



ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«АСТРАХАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АРХИТЕКТУРНО – СТРОИТЕЛЬНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ АГАСУ
ПУ АГАСУ

ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация «Повар↔кондитер»

3 года 10 месяцев
нормативный срок освоения программы
очная форма обучения

ОДОБРЕНА
Методическим
объединением
профессионального цикла
Протокол № 4
от «11» декабря 2016 г.
Председатель
методического
объединения СМ
И.Г. Мерзюва

РЕКОМЕНДОВАНА
Методическим советом
ПУ АГАСУ
Протокол № 2
от «23» декабря 2016 г.

Программа ГИА
разработана на
основе Федерального
государственного
образовательного
стандарта.
Заместитель
директора по
учебной-
производственной
работе: И.Г. Костина
«23» декабря 2016 г.

Составитель: - преподаватель ПУ АГАСУ С.Ч. Важова /С.Ч. Важова/

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основе требований:

- ФЗ от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного 9 декабря 2016 г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации.

Эксперты:

Техническая экспертиза:
Методист ПУ АГАСУ

И.В. Ковалюк
подпись

Содержательная экспертиза
Начальник ООО НПП «Инфопрод»

Е.В. Фоменко
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	7
1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации .	7
1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации	7
1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию.	8
2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации	11
2.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации	11
2.2. Этапы подготовки и проведения государственной итоговой аттестации выпускников	11
2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации	11
2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации ...	12
2.5. Содержание государственной итоговой аттестации	12
2.5.1. Тематика выпускных квалификационных работ	13
3. Требования к выполнению заданий ДЭ	14
3.1. Допуск к демонстрационному экзамену.....	14
3.2. Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов ...	15
4. Критерии оценивания ДЭ	16
5. Условия реализации государственной итоговой аттестации.....	18
6. Нормативное обеспечение ГИА.....	19
7. Организация государственных экзаменационных комиссий.....	20
8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций.....	24
9. Критерии оценки ВКР и результатов ДЭ.....	26
Приложение А	
Приложение Б	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) регламентирует проведение ГИА выпускников ГАОУ АО ВО «Астраханский государственный архитектурно-строительный университет» Профессиональное училище АГАСУ, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам Worldskills.

Программа ГИА разработана в соответствии:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года № 31 «О внесении изменений в Порядок организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным

программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464».

- порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации приказ от 16.08.2013 г. № 968 (с изменениями на 17 ноября 2017 года);

- положением об организации государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих обучение по образовательным программам, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Целью ГИА является установление степени готовности выпускника к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа ГИА разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение ГИА предусматривает открытость на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей, мастеров производственного обучения и работодателей;
- содержание ГИА учитывает уровень требований ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Предметом ГИА выпускника по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии на основе ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Видом ГИА выпускников по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер является выпускная квалификационная работа (ВКР) в форме выполнения выпускной практической квалификационной работы (ВПКР) и письменной экзаменационной работы (ПЭР). Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

При выполнении ВПКР и ПЭР обучающийся в соответствии с требованиями ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер демонстрирует уровень готовности по выполнению следующих видов деятельности:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В случае участия обучающихся в демонстрационном экзамене по стандартам Worldskills (далее – ДЭ) тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills: 43.01.09 Повар, кондитер.

В программе ГИА разработана тематика ВПКР и ПЭР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к ВКР по профессии 43.01.09 Повар, кондитер доводятся до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся ознакомлены с содержанием, методикой выполнения ВПКР и ПЭР и критериями оценки результатов защиты не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из видов деятельности.

В программе ГИА определены:

- пояснительная записка;
- форма ГИА;
- цели и задачи государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки знаний;
- условия реализации программы ГИА;
- общие требования к организации и проведению ГИА;
- связь с профессиональными стандартами и компетенциями "Ворлдскиллс Россия";
- тематика выпускных квалификационных работ по обозначенной профессии;
- описание задания демонстрационного экзамена и критериев оценки.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа ГИА разрабатывается в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения видов деятельности (ВД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организации общественного питания.

3. Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

3.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

3.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

3.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

3.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

ГИА проводится с целью установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных моделей.

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующий разряд и уровень образования обучающихся ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, всего недель	2 недели
--------	---	----------

Сроки проведения ГИА

В соответствии с учебным планом с 15 июня по 28 июня.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Повар должен обладать следующими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ВПД: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид проведения государственной итоговой аттестации:

Вид ГИА – Выполнение выпускной практической квалификационной работы и защита письменной экзаменационной работы.

В случае участия обучающихся в ДЭ, выполнение выпускной практической квалификационной работы может быть заменено на сдачу демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills.

2.2. Этапы подготовки и проведения государственной итоговой аттестации выпускников

Согласно учебному плану программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер и календарному графику учебного процесса на 2019-2020 учебный год устанавливаются следующие этапы ГИА:

1. Выдача тем выпускной квалификационной работы.
2. Подготовка письменных экзаменационных работ.
3. Защита выпускной квалификационной работы:
 - письменных экзаменационных работ;
 - выполнение практической квалификационной работы.

2.3. Условия подготовки государственной итоговой аттестации

Процедура подготовки ГИА включает следующие организационные меры:

1. Определение индивидуальной тематики ВКР для обучающихся:
 - объявление индивидуальной тематики ВКР обучающимся для выбора;
 - закрепление тематики ВКР за обучающимися;
 - подготовка приказа о закреплении тематики ВКР.
2. Выдача индивидуальных заданий на ВПКР и ПЭР и сроков выполнения ПЭР для обучающихся.
3. Подбор экспертов качества подготовки выпускников – руководителей ВКР, рецензентов, состава государственной экзаменационной комиссии.
4. Составление графика проведения консультаций по выполнению ПЭР у руководителей ВКР.
5. Контроль за ходом выполнения обучающимися ПЭР.
6. Проведение заседания педагогического совета о допуске выпускников к государственной итоговой аттестации
7. Подготовка проекта приказа об организации государственной итоговой аттестации (допуске обучающихся к ГИА, составе экспертов, сроках проведения этапов ГИА)
8. Организация заседаний государственной экзаменационной комиссии
9. Подготовка аудитории и документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии

2.4. Форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Организация выполнения и защиты ВПКР и ПЭР включает следующие этапы:

1 этап

Выполнение письменной экзаменационной работы:

1. Подготовка: сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы ПЭР.

2. Разработка: решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием ПЭР, разработка формы и содержания представления работы.

3. Оформление: оформление всех составных частей работы в соответствии с критериями установленными заданием и методическими рекомендациями по подготовке, выполнению, оформлению и защите письменной экзаменационной работы.

2 этап

Контроль за выполнением обучающимися ПЭР и оценка качества её выполнения:

1. Текущий контроль осуществляет руководитель ВКР: еженедельная проверка хода и результатов выполнения обучающимися ПЭР.

2. Итоговый контроль:

- руководитель ВКР - окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершённой и оформленной ПЭР обучающегося. Составление письменного отзыва на ПЭР обучающегося с оценкой качества его выполнения.

- заместитель директора по УПР - окончательная проверка наличия всех составных частей ПЭР, отзыва руководителя ВКР и внешней рецензии на ПЭР. Решение о допуске обучающегося к защите ВКР.

2.5. Содержание государственной итоговой аттестации

Для проведения ГИА выпускников по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер представляется тематика ВКР. Индивидуальная тематика разрабатывается руководителями ВКР по согласованию с работодателем и заместителем директора по УПР, утверждается приказом директора.

Выпускнику предоставляется право выбора темы ВКР из предложенного перечня тем, одобренных на заседании методической комиссии.

Обязательным требованием для ВКР является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимся компетенций. Закрепление темы ВКР за обучающимися и назначение руководителей ВКР осуществляется путем издания приказа директора.

Задание обучающемуся на разработку темы ВПКР и ПЭР оформляются на бланке установленной формы.

2.5.1. Тематика выпускных квалификационных работ должна:

- соответствовать современному уровню и перспективам развития техники, автотранспортного производства и культуры;
- создавать возможность реальной работы с решением актуальных практических задач;
- быть достаточно разнообразной для возможности выбора обучающимся темы в соответствии с индивидуальными склонностями и способностями.

Тематика выпускной (квалификационной) работы (ВКР) разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей (приложение А):

В случае участия обучающихся в демонстрационном экзамене по стандартам Worldskills (далее – ДЭ) тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills: «Повар, кондитер».

Заключение подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в выпускной квалификационной работе. Заключение должно содержать краткие выводы по результатам работы, отражающим новизну и практическую значимость, предложения по использованию ее результатов.

Список использованных источников и приложения, являющийся важной частью выпускной квалификационной работы и отражающий самостоятельность и творческий подход студента. Список должен включать цитируемый в данной работе, просмотренный материал, имеющий отношение к теме. В список не включают те источники, на которые нет ссылок в основном тексте работы и которые фактически не использованы.

Выпускная квалификационная работа должна быть выполнена на стандартных листах белой бумаги формата А4 и оформлена в соответствии требованиями:

- ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»;
- ГОСТ Р7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»;
- ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

На титульном листе письменной экзаменационной работы ставится подпись заместителя директора по учебно-производственной работе о допуске работы к защите и подпись руководителя выпускной квалификационной работы.(Приложение Б)

Защита письменной экзаменационной работы – выпускник представляет в государственную экзаменационную комиссию проверенную письменную экзаменационную работу с отзывом руководителя ВКР и электронную презентацию выпускной квалификационной работы, наряд на выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Электронная презентация должна помогать обучающемуся представить достоинства выполненной работы, подтвердить освоение общих и

профессиональных компетенций. На слайдах должны быть отражены цели и задачи ВКР, основные этапы её разработки, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов ВКР.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ ДЭ.

3.1. Допуск к демонстрационному экзамену.

К демонстрационному экзамену допускаются лица, успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом и не имеющие академической задолженности.

Для проведения демонстрационного экзамена при государственной экзаменационной комиссии образовательная организация может создавать экспертную группу, которую возглавляет главный эксперт для организации оценивания выполнения студентами заданий демонстрационного экзамена.

Количество экспертов и состав экспертной группы определяются образовательной организацией на основе условий, определенных заданием.

Сроки и место проведения демонстрационного экзамена доводится до сведения обучающихся не позднее чем за неделю.

Для участия в ДЭ:

- не менее чем за 2 месяца до планируемой даты проведения экзамена образовательные организации, принявшие решение о проведении демонстрационного экзамена, направляют в адрес ЦПДЭ список студентов и выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия;

- ЦПДЭ организует регистрацию всех заявленных участников в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее, чем за два месяца до начала экзамена;

- инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под подпись.

Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников.

За неделю до начала участники проходят окончательную регистрацию в электронной системе интернет мониторинга eSim.

За день до проведения ДЭ участники собираются на площадке, выбранной МЦКО для прохождения инструктажа по ОТ и ТБ, а также знакомства с инструментами, оборудованием, материалами и т.д.

Главным экспертом на площадке Центра проведения демонстрационного экзамена назначается сертифицированный эксперт, не работающий в Профессиональном училище. По прибытию в день ДЭ на площадку обучающийся должен предъявить студенческий билет и документ, удостоверяющий его личность.

ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала ДЭ);
- инструктаж по ТО и ТБ студентов на площадке проведения ДЭ (за 1 день до начала ДЭ);
- выполнение обучающимися заданий - количество часов зависит от выбранного кода;
- подведение итогов и оглашение результатов.

В случае опоздания студента к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине обучающегося) обучающемуся предоставляется дополнительное время.

Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WSR по соответствующей компетенции.

Комиссия состоит из девяти экспертов, которые используют как объективные, так и субъективные критерии оценки.

Подведение итогов предусматривает:

- решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов ДЭ в том числе влияет соблюдение участником требований ОТ и ТБ;
- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в информационную систему Competition Information Sistem (далее -CIS);
- оформление протоколов, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга участников.

Лицам, не принявшими участие в демонстрационном экзамене по уважительной причине, предоставляется возможность выполнить практическую часть ВКР в полном объеме в дополнительные сроки.

3.2 Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов
Китель (поварская куртка) - белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева фамилия и имя участника или

эксперта, логотип учебного заведения - рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

Передник или фартук - при работе любого цвета, при сервировке и подаче - белого цвета.

Брюки – поварские чёрного или тёмно-синего цвета.

Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Обувь - профессиональная безопасная закрытая обувь.

Для экспертов:

обязательные элементы одежды - китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

4. Критерии оценивания ДЭ

Для оценки результатов демонстрационного экзамена используются специально разработанная для данной образовательной программы система критериев. Критерии оценки и типовые задания по демонстрационному экзамену доводятся до сведения участников процедур не позднее, чем за шесть месяцев до проведения демонстрационного экзамена.

Критерии оценки демонстрационного экзамена максимально приближены к оценке выполнения заданий национального чемпионата WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

По результатам выполнения задания заполняется оценочный лист, на основании которого, по разработанным ранее критериям, принимается решение о результатах демонстрационного экзамена.

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;

-владение кулинарными техниками;

-владение технологиями

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

-время подачи;

-температура подачи;

-присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;

-корректная масса или размер блюда;

-чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)

правильность нарезки продуктов.

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

-визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)

стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;

-сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;

-консистенция каждого компонента блюда в отдельности;

-вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Окончательная оценка определяется голосованием на закрытом заседании ГЭК. При равном числе голосов мнение председателя ГЭК является решающим.

В случае, когда за выполнение задания демонстрационного экзамена студенту начисляются баллы не в традиционной пятибалльной системе, необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

При этом общее максимальное количество баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена одним студентом, распределяемое между модулями задания, принимается за 100%. По итогам выполнения задания баллы, полученные студентом, переводятся в проценты выполнения задания.

Перевод результатов, полученных за демонстрационный экзамен, в оценку по пятибалльной шкале рекомендуется проводить исходя из полноты и качества выполнения задания. Перевод баллов может быть осуществлен на основе данных, представленных в таблице:

Таблица

	Максимальный балл	"2"	"3"	" 4 "	"5"
Задание	Сумма максимальных баллов по модулям задания	0-19,99%	20-39,99%	40-69,99%	70,00- 100,00%

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией "WorldSkills", осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично"

по демонстрационному экзамену. При этом студенты, претендующие на учет их результатов в упомянутых конкурентных мероприятиях как результата демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации, должны обучаться по программе СПО в образовательной организации, не иметь академической задолженности и быть допущенными к государственной итоговой аттестации.

Результаты ДЭ оформляются протоколом, копия которого представляется в образовательную организацию и является подтверждением сдачи.

Работа участников должна соответствовать оцениваемым аспектам:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;
- организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями

Результат работы участника должен соответствовать оцениваемым аспектам:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
- правильность нарезки продуктов
- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при выполнении выпускной квалификационной работы.

Демонстрационный экзамен проводится в специально организованных модельных или производственных условиях, соответствующих задаче оценки освоения профессиональных компетенций по основным видам деятельности. Специально организованные рабочие места для демонстрации освоения профессиональных компетенций по отдельному профессиональному модулю (нескольким модулям) могут располагаться, как на территории колледжа, так и на базе других организаций в соответствии с договорами.

Обеспечение рабочих мест для демонстрационного экзамена, в том числе расходными материалами, возможно из целевых субсидий, по соответствующим договорам.

Оборудование для демонстрационного экзамена по профессиональным модулям образовательной программы должно соответствовать требованиям к материально техническому оснащению примерной основной образовательной программы.

6. НОРМАТИВНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА

1. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 "О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 ";
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года N 31 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года N 464»
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года N 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464».

6. Приказ Департамента образования города Москвы от 27 октября 2016 года №1118 «Об утверждении Положения о проведении демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills рамках государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

7. Положение о государственной итоговой аттестации выпускников, освоивших программы среднего профессионального образования

8. Программа ГИА по профессии

9. Приказ ГБПОУ КСУ №32 «Об утверждении состава апелляционной комиссии на 2018/2019 учебный год»

10. Приказ о допуске выпускников к ГИА.

11. Протокол ознакомления студентов с Программой ГИА.

12. Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности:

- сводные ведомости результатов обучения студентов;

- зачетные книжки;

- оценочные листы экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности;

- производственные характеристики обучающихся;

13. Копии протоколов ДЭ, которые являются подтверждением сдачи государственного экзамена

14. Книга протоколов заседаний ГЭК.

15. Методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ.

16. Типовые задания ДЭ.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ КОМИССИЙ

7.1 Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (ГЭК).

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

В случае проведения демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом образовательной организации.

7.2. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной

экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря)

органом местного самоуправления муниципального района и городского округа, органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, федеральным органом исполнительной власти, введении которого соответственно находится образовательная организация, по представлению образовательной организации.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

7.3 Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при выполнении выпускной квалификационной работы.

Демонстрационный экзамен проводится в специально организованных модельных или производственных условиях, соответствующих задаче оценки освоения профессиональных компетенций по основным видам деятельности. Специально организованные рабочие места для демонстрации освоения профессиональных компетенций по отдельному профессиональному модулю (нескольким модулям) могут располагаться, как на территории Профессионального училища, так и на базе других организаций в соответствии с договорами.

Обеспечение рабочих мест для демонстрационного экзамена, в том числе расходными материалами, возможно из целевых субсидий, по соответствующим договорам.

Оборудование для демонстрационного экзамена по профессиональным модулям образовательной программы должно соответствовать требованиям к материально-техническому оснащению примерной основной образовательной программы.

Общие требования при проведении ГИА

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

-проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

-присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

-пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

-обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации;

- обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Обучающемуся, не прошедшему ГИА или получившему оценку «неудовлетворительно», выдается справка об обучении или периоде обучения по образцу, самостоятельно установленному колледжем (часть 12 ст. 60 Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучающийся, не прошедший государственной итоговой аттестации по уважительной причине имеет право на повторную защиту в порядке, определяемом колледжем. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой

аттестации по уважительной причине. Порядок повторной сдачи ГИА определяется училищем самостоятельно.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

При проведении демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья предусматривается возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания, с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Государственная итоговая аттестация выпускников завершается выдачей документа государственного образца об уровне среднего профессионального образования по профессии с присвоением квалификации по образованию.

Среднее профессиональное образование подтверждается дипломом о среднем профессиональном образовании.

На основании решения государственной экзаменационной комиссии лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдаются документы об образовании и о квалификации (диплом с приложением к нему). Процедура оформления и выдачи дипломов по итогам освоения образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в срок не более 10 дней с момента завершения государственной итоговой аттестации и издания приказа об отчислении.

Выпускнику, прошедшему процедуры демонстрационного экзамена с применением оценочных материалов, разработанных союзом, выдается паспорт компетенций ("Скиллс паспорт"), подтверждающий его результат, выраженный в баллах.

7.4. Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГЭК без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания ГЭК для лиц, не проходивших ГИА по уважительной причине, организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее 3 месяцев после подачи заявления.

Лицам, не прошедшим ГИА или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ГИА впервые.

Повторное прохождение ГИА не может быть назначено образовательной организацией для одного лица более двух раз.

8. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

В соответствии с разделом 5 приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

8.1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

8.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

8.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

8.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

8.5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий.

Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации.

8.6. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

8.7. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

8.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

в последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику

предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

8.9. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

8.10. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника выставления новых.

8.11. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

8.12. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

8.13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

8.14. Для ДЭ апелляция не предусмотрена.

9. Критерии оценки ВКР и результатов ДЭ.

9.1. Объем письменной экзаменационной работы составляет не менее 20 страниц печатного текста. К ВКР имеются приложения, в т.ч. копии

документов, выдержки из отчетных материалов, статистические данные, схемы, таблицы, диаграммы, программы, положения и т.п. и подтверждающие освоение общих и профессиональных компетенций.

9.2. Тема ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело».

9.3. Структура ВКР соответствует выбранной форме.

9.4. Теоретическая часть раскрывает теоретические аспекты изучаемого объекта и предмета. Практическая часть включает изделия, изготовленные обучающимся в соответствии с заданием и (или) содержит расчеты, аналитические материалы, собранные в ходе производственной практики, а также продукты деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

9.5. Текст ВКР, чертежи, схемы и приложения оформлены в соответствии с установленными требованиями.

9.6. Использование обучающимся во время доклада подготовленного наглядного материала.

9.7. Применение обучающимся во время доклада информационно-коммуникативных технологий, сопровождение доклада презентацией.

9.8. Владение обучающимся профессиональной терминологией, коммуникативной культурой.

По результатам защиты выставляются:

Практическая квалификационная работа – комплексная демонстрация практических умений на рабочем месте - приготовление и оформление блюд по меню в учебной лаборатории, уровень освоения профессиональных компетенций оценивается в рамках выполнения комплекса конкретных технологических операций по 5-балльной системе по среднеарифметической оценке за выполнение каждого блюда:

- оценка «5» (отлично) задание выполнено полностью, демонстрация умений не содержит профессиональных ошибок и соответствует требуемому темпу и точности исполнения; соблюдены все требования к организации рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;

- оценка «4» (хорошо) задание выполнено полностью, демонстрация умений содержит незначительные профессиональные ошибки, поправляемые самим выпускником; темп работы и точность исполнения соответствуют; соблюдены все требования к организации рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;

- оценкой «3» (удовлетворительно) задание выполнено полностью, но с совершением профессиональных ошибок, которые выпускник способен исправить самостоятельно; темп выполнения действий и точность отстают от требуемого по действующим в отрасли требованиям (на 10%); имеются

нарушения при организации рабочего места, техники безопасности или санитарно-гигиенических норм при выполнении технологических операций;
- оценкой «2» (неудовлетворительно), если выпускник не справляется с заданием.

Защита письменной экзаменационной работы:

оценка «5» (отлично) - объем выполнен полностью, компьютерная презентация содержит весь комплекс освоенных умений; демонстрация умения общаться, оппонировать; демонстрация понимания социальной значимости профессии, знания профессиональной терминологии, владения информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на дополнительные вопросы;

оценка «4» (хорошо) - объем выполнен полностью, но при наличии небольших недочетов в содержании письменной экзаменационной работе и компьютерной презентации; демонстрация умения общаться, оппонировать; демонстрация понимания социальной значимости профессии, знания профессиональной терминологии, владения информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на дополнительные вопросы;

оценкой «3» (удовлетворительно) - объем работы выполнен на 75%, компьютерная презентация выполнена с нарушениями существующих требований к созданию презентаций; в материалах письменной экзаменационной работы наличие грубых ошибок, небрежность в оформлении; отсутствие демонстрации убедительной защиты; нет полных ответов на дополнительные вопросы;

оценкой «2» (неудовлетворительно) в случае отсутствия письменной экзаменационной работы.

Документация по итогам ГИА

Решение ГЭК о присвоении квалификации «Повар», «Кондитер» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и о выдаче диплома прошедшим ГИА выпускникам, оформляется протоколом ГЭК и приказом директора Профессионального училища АГАСУ.

Результатом работы Экспертной комиссии ДЭ является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS.

По окончании ГИА председатель ГЭК составляет отчет о работе комиссии, который заслушивается на педагогическом Совете Профессионального училища АГАСУ.

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА.

1.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, ПК 2.5- ПК 2.8

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин.

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Жульен из рыбы»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

2.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, ПК 2.5- ПК 2.8

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Перепела, жаренные на вертеле»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

3.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, ПК 2.5- ПК 2.8

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Цыплята, жаренные на вертеле»

Задание 1. Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

4.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, ПК 2.5- ПК 2.8

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Курица, жаренная по-татарски».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

5.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, ПК 2.5- ПК 2.8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Шницель из телятины»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

6.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, ПК 2.5- ПК 2.8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Мясо, жаренное крупным куском, шпигованное»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

7.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, ПК 2.5- ПК 2.8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Рыба, жаренная на вертеле.»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

8.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, ПК 2.5- ПК 2.8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Курица жареная по-татарски».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

9. Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, ПК 2.5- ПК 2.8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Шашлык из свинины»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

10. Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, ПК 2.5- ПК 2.8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Утка, фаршированная картофелем.»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

11. Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, ПК 2.5- ПК 2.8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «. Стейк из рыбы»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

12.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, ПК 2.5- ПК 2.8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Цыпленок табака»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

13.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, ПК 2.5- ПК 2.8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Рулет из свинины»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

14.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, ПК 2.5- ПК 2.8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Рыба, жаренная целиком»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

15.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1, ПК 2.5- ПК 2.8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 мин

Текст задания: Приготовить - Полуфабрикат для блюда «Утка, фаршированная яблоками и черносливом»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

1.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 30-40 мин

Текст задания: Приготовить - Напиток «Освежающий».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

2.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 30-40 мин

Текст задания: Приготовить – «Чернослив, фаршированный орехами».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

3.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 30-40 мин

Текст задания: Приготовить – Напиток «Гранатовый».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

4.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 30-40 мин

Текст задания: Приготовить – Напиток из кураги.

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

5.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 30-40 мин

Текст задания: Приготовить – Напиток «Летний».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

6.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 30-40 мин

Текст задания: Приготовить – «Молочно-прохладительный напиток с плодовым соком».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

7.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 30-40 мин

Текст задания: Приготовить – Напиток «Лимонный».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

8.Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 30-40 мин

Текст задания: Приготовить – «Компот из клубники».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

9.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 30-40 мин

Текст задания: Приготовить – «Груши со взбитыми сливками».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

10.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 30-40 мин

Текст задания: Приготовить – «Бананы со сливками».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

11.Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 30-40 мин

Текст задания: Приготовить – «Кофе «Гляссе»».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

12.Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 30-40 мин

Текст задания: Приготовить – «Компот из вишни».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

13. Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 30-40 мин

Текст задания: Приготовить – «Клюквенный крушон».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

14. Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 30-40 мин

Текст задания: Приготовить – «Компот из вишни».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

15. Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 30-40 мин

Текст задания: Приготовить – «Чернослив с орехами в сиропе».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

1.Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 ПК 5.4,ПК 5.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - бисквитный торт «Детский»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

2.Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - бисквитный торт «Скрипка»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

3.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 ПК 5.4,ПК 5.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - бисквитный торт «Корзина с фруктами»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

4.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 ПК 5.4,ПК 5.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - бисквитный торт «Детский» (футбольный мяч)

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

5.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 ПК 5.4,ПК 5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - бисквитный торт «Пьяная вишня»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

6.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 ПК 5.4, ПК 5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - бисквитный торт «Кукла»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

7.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 ПК 5.4, ПК 5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - бисквитный торт «Птичье молоко».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

8.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 ПК 5.4, ПК 5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - бисквитный торт «Книга»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

9.Инструкция: Внимательно прочитайте задание

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 ПК 5.4, ПК 5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - бисквитный торт «Машина»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

10.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 ПК 5.4, ПК 5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - бисквитный торт «Рог изобилия».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

11.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 ПК 5.4, ПК 5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - бисквитный торт «Свадебный»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

12.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 ПК 5.4, ПК 5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - бисквитный торт «Свадебный»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

13.Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 ПК 5.4, ПК 5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - бисквитный торт «Детский»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

14. Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 ПК 5.4, ПК 5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - бисквитный торт «Детский»

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

15. Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 ПК 5.4, ПК 5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовить - бисквитный торт «Прага».

Задание 1. Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2. Приготовьте и оформите блюдо на подачу

Задание 3. Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

ПЕРЕЧЕНЬ

выпускных письменных экзаменационных работ
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
для присвоения квалификации «Повар»

- 1.Технология приготовления блюд из запечённой рыбы. Жульен из рыбы.
- 2.Технология приготовления сладких блюд и напитков. Напиток «Освежающий».
- 3.Технология приготовления блюд из жареной домашней птицы. Перепела, жаренные на вертеле.
- 4.Технология приготовления сладких блюд и напитков. Чернослив, фаршированный орехами.
- 5.Технология приготовления блюд из жареной домашней птицы. Цыплята, жаренные на вертеле.
- 6.Технология приготовления напитков. Напиток гранатовый.
- 7.Технология приготовления блюд из жареной домашней птицы. Курица, жаренная по-татарски
- 8.Технология приготовления напитков. Напиток из кураги.
- 9.Технология приготовления блюд из жареного мяса. Шницель из телятины.
- 10.Технология приготовления напитков. Напиток «Летний»
- 11.Технология приготовления блюд из жареного мяса. Мясо, жаренное крупным куском, шпигованное.
- 12.Технология приготовления напитков. Молочно-прохладительный напиток с плодовым соком.
- 13.Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Рыба, жаренная на вертеле.
- 14.Технология приготовления напитков. Напиток лимонный.
- 15.Технология приготовления блюд из жареной домашней птицы. Курица жареная по-татарски.
- 16.Технология приготовления напитков. Компот из клубники.
- 17.Технология приготовления блюд из жареного мяса. Шашлык из свинины.
- 18.Технология приготовления сладких блюд и напитков. Груши со взбитыми сливками.
- 19.Технология приготовления блюд из жареной домашней птицы. Утка, фаршированная картофелем.
- 20.Технология приготовления сладких блюд. Бананы со сливками
- 21.Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Стейк из рыбы.
- 22.Технология приготовления напитков. Кофе «Гляссе»»
- 23.Технология приготовления блюд из жареной домашней птицы. Цыпленок табака.
- 24.Технология приготовления сладких блюд и напитков. Компот из вишни.
- 25.Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Рулет из свинины.
- 26.Технология приготовления сладких блюд и напитков. Клюквенный

- крюшон..
- 27.Технология приготовления блюд из жареной рыбы. Рыба, жаренная целиком.
 - 28.Технология приготовления сладких блюд. Компот из вишни.
 - 29.Технология приготовления блюд из жареной домашней птицы. Утка, фаршированная яблоками и черносливом.
 - 30.Технология приготовления сладких блюд. Чернослив с орехами в сиропе.

ПЕРЕЧЕНЬ

Выпускных письменных экзаменационных работ по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» для присвоения квалификации «Кондитер»

- 1.Технология приготовления бисквитных тортов. Торт «Детский»
- 2.Технология приготовления бисквитных тортов. Торт «Скрипка»
- 3.Технология приготовления бисквитных тортов. Торт «Корзина с фруктами»
- 4.Технология приготовления бисквитных тортов. Торт «Детский» (футбольный мяч).
- 5.Технология приготовления бисквитных тортов. Торт «Пьяная вишня»
- 6.Технология приготовления бисквитных тортов. Торт «Кукла».
- 7.Технология приготовления бисквитных тортов. Торт «Птичье молоко»
- 8.Технология приготовления бисквитных тортов. Торт «Книга»
- 9.Технология приготовления бисквитных тортов. Торт «Машина»
- 10.Технология приготовления бисквитных тортов.
Торт «Рог изобилия »
- 11.Технология приготовления бисквитных тортов. Торт «Свадебный»
- 12.Технология приготовления бисквитных тортов. Торт «Свадебный»
- 13.Технология приготовления бисквитных тортов. Торт «Детский»
- 14.Технология приготовления бисквитных тортов. Торт «Детский»
- 15.Технология приготовления бисквитных тортов. Торт «Прага»

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области
высшего образования
«АСТРАХАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АРХИТЕКТУРНО-СТРОИТЕЛЬНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ АГАСУ

«Утверждаю»
зам. директора по УПР

«___» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ
на выпускную квалификационную работу
(письменная экзаменационная работа)

Обучающаяся: _____

Группа: _____

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.

Задание: _____

Приготовить, согласно сводной рецептуре торт «Книга»

ПМ.05.Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Перечень операций:

1.1. Технология приготовления и оформления кондитерского изделия
Торт «Книга».

Технология приготовления, требования к качеству.

2.1. Технология приготовления основного выпеченного полуфабриката
Сдобно-сбивной полуфабрикат.

Технология приготовления, требования к качеству.

2.2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов.

Технология приготовления, требования к качеству.

Суфле.

Шоколад.

Сливки.

ПРИЛОЖЕНИЕ

1. Сводная рецептура на торт «Книга»

Задание выдано «___» _____ 20__ г.

Срок исполнения «___» _____ 20__ г.

Задание принял к исполнению _____

(Подпись обучающегося)

Принял работу «___» _____ 20__ г.

Руководитель _____