрировал ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**  **ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия** | |
| Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное пользование им при приготовлении мучных кондитерских изделий. | 2-5 |
| Соблюдение технологии приготовления теста для различных мучных кондитерских изделий и использование различных способов изготовления изделий из теста с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов. | 2-5 |
| Соблюдение режима выпечки мучных кондитерских изделий (время, температуру, влажность). | 2-5 |
| Определение органолептическим способом правильности выпечки и вкусовые качества мучных кондитерских изделий, и их готовность для реализации. | 2-5 |
| Оформление мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 2-5 |
| **ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА** | **2- 5** |

**2 балла** – признак не проявлен,

**3 балла** – признак проявлен частично,

**4 балла** - признак проявлен, но не в полном объеме,

**5 балла** - признак проявлен в полном объеме.

**Критерии оценивания выпускной**

**практической квалификационной работы (ВПКР)**

Оценивание защиты выпускной квалификационной работы

проводится каждым членом ИГА по оценочной шкале:

**2 балла** – признак не проявлен,

**3 балла** – признак проявлен частично,

**4 балла** - признак проявлен, но не в полном объеме,

**5 балла** - признак проявлен в полном объеме.

**Критерии оценивания защиты письменной экзаменационной работы (ПЭР)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общие компетенции** | **Признаки проявления** | **Оценка** |
| **Продемонстрировал OK 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Демонстрация интереса к будущей профессии | 2-5 |
| Демонстрирует понимание необходимости дальнейшего профессионального роста в образовании | 2-5 |
| Адекватно оценивает результат собственной деятельности после выполнения задания | 2-5 |
| **Продемонстрировал ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологического приготовления блюд | 2-5 |
| Подготовлена презентация к защите письменной экзаменационной работ | 2-5 |
| **Продемонстрировал ОК З.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Анализирует рабочую ситуацию. | 2-5 |
| Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. | 2-5 |
| Оценивает и корректирует собственную деятельность. | 2-5 |
| Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции. | 2-5 |
| **Продемонстрировал ОК 4.** Осуществлять поиск информации, необходимойдля эффективного выполнения профессиональных задач. | Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет ресурсы | 2-5 |
| **Продемонстрировал ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Демонстрирует владение информационными технологиями | 2-5 |
| Имеет свидетельства общественного признания профессиональных успехов (грамоты, сертификаты, благодарности и др.) | 2-5 |
| **Продемонстрировал ОК 6.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Демонстрирует правильное диалоговое общение | 2-5 |
| Соблюдение правил культуры общения при взаимодействии с обучающимися и членами ГЭК в соответствии с профессиональной этикой |
| Стиль одежды соответствует ситуации экзамена | 2-5 |
| **Продемонстрировал ОК 7.** Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | Демонстрирует аккуратность выполнения технологического задания, соблюдение правил СанПиНа | 2-5 |
| **ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА** | | **2 - 5** |

Приложение №1

Согласовано: Утверждаю:

председатель метод.комиссии зам.директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Штиль Н.С. \_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В.Сафина

протокол №\_\_\_\_ «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014г.

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2014г.

**Перечень тем**

**для письменных экзаменационных работ по предмету**

**«Кулинария**»

**Технологическая характеристика ниже перечисленных блюд на 3 разряд**

1. макаронник
2. лапшевник с творогом
3. картофельная запеканка
4. рулет картофельный
5. солянка овощная
6. голубцы овощные
7. помидоры фаршированные
8. перец фаршированный
9. кабачки фаршированные
10. биточки рисовые
11. зразы рубленные
12. котлеты рыбные
13. биточки рыбные
14. тефтели рыбные
15. картофельное пюре запеченное
16. рисовая каша молочная
17. крупеник
18. каша перловая молочная
19. каша пуховая гречневая
20. капуста тушеная
21. котлеты рисовые
22. запеканка из рисовой каши
23. пудинг из рисовой вязкой каши
24. омлет фаршированный
25. яичная кашка
26. яичница с гарниром
27. котлеты рубленные
28. биточки рубленные
29. тефтели
30. шницель рубленный
31. котлеты морковные
32. котлеты картофельные
33. крокеты картофельные
34. рагу из овощей
35. бифштекс рубленный
36. шницель натуральный рубленный

**технологическая характеристика блюд**

**на 4 разряд**

1. рагу мясное
2. мясо отварное
3. сырники
4. кисель
5. компот из сухофруктов
6. каша гурьевская
7. винегрет
8. вареники ленивые
9. пудинг из творога
10. запеканка из творога
11. запеканка картофельная с мясом
12. макаронник с мясом
13. рыбные рулетики
14. грудинка фаршированная
15. судак фаршированный

исполнитель: преподаватель «Кулинарии»

Бисярина Е.Н.

1. люля-кебаб
2. рыба припущенная
3. рыба жаренная по-ленинградски
4. рыба жаренная во фритюре
5. рыба жаренная с зеленным маслом
6. рыба жаренная в тесте
7. рыба запеченная по-русски
8. рыба запеченная с молочным соусом
9. рыба запеченная в сметанном соусе
10. ростбиф
11. бифштекс
12. бифштекс с яйцом
13. филе с соусом
14. лангет
15. антрекот
16. бефстроганов
17. поджарка
18. шашлык по-кавказски
19. котлеты отбивные
20. мясо тушеное
21. мясо шпигованное
22. мясо духовое
23. зразы отбивные
24. жаркое по-домашнему
25. гуляш
26. азу
27. плов
28. голубцы с мясом
29. говядина запеченная под луковым соусом
30. солянка сборная на сковороде
31. куры жареные
32. гусь жареный
33. цыплятя табака
34. котлеты по-киевски
35. шницель по-столичному
36. рыба заливная
37. рыба жаренная под маринадом
38. студень
39. паштет
40. эскалоп
41. ромштекс
42. шарлотка
43. печень по-строгановски
44. желе лимонное
45. мусс клюквенный
46. самбук абрикосовый
47. яблоки в тесте
48. тельное
49. кальмар фаршированный
50. печень по-королевски
51. рулет из слойки
52. бутербродный торт с копченным лососем
53. валованы с лососем

Согласовано: Утверждаю:

председатель метод.комиссии зам.директора по УПР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Штиль Н.С. \_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В.Сафина

протокол №\_\_\_\_ «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014г.

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2014г.

**Перечень тем**

**для письменных экзаменационных работ по предмету**

**«Технология приготовления мучных кондитерских изделий»**

**Технологическая характеристика ниже перечисленных изделий:**

|  |  |
| --- | --- |
| **3 разряд** | **4 разряд** |
| 1.Булочка домашняя | 51. Пирожное «Картошка обсыпная» |
| 2. Ватрушка | 52. Пирожное «Корзиночка с кремом» |
| 3. Пирожки жареные | 53. Пирожное «Трубочка с кремом» (заварное) |
| 4. Кулебяка | 54. Пирожное воздушное «Грибок» с кремом |
| 5. Расстегаи | 55. Пирожное «Лотос» |
| 6. Ромовая баба | 56. Пирожное «Штафетка» |
| 7. Рулет с маком  8. Пицца по- итальянски  9. Чебуреки | 57. Пирожное «Танечка»  58. Пирожное «Песочная полоска»  59. Пирожное «Трубочка» с кремом (слоеное) |
| 10. Булочка слоеная «Каприз»  11. Кулич пасхальный  12. Ромовая баба  13. Печенье столбики  14. Хворост  15. Ватрушки венгерские | 60. Пирожное «Кольцо заварное» с кремом  61. Пирожное «Варшавское»  62. Торт бисквитно-кремовый  63. Торт слоеный с кремом  64. Торт «Сказка»  65. Торт фруктово-желейный |
| 16. Пирог «Шарлотка» | 66. Торт «Таллин» |
| 17. Пирог блинчатый  18. Пирожки блинчатые с различными фаршами  19. Яблоки запеченные в тесте  20. Сочни с творогом | 67. Торт «Ольга»  68. Торт «Бирюсинка»  69. Торт «Сюрприз»  70. Торт «Чайный» |
| 21. Пирог «Стефания» | 71. Торт кофейный |
| 22. Пирог «Ночка»  23. Пирог со свежими фруктами и желе | 72. Торт «Янтарный»  73. Торт «Ежик» |
| 24. Пряники медовые  25. Пряники «Тульские» | 74. Торт «Шахтерский»  75. Торт «Лесной орех» |
| 26. Корж молочный | 76. Торт «Королевский» |
| 27. Пирог песочный с начинкой | 77. Торт «Ореховый» |
| 28. Пирог песочный с начинкой  29. Печенье заварное «Малютка» | 78. Торт «Киселевский»  79. Торт «Кофейная душа» |
| 30. Печенье «Звездочка»  31. Печенье «Ромашка»  32. Печенье «Ленинградское» | 80. Торт «Айсберг»  81. Торт «Людмила»  82. Торт «Медок» |
| 33. Печенье «Жаклин»  34. Печенье «Крендель с корицей» | 83. Торт «Сумасшедшая вишня»  84. Торт «Паутинка» |
| 35. Полоска песочная с повидлом  36. Кекс «Столичный»  37. Кекс творожный | 85. Торт «Арабская ночь»  86. Торт «Тельняшка»  87. Торт «Черная магия» |
| 38. Языки слоеные | 88. Торт «Мандариновый» |
| 39.Пирожки печеные с различными фаршами (слоеные)  40. Курник  41. Яблоки в слойке  42. Печенье соленое с тмином | 89. Торт «С днем рождения»  90. Торт «С любовью»  91. Торт «Амигдалин»  92. Торт «Настенька»  93. Торт «Шокоудовольствие» |
| 43. Шакер-чурек  44. Вишня в тесте  45. Булочка со сливками | 94.Торт «Загадка»  95. Торт «Малиновый звон»  96. Торт «Принц и нищий» |
| 46. Рулет «Нежность»  47. Трубочка вафельная с начинкой | 97. Торт «Мишель»  98. Торт «Кофейная душа» |
| 48. Миндальные ежики | 99. Торт «Любимый» |
| 49. Пирожное «Персик» | 100. Торт «Французская вишня» |
| 50. Пирожное «Корзиночка с желе и фруктами» |  |
|  |  |
| **Исполнитель:** преподаватель высшей категории предмета «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»  Сорокоумова И.В. |  |

Приложение №2

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«БЕЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СФЕРЫ УСЛУГ»

\_\_260807.01 Повар, кондитер\_\_\_

(шифр, наименование профессии)

К защите допущена

зам. директора по УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Сафина Л.В. . « 14 » января 2015 г.

( подпись, Ф.И.О.)

**ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА**

Тема: «Характеристика предприятия общественного питания. Приготовление блюд, изделий»

Выпускник Фамилия Имя ОтчествоГруппа № 291

(Ф.И.О.)

Работа выполнена \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись выпускника)

Руководитель работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_Сорокоумова И.В. « 14 » января 2015г.

(подпись, Ф.И.О. преподавателя)

г.Белово 2015 г.

Приложение №3

Рассмотрено: Утверждаю: зам. дир. по УПР

предметная цикловая комиссия ГБОУ СПО «БелТТиСУ»

протокол №\_\_1\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Сафина Л.В.

\_\_\_\_\_\_\_ Штиль Н.С. « 29»августа2014 г.

подпись расшифровка подписи число месяц год

«\_29\_\_» \_августа\_\_\_\_\_\_ 2014 г

число месяц год

**ЗАДАНИЕ**

**для письменной экзаменационной работы**

Учащийся Фамилия Имя Отчество

Фамилия, имя, отчество

ГБОУ СПО «БелТТиСУ» Группа № \_\_\_\_

Профессия НПО 260807.01 Повар, кондитер

Квалификация ОК 016-94 повар 3-4разряд

кондитер3-4разряд

Тема задания: **Характеристика предприятия общественного питания**

**Приготовление блюд, изделий**

Дата выдачи работы «01 » сентября 2014 г.

Срок сдачи работы « 12 » января 2015 г.

**Перечень вопросов подлежащих разработке**

**1. Характеристика предприятия общественного питания « Название предприятия»**

* Адрес, форма собственности, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, форма обслуживания, штатная численность работников.
* Применение новых современных технологий приготовления и реализации блюд, изделий и пр.
* Выводы и предложения по улучшению работы предприятия, привлечению клиентов.

**2. Приготовление блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

* Характеристика блюда.
* Значение в питании.
* Рецептура, технология приготовления, подача, требование к качеству.

**3. Приготовление изделия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

* Рецептура, технология приготовления полуфабрикатов и изделия, требование к качеству, хранение.

**4.Организация рабочего места по приготовлению блюда, изделия**

* Охрана труда на рабочем месте.

**5. Литература**

**6. Приложения**

Приложение №4

**Отзыв**

**о выполнении письменной экзаменационной работы**

Обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ГБОУ СПО «БелТТиСУ»

Программаподготовки квалифицированных рабочих и служащих: повар 3-4 разряда; кондитер 3-4 разряда

Квалификация поОКПовар, кондитер

Тема задания: Технологическая характеристика предприятия Технологическая характеристика блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Общая характеристика письменной экзаменационной работы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Положительные стороны работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Недостатки в оформлении и текстовой части \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Характеристика графической части

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка работы руководителем \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Штиль Н.С.

Подпись ФИО

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

Зам. дир. по УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Сафина Л.В.

Подпись ФИО

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

Приложение №5

**Оценочная ведомость членов ИГА выпускной практической квалификационной работы**

Оценивание выпускной практической квалификационной работы проводится по оценочной шкале:

**2 баллов** – признак не проявлен,

**3 балла** – признак проявлен частично,

**4 балла** – признак проявлен, но не в полном объеме,

**5 балла** - признак проявлен в полном объеме.

**Критерии оценивания выпускной практической квалификационной работ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Признаки проявления** | **Оценка** |
| **Продемонстрировал:** | |
| Соответствие подготовленного рабочего места требованиям СанПиНа. | 2-5 |
| Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное  использование его при приготовлении в соответствие с технологическим процессом. | 2-5 |
| Соответствие выполненной очистки и доочистки п/ф с помощью ножей и других механизмов установленным требованиям. | 2-5 |
| Соответствие произведенной нарезки согласно технологической карте. | 2-5 |
| Правильное взвешивание и измерение продуктов для приготовления блюд. | 2-5 |
| Соблюдение технологии приготовления блюд согласно требованиям технологической карты. | 2-5 |
| Соблюдение температурного режима в соответствии с технологической картой. | 2-5 |
| Соответствие выполненной механической кулинарной обработки блюда, установленным требованиям. | 2-5 |
| Определение степени готовности блюда и его вкусовые качества в соответствии с технологической картой. | 2-5 |
| Рациональное использование сырья, с оптимальным количеством отходов и потерь. | 2-5 |
| Соответствие порционирования, сервировки и оформления блюд согласно технологической карте. | 2-5 |
| **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 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |  |
| 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 3.2. Готовые простые супы. |  |
| 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 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. |  |
| ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. |  |
| ПК 6.3. Готовить т 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. |  |
| ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. |  |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. |  |
| **Продемонстрировал ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**  **ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия** | |
| Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное пользование им при приготовлении мучных кондитерских изделий. | 2-5 |
| Соблюдение технологии приготовления теста для различных мучных кондитерских изделий и использование различных способов изготовления изделий из теста с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов. | 2-5 |
| Соблюдение режима выпечки мучных кондитерских изделий (время, температуру, влажность). | 2-5 |
| Определение органолептическим способом правильности выпечки и вкусовые качества мучных кондитерских изделий, и их готовность для реализации. | 2-5 |
| Оформление мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 2-5 |
| **ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА** | **2 - 5** |

**Член итоговой государственной комиссии:**

**Дата:**

**Приложение №6**

**Оценочная ведомость члена ИГА защиты письменной экзаменационной работы**

Оценивание защиты выпускной работы проводится каждым членом ГЭК по оценочной шкале:

**2 баллов** – признак не проявлен,

**3 балла** – признак проявлен частично,

**4 балла** – признак проявлен, но не в полном объеме,

**5 балла** - признак проявлен в полном объеме.

**Критерии оценивания защиты письменной экзаменационной работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Общие компетенции** | **Признаки проявления** | **Оценка** |
| **Продемонстрировал OK 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Демонстрация интереса к будущей профессии | 2-5 |
| Демонстрирует понимание необходимости дальнейшего профессионального роста в образовании | 2-5 |
| Адекватно оценивает результат собственной деятельности после выполнения задания | 2-5 |
| **Продемонстрировал ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологического приготовления блюд | 2-5 |
| Подготовлена презентация к защите письменной экзаменационной работ | 2-5 |
| **Продемонстрировал ОК З.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Анализирует рабочую ситуацию. | 2-5 |
| Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. | 2-5 |
| Оценивает и корректирует собственную деятельность. | 2-5 |
| Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции. | 2-5 |
| **Продемонстрировал ОК 4.** Осуществлять поиск информации, необходимойдля эффективного выполнения профессиональных задач. | Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет ресурсы | 2-5 |
| **Продемонстрировал ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Демонстрирует владение информационными технологиями | 2-5 |
| Имеет свидетельства общественного признания профессиональных успехов (грамоты, сертификаты, благодарности и др.) | 2-5 |
| **Продемонстрировал ОК 6.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Демонстрирует правильное диалоговое общение | 2-5 |
| Соблюдение правил культуры общения при взаимодействии с обучающимися и членами ГЭК в соответствии с профессиональной этикой |
| Стиль одежды соответствует ситуации экзамена | 2-5 |
| **Продемонстрировал ОК 7.**. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние | Демонстрирует аккуратность выполнения технологического задания, соблюдение правил САНПиНа | 2-5 |
| **ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА** | | **2-5** |

Член итоговой государственной комиссии: Дата:

**Приложение №7**

**Сводная ведомость защиты выпускной практической квалификационной работы (ВПКР) и письменной экзаменационной работы (ПЭР)**

**ОПОП** 260807.01. Повар, кондитер **Группы 291**

**Сводная ведомость оценок**

**итоговой государственной аттестации выпускников**

**ГБОУ СПО «БелТТиСУ» 2015г.**

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Квалификационным испытаниям подвергались обучающиеся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ года обучения

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Фамилия, имя,**  **отчество** | **Оценка** | | | | | **Присвоенные**  **разряды** | |
| Пробных работ  Выпускной практической квалификационной работы (ВПКР) | | рецензия | защита | итоговая | повар | кондитер |
| повар | кондитер |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Председатель:

Члены комиссии:

**Приложение 8**

**Протоколы**

Протокол № 291

заседания аттестационной комиссии по выпуску обучающихся

ГБОУ СПО «БелТТиСУ» в 2014 – 2015 учебном году

Группа № 291

Профессия повар, кондитер по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия ОК: повар

кондитер

Число обучающихся по списку:19 чел

Аттестовано: 19 чел

Председатель аттестационной комиссии: Уразаева Ирина Фотеевна, зам.директора ООО «Юность».

Заместитель председателя: Дворникова Лидия Ивановна.

Секретарь: Гуменок И.В..

Члены аттестационной комиссии:

Штиль Н.С., Сорокоумова И.В. - преподаватели профессиональных модулей; Радаева Л.А., Ференцова Г.Ф., Белых ЖП. – мастера п/о.

Рассмотрев оценки промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям за весь курс обучения, итоги сдачи экзамена квалификационного, аттестационные листы, результаты выполнения выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, комиссия постановила:

1. Указанным в списке обучающимся выдать дипломы государственного образца об окончании ГБОУ СПО «БелТТиСУ» 2015 года г.Белово и присвоить квалификацию по профессии НПО:

повар,

кондитер

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п\п | Фамилия, Имя, Отчество | Дата рождения | Оценка | Присвоенная профессия  и квалификация  ( разряд) | | | | Заключение аттестационной комиссии о выдаче документов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | 5 | | | | **6** |
| 1 | Арсентьева Александра Сергеевна | 17.03.95 |  | Повар, кондитер | | | | диплом |
| Про повар |  | | |
| кондитер |  | | |
| 2 | Аскерова Александра Натич Кызы | 23.01.96 |  | Повар, кондитер | | | | диплом |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 3 | Воробьева Евгения Николаевна | 04.06.96 |  | Повар, кондитер | | | | диплом |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 4 | Данилов Василий Юрьевич | 02.07.94 |  | Повар, кондитер | | | | диплом |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 5 | Захарова Мария Викторовна | 17.03.95 |  | Повар, кондитер | | | | диплом |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 6 | Кудреватова Татьяна Сергеевна | 19.09.96 |  | Повар, кондитер | | | | диплом |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 7 | Манина Вероника Сергеевна | 10.04.96 |  | Повар, кондитер | | | | диплом |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 8 | Мартьянов Михаил Александрович | 28.12.95 |  | Повар, кондитер | | | | диплом |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 9 | Мастихина Кристина Евгеньевна | 18.09.96 |  | Повар, кондитер | | | | диплом |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 10 | Мельникова Наталья Павловна | 25.12.95 |  | Повар, кондитер | | | | диплом |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 11 | Николаева Любовь Владимировна | 12.10.95 |  | Повар, кондитер | | | | диплом |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 12 | Пестерева Виктория Юрьевна | 29.06.96 |  | Повар, кондитер | | | | диплом |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 13 | Русяева Анастасия Николаевна | 12.06.93 |  | Повар, кондитер | | | | диплом |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 14 | Старцева Наталья Владимировна | 30.08.96 |  | Повар, кондитер | | | | диплом |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 15 | Хайдаров Тахирбек Тазабекович  (Тазабек Уулу Тахирбек) | 01.03.97 |  | Повар, кондитер | | | | диплом |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 16 | Титова Марина Михайловна | 22.06.96 |  | Повар, кондитер | | | | диплом |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 17 | Хакимова Шахлохон Улукбековна | 14.08.96 |  | Повар, кондитер | | | | диплом |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 18 | Налимов Александр Николаевич | 04.11.93 |  | Повар, кондитер | | | | диплом |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 19 | Кадочникова Анастасия Юрьевна | 19.09.96 |  | Повар, кондитер | | | | диплом |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 20 | Тихонова Наталья Александровна | 11.02.95 |  | Повар, кондитер | | | |  |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 21 | Шиляева Алена Александровна | 04.03.96 |  | Повар, кондитер | | | |  |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 22 | Усольцева Алеся Александровна | 30.01.93 |  | Повар, кондитер | | | |  |
| повар | | |  |
| кондитер | | |  |
| 23 | Винокурова Ирина Игоревна | 17.06.94 |  | Повар, кондитер | | | |  |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 24 | Конюхова Анна Юрьевна | 26.08.94 |  | Повар, кондитер | | | |  |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 25 | Федоров Сергей Викторович | 01.05.94 |  | Повар, кондитер | | | |  |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 26 | Подолякина Наталья Александровна | 02.11.95 |  | Повар, кондитер | | | |  |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |
| 27 | Черкашина Екатерина Юрьевна | 31.07.95 |  | Повар, кондитер | | | |  |
| повар | |  | |
| кондитер | |  | |

Председатель

аттестационной комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ И.Ф. Уразаева

( подпись) (расшифровка подписи)

Заместитель председателя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Л.И. Дворникова.

Секретарь \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / И.В.Гуменок

Члены аттестационной комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Н.С. Штиль

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /И.В.Срокоумова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Л.В.Радаева

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Г.Ф. Ференцова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Ж.П.Белых

Место

печати

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г.

**Приложение 9**

**Руководство по оценке выпускной квалификационной работы**

Оценивание результатов каждого из двух элементов состава ГИА проводится по разработанным критериям и вносится в соответствующие ведомости. Общая оценка по каждому элементу с помощью корректирующих коэффициентов переводится к максимальному показателю:

**Критерии оценивания выпускной практической квалификационной работы (ВПКР);**

|  |  |
| --- | --- |
| Качественная оценка практической части | |
| Оценка | Вербальный аналог |
| 5 | отлично |
| 4 | хорошо |
| 3 | удовлетворительно |
| 2 | не удовлетворительно |

**Критерии оценивания защиты письменной экзаменационной работы (ПЭР)**

|  |  |
| --- | --- |
| Качественная оценка результат | |
| Оценка | Вербальный аналог |
| 5 | отлично |
| 4 | хорошо |
| 3 | удовлетворительно |
| 2 | не удовлетворительно |

Итоговая оценка **выпускной квалификационной работы (ВКР)** определяется в соответствии с универсальной шкалой:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Качественная оценка результат | | |
| Оценка | Вербальный аналог | Освоен/ не освоен |
| 5 | отлично | освоен |
| 4 | хорошо | освоен |
| 3 | удовлетворительно | освоен |
| 2 | не удовлетворительно | не освоен |