



Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области

Государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Свердловской области
«Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

РЕАЛИЗАЦИЯ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Приложение к ППКРС 19.01.17 «Повар, кондитер»

РАССМОТРЕНО
на заседании научно-методического совета
ГАПОУ СО «КУТТС»
Протокол от 30.11.17 г № 4

СОГЛАСОВАНО
Протокол педагогического
совета ГАПОУ СО
«КУТТС»
от 30.11.17 г № 2

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГАПОУ СО «КУТТС»
Е.О. Гончаренко
« 30 » ноября 2017 г



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.01.17 «Повар, кондитер»

очная форма обучения

Срок обучения – *2 года 10 месяцев*

Квалификация - *повар, кондитер*

СОГЛАСОВАНО с работодателем

ИП Коцаев ВВ

Должность, наименование организации

повар

Подпись

ИП Коцаев ВВ

И.О. Фамилия

Чумаков ВВ

20 17 г.

СОГЛАСОВАНО с работодателем

ИП Коцаев ВВ

Должность, наименование организации

повар

Подпись

ИП Коцаев ВВ

И.О. Фамилия

Чумаков ВВ

20 17 г.

г. Каменск-Уральский, 2017 г.

Содержание

Общие положения.....	3
1. Объем времени на подготовку и проведение ГИА.....	4
2. Сроки проведения ГИА	4
4. Содержание, условия подготовки и процедура проведения ГИА.....	4
5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки	11
5. Экзаменационные материалы	13
Приложения.....	14

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации выпускников образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» разработана в соответствии с Федеральным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «КУТТС».

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью обучения обучающихся по профессии.

Цель проведения государственной итоговой аттестации: определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» требованиям государственного образовательного стандарта по профессии.

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Итоговая аттестация выпускников, согласно Порядку проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «КУТТС», проводится государственной экзаменационной комиссией для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17 «Повар, кондитер» в форме защиты выпускной квалификационной работы и состоит из аттестационных испытаний следующих видов:

- защита письменной экзаменационной работы
- выполнение выпускной практической квалификационной работы

2. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

Объем времени на проведение аттестационных испытаний устанавливается ГАПОУ СО «КУТТС» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», исходя из учебного плана – 1 неделя.

На выполнение выпускной практической квалификационной работы отводится 6 часов.

На защиту письменной экзаменационной работы отводится – 7-10 минут, 5 минут на собеседование с комиссией.

Сроки на подготовку и проведение ГИА с 15.05. по 18.06.

3. Сроки проведения ГИА

Государственная итоговая аттестация выпускников образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер проводится в сроки, предусмотренные графиком проведения государственных итоговых аттестационных испытаний выпускников ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса».

Сроки проведения государственной итоговой аттестации для выпускников ППКРС «Повар, кондитер» установлены с 19.06.2018 по 24.06.2018 г.

При подготовке к выпускной квалификационной работе предусмотрено консультирование обучающихся в сроки, определенные графиком учебного процесса.

4. Содержание, условия подготовки и процедура проведения ГИА

4.1. Организация и работа Государственной экзаменационной комиссии (далее ГЭК).

4.2. Определение перечня наглядных пособий, материалов справочного характера, нормативных документов, которые разрешены к использованию на экзамене.

4.3. Организация консультаций по программе ГИА осуществляется согласно графику консультаций, утвержденному директором техникума.

4.4. Организация работы читального зала на период подготовки и проведения ГИА проводится с целью подготовки обучающихся к выполнению практического задания и написания письменной экзаменационной работы.

4.5. Подготовка следующих документов для ГЭК к началу экзамена по ППКРС:

- Федеральный государственный образовательный стандарт ФГОС для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г № 798;

- программа ГИА;
- приказ о допуске студентов к ГИА;
- книга протоколов заседания ГЭК;
- экзаменационные задания;
- перечень наглядных пособий, материалов справочного характера, нормативных документов, которые разрешены к использованию.

4.6. Подготовка лаборатории для проведения выпускной практической квалификационной работы: оснащение лаборатории необходимыми инструментами, инвентарем и оборудованием.

4.7. Тематика выпускных практических квалификационных работ позволяет оценить сформированности профессиональных компетенций (Приложение 3):

ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

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 и теста»

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

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

ПМ 03 «Приготовление супов и соусов»

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 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПМ 05 «Приготовление блюд из мяса 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 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

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.

Обучающиеся по профессии СПО выполняют практическую квалификационную работу отдельно по профессии повар и кондитер. Содержание практической квалификационной работы соответствует требованиям квалификационных характеристик соответствующего разряда по профессии «Повар», «Кондитер», которым должен обладать выпускник профессионального образовательного учреждения в соответствии с ФГОС СПО.

4.8.1. К выпускной практической квалификационной работе допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по теоретическому и производственному обучению и в полном объеме усвоившие программу производственной практики.

4.8.2. Перечень выпускных практических квалификационных работ по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» рассматривается на заседаниях научно-методического, педагогического советов и утверждается заместителем директора по УПР (приложение 2).

4.8.3. Процедура проведения: выпускная практическая квалификационная работа выполняется в лаборатории ГАПОУ СО «КУТТС». Мастер производственного обучения своевременно подготавливает необходимое оборудование, рабочие места, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок, и условия выполнения задания с указанием содержания и сложности работы, соответствующего разряда по профессии, выдается необходимая документация (технологические карты), обговариваются нормы времени (Приложение 3).

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол (приложение 6).

4.8.4. Критерии оценки выполнения работы: овладение приемами работ, соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени (выработки); умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями; соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.

4.8.5. Нормы оценки выпускных практических квалификационных работ:

Для фиксации оценки сформированности профессиональных компетенций используются «Листы экспертной оценки», содержащие критерии оценки результатов и состоящие из 6 блоков «Компоненты деятельности»:

- Эмоционально – психологический;
- Регулятивный;
- Социальный;
- Аналитический;
- Творческий;
- компонент Самосовершенствования.

Каждый «Компонент деятельности» состоит:

- Эмоционально – психологический из 2 показателей (4балла);
- Регулятивный из 8 показателей (16 баллов);
- Социальный из 5 показателей (10 баллов);
- Аналитический из 3 показателей (6 баллов);
- Творческий из 2 показателей (4 балла);
- компонент Самосовершенствования их 1 показателя (максимально 30 баллов).

Каждый из членов экспертной комиссии в «Листах экспертной оценки» оценивает степень проявления каждого показателя (выставляет баллы).

Степень проявления каждого показателя оценивается:

0-показатель не выполнен;

1-показатель выполнен в единичном случае;

2-показатель выполнен систематически

Для оценки компонента «Самосовершенствования», оценивается сначала органолептические показатели готового блюда (изделия), подсчитывают средний балл, а затем записывают в «Лист экспертной оценки» и подсчитывают общее количество баллов.

Качество продукции оценивается органолептическим методом, т.е. с использованием органов зрения, осязания и обоняния).

Показатели качества	Основные признаки качества	Баллы
Вкус	1. Характерный, выраженный ярко	8 (0)
	2. Характерный, выраженный слабо	6 (-2)
	3. Посторонний, приятный, выраженный слабо	4 (-4)
	4. Посторонний, неприятный	0 (-8)
Запах	1. Характерный, выражен ярко	4 (0)
	2. Характерный, выражен слабо	2 (-2)
	3. Посторонний, неприятный	0 (-4)
Консистенция	1. Характерная, выраженная ярко	8 (-0)
	2. Характерный, выраженный слабо	6 (-2)
	3. Не характерная	0 (-8)
Внешний вид	1. Характерный, привлекательный, выраженный ярко	3 (-0)
	2. Не характерный	0 (-3)
Цвет	1. Характерный	2 (-0)
	2. Не характерный	0 (-2)

В зависимости от суммы баллов определяется оценка блюда:

Отлично 30-25

Хорошо 24-17

Удовлетворительно 16-13

Брак 12 и ниже

В конце «Листа экспертной оценки» эксперт – член ГЭК ставит свою подпись и дату.

В «Листе экспертной оценки» проводится подсчет баллов.

Баллы по всем показателям деятельности суммируются, и полученный результат вносится в поле «Итого показателей _____»

Максимальное количество баллов - 70

Работа считается выполненной при освоении 48 баллов (70%)

63 - 70 баллов – 5(отлично) 90-100%,

56-62 балл – 4 (хорошо) 80-89%,

48-55 балла – 3(удовлетворительно) 70-79%,

менее 48 баллов – неудовлетворительно.

4.8. Вид итоговой аттестации: защита письменной экзаменационной работы

Тематика письменных экзаменационных работ позволяет оценить сформированности общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

Тема письменной экзаменационной работы по профессии «Повар, кондитер» соответствует теме выпускной практической квалификационной работы (Приложение 1).

4.8.6. Срок проведения защиты – согласно графику, утвержденному директором техникума

4.8.7. Дата проведения защиты доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за два месяца до начала работы ГЭК.

4.8.8. Тематика письменных экзаменационных работ разрабатывается преподавателями совместно с мастерами производственного обучения, рассматривается на заседании научно-методического совета техникума и утверждается заместителем директора по УПР (приложение 2).

4.8.9. Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора ГАПОУ СО «КУТТС». Руководителем письменной экзаменационной работы может быть только работник ГАПОУ СО «КУТТС». Выдается студенту по заданию. (Приложение 2).

4.8.10. Порядок выполнения и защиты письменной экзаменационной работы, требования к содержанию и оформлению определяются методическими указаниями по выполнению письменной экзаменационной работы.

4.8.11 К основным структурным элементам работы относятся:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- пояснительная записка;
- приложения.

1.1. Титульный лист.

1.1.1 Титульный лист является первым листом письменной экзаменационной (пояснительной записки) работы.

1.2. Задание на письменную экзаменационную работу содержит тему письменной экзаменационной работы, содержание пояснительной записки.

1.3 Содержание

1.3.1. Содержание включает наименование всех разделов и подразделов с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материалов разделов, подразделов.

1.3.2 Номера страниц должны быть записаны так, чтобы разряды чисел были расположены один под другим. Слово страница писать не следует.

1.4. Пояснительная записка.

1.4.1. Пояснительная записка содержит ответы на все предложенные руководителем вопросы согласно заданию.

Выполнение письменной экзаменационной работы сопровождается методическими указаниями по выполнению ПЭР, разработанными мастерами и преподавателями ЦМК «Повар, кондитер».

Для фиксации оценки сформированности компетенций используются «Листы экспертной оценки» и «Листы экспертного заключения», содержащие критерии оценки результатов и состоящие из 6 блоков «Компоненты деятельности»:

- Эмоционально – психологический;
- Регулятивный;
- Социальный;
- Аналитический;
- компонент Самосовершенствования.

Регулятивный компонент деятельности состоит из 6 показателей, аналитический из 2, остальные из 3-показателей.

«Сводный лист оценки защиты письменной экзаменационной работы» заполняется на основании «Листов экспертной оценки», количество которых соответствует количеству экспертов.

Каждый из членов экспертной комиссии в своем «Листе экспертной оценки» оценивает степень проявления каждого показателя (выставляет баллы).

Степень проявления каждого показателя оценивается по -3 х бальной шкале:

- 0-показатель не проявляется;
- 1-показатель - выполнен в единичном случае;
- 2-показатель - имеет оптимальное проявление.

Дополнительные баллы (до 2-х баллов) присваивается за обстоятельные ответы на вопросы работодателя.

В конце «Листа экспертной оценки» эксперт – член ГЭК ставит свою подпись и дату.

После выполнения экспертами – членами ГЭК «Листов экспертной оценки» составляется «Лист экспертного заключения».

При подсчете баллов в «Листе экспертного заключения» используется принцип компетентностного оценивания, когда критерии считаются выполненными, если за него высказались не менее 2-х экспертов. Таким образом, в «Лист экспертного заключения» заносятся только те баллы, которыми был оценен критерий не менее, чем двумя экспертами.

В зависимости от количества экспертов

Возможные варианты:

Для 3 показателей

Баллы экспертов			Итог
0	0	0	0
1	0	0	0
1	1	0	1
1	1	1	1
2	0	0	0
2	1	0	1
2	1	1	1
2	2	1	2
2	2	2	2

Для 6 показателей

Баллы экспертов						Итог
0	0	0	0	0	0	0
1	0	0	1	0	0	0
1	1	0	1	1	0	1
1	1	1	1	1	1	1
2	0	0	2	0	0	0
2	1	0	2	1	0	1
2	1	1	2	1	1	1
2	2	1	2	2	1	2
2	2	2	2	2	2	2

В «Сводном листе» выставляются только целые баллы!

В «Листе экспертного заключения» проводится подсчет баллов по каждому компоненту деятельности отдельно (от 0 до 6 баллов).

Баллы по всем компонентам деятельности суммируются, и полученный результат вносится в поле «Количество баллов _____»

Максимальное количество баллов - 34

Перевод итогового количества баллов в пятибалльную оценку:

-от 27 до 34 баллов – выставляется оценка «5(отлично)»

-от 24 до 26 баллов – выставляется оценка «4(хорошо)»

-от 20 до 23 баллов – выставляется оценка «3(удовлетворительно)»

-от 0-19 баллов – выставляется оценка «2(неудовлетворительно)»

5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

5.1. Государственная итоговая аттестация выпускников осуществляется государственной экзаменационной комиссией, состав которой формируется ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса».

5.2. Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников техникума и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

5.3. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума.

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

5.5. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством общего и профессионального образования Свердловской области по представлению техникума.

5.6. Председателем государственной экзаменационной комиссии техникума утверждается лицо, не работающее в техникуме, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;
- представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

5.7. Директор техникума является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в техникуме нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей директора техникума или педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию.

5.8. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

5.9. Перечень необходимых документов для проведения государственной итоговой аттестации:

- приказ ГАПОУ СО «КУТТС» о проведении государственной итоговой аттестации;
- приказ ГАПОУ СО «КУТТС» о создании ГЭК для проведения ГИА выпускников;

- приказ ГАПОУ СО «КУТТС» о допуске обучающихся учебных групп по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» к ГИА;
- приказ о закреплении тем письменных экзаменационных работ за обучающимися по профессии «Повар, кондитер» (с указанием руководителя и сроков выполнения);
- график проведения защиты письменных экзаменационных работ и выполнения выпускных практических квалификационных работ;
- журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся учебных групп по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»;
- производственные характеристики, дневники учета выполнения учебно-производственных работ, задание на выполнение выпускных практических квалификационных работ, перечень выпускных практических квалификационных работ,
- протокол государственной итоговой аттестации.

5.10. Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании большинством голосов членов государственной экзаменационной комиссии. В случае равенства голосов решающим является голос председателя государственной экзаменационной комиссии.

5.11. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом заседания государственной экзаменационной комиссии.

5.12. Результаты государственной итоговой аттестации по всем, входящим в состав государственной итоговой аттестации видам аттестационных испытаний фиксируются в протоколах заседаний государственных экзаменационных комиссий и объявляются выпускникам в тот же день, в который проходили аттестационные испытания.

5.13. По результатам государственной итоговой аттестации выпускников принимается решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации и выдаче выпускнику документа государственного образца о среднем профессиональном образовании.

5.14. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума.

5.15. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

5.16. 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.

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

5.18. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается техникумом не более двух раз.

5.19. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве техникума.

5.20. По результатам государственной итоговой аттестации выпускник 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. Порядок подачи и рассмотрения апелляции осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» по образовательным программам среднего профессионального образования

6. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

6.1. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

6.2. 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, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

6.3. 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.

6.4. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории; увеличение времени для подготовки ответа; выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения государственной итоговой аттестации; формы предоставления заданий и ответов, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др

6.5. Проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов с нарушениями слуха осуществляется с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При необходимости обеспечивается соблюдение дополнительных требований: присутствие в аудитории ассистента (помощника, лаборанта, студента-волонтера) или законного представителя (родителя), оказывающего выпускникам с ОВЗ необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами комиссии и т.д.)

6. Экзаменационные материалы

Материалы для проведения ГИА включают в себя:

1. Задания для выполнения выпускной практической квалификационной работы
2. Задания для выполнения выпускной письменной экзаменационной работы
3. Программа ГИА
4. Приложения к заданиям ГИА
5. Материалы справочного характера:
 - сборник рецептур на продукцию общественного питания, Сборник технических нормативов в 2-х томах: Для предприятий общественного питания./ М.П.Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 888 с.
6. Руководство по оценке для члена ГЭК (Приложение 5)
7. Памятка по оценке ПЭР для выпускника (Приложение 6)
8. Листы экспертной оценки (защиты письменной экзаменационной работы, выпускной практической квалификационной работы)
9. Сводный лист оценки по каждому виду испытаний.

ПРИЛОЖЕНИЯ

**Перечень тем письменных экзаменационных работ для
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
19.01.17 «Повар, кондитер»**

ПМ 04 1 Технология приготовления и оформление блюд из жареной рыбы на примере рыбы, жаренной с луком по-ленинградски.

ПМ 04 2. Технология приготовления и оформление блюд из припущенной рыбы на примере филе рыбы фаршированное.

ПМ 04 3. Технология приготовления и оформление блюд из тушеной рыбы на примере рыбы, тушеной в томате с овощами.

ПМ 04 4. Технология приготовления и оформление блюд из жареной рыбы на примере рыбы жареной с гречневой кашей, соусом сметанным.

ПМ 04 5. Технология приготовления и оформление блюд из рыбной котлетной массы на примере зраз рыбных рубленых.

ПМ 04 6. Технология приготовления и оформления блюд из жареной рыбы на примере рыбы, жаренной целиком.

ПМ 04 7. Технология приготовления и оформление запеченных блюд из рыбы на примере рыбы, запеченной по-русски.

ПМ 04 8. Технология приготовления и оформление блюд из отварной рыбы на примере рыбы отварной.

ПМ 04 9. Технология приготовления и оформление запеченных блюд из рыбы на примере рыбы запеченной в сметанном соусе.

ПМ 04 10. Технология приготовления и оформление изделий из рыбной котлетной массы на примере котлет рыбных.

ПМ 04 11. Технология приготовления и оформление блюд из жареной рыбы на примере рыбы жареной.

ПМ 05 12 Технология приготовления и оформление изделий из натурально-рубленой массы на примере шницеля натурально - рубленного из мяса.

ПМ 05 13. Технология приготовления и оформление блюд из тушеного мяса на примере жаркого с грибами.

ПМ 05 14. Технология приготовления и оформление блюд из тушеного мяса на примере говядины тушеной с черносливом.

ПМ 05 15. Технология приготовления и оформление блюд из тушеного мяса на примере грудинки в соусе.

ПМ 05 16. Технология приготовления и оформление блюд из запеченного мяса на примере рулета картофельного с мясом.

ПМ 05 17. Технология приготовления и оформление блюд из жареного мяса на примере шашлыка из свинины.

ПМ 05 18. Технология приготовления и оформление изделий из котлетной массы на примере котлет из говядины.

ПМ 05 19. Технология приготовления и оформление блюд из запеченного мяса на примере запеканки картофельной с мясом.

ПМ 05 20. Технология приготовления и оформление блюд из отварной птицы на примере курицы отварной.

ПМ 05 21. Технология приготовления и оформление блюд из тушеного мяса на примере мяса духового.

ПМ 05 22. Технология приготовления и оформление блюд из тушеного мяса на примере азу.

ПМ 05 23. Технология приготовления и оформление блюд из тушеного мяса на примере гуляша.

ПМ 05 24. Технология приготовления и оформление блюд из тушеного мяса на примере плова из мяса.

ПМ 05 25. Технология приготовления и оформление блюд из тушеного мяса на примере мяса шпигованного.

ПМ 05 26. Технология приготовления и оформление блюд из запеченного мяса на примере говядины запеченной в луковом соусе.

ПМ 05 27. Технология приготовления и оформление блюд из жареной птицы на примере котлеты из филе птицы, панированной, жареной.

ПМ 05 28. Технология приготовления и оформление изделий из котлетной массы птицы на примере биточков рубленых из птицы.

ПМ 05 29. Технология приготовления и оформление изделий из котлетной массы птицы на примере зраз из кур с омлетом и овощами.

ПМ 05 30. Технология приготовления и оформление блюд из тушеной птицы на примере куриной грудки фаршированной.

ПМ.08 31. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере пирога открытого со сладкой начинкой.

ПМ.08 32. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере сдобы обыкновенной.

ПМ.08 33. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере пирога полукрытого.

ПМ.08 34. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере пирога закрытого.

ПМ.08 35. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере расстегая с рыбой.

ПМ.08 36. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере расстегая с мясом.

ПМ.08 37. Технология приготовления и оформление песочного печенья на примере печенья с изюмом.

ПМ.08 38. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере кулебяки с капустой и яйцом.

ПМ.08 39. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере пирожного бисквитного с белковым кремом.

ПМ.08 40. Технология приготовления и оформление песочного печенья на примере печенья с орехами.

ПМ.08 41. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере кулебяки с рисом и яйцом.

ПМ.08 42. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере пирожного бисквитного со сливочным кремом.

ПМ.08 43. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере ватрушки с повидлом.

ПМ.08 44. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере пирожка печеного с луком и яйцом.

ПМ.08 45. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере пирожка печеного с картофелем.

ПМ.08 46. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере кондитерского изделия кекса столичного.

ПМ.08 47. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере пирожного кольца песочного с орехами.

ПМ.08 48. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере торта бисквитного с белковым кремом и фруктовой прослойкой.

ПМ.08 49. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере рулета бисквитного с фруктовой начинкой.

ПМ.08 50. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере пирожного трубочки заварной с масляным кремом.

ПМ.08 51. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере пирожного «Корзиночка любительская».

ПМ.08 52. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере пирожного трубочки слоеной с масляным кремом.

ПМ.08 53. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере рулета бисквитного с масляным кремом.

ПМ.08 54. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере торта бисквитно - кремового.

ПМ.08 55. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере торта «Подарочного».


ПМ.08 56. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере торта «К чаю».

ПМ.08 57. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере пирожного «Корзиночка» с белковым кремом.

ПМ.08 58. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере пирожного «Трубочка» с белковым кремом.

ПМ.08 59. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере кекса творожного.

ПМ.08 60. Технология приготовления и оформление мучных кондитерских изделий на примере пирожного «Трубочка» с обсыпкой.

	Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Каменик-Уральский техникум торговли и сервиса»
	РЕАЛИЗАЦИЯ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ
	<i>Приложение к Программе ГИА ППКРС 19.01.17 «Повар, кондитер»</i>

Приложение 2

РАССМОТРЕНО
 на заседании
 Научно-методического совета
 Протокол № ___ от ___.201__ г.

УТВЕРЖДАЮ
 Зам. директора по УПР

 «___» _____, 201__ г.

ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

ВЫПУСКНИК _____

ГРУППА _____

ПРОФЕССИЯ ППКРС 19.01.17 «Повар, кондитер»

ПРОФЕССИЯ ОК «Повар, кондитер»

ДАТА ВЫПУСКА _____


1. СРОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ
 ЗАКОНЧЕННОЙ РАБОТЫ «___» _____ 2018г
2. ТЕМА ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

3. СОДЕРЖАНИЕ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ
 - 1 . Титульный лист
 - 2 . Задание на выполнение письменной экзаменационной работы (не нумеруется)
 3. СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ:
 - Введение (цели и задачи)
 - Главы:
 1. Технология приготовления
 - 1.1. Товароведная характеристика используемого сырья
 - 1.2. Тепловая обработка продуктов
 - 1.3. Технология приготовления
 - 1.4. Оформление и отпуск
 - 1.5. Требование к качеству
 2. Организация рабочего места
 - 2.1. Оборудование, инвентарь, инструмент
 - 2.2. Правила техники безопасности и охраны труда
 - 2.3. Правила санитарии и гигиены
 - Заключение
 - Список использованных источников
 - Приложения

ЗАДАНИЕ ВЫДАЛ _____

ЗАДАНИЕ ПРИНЯЛ К ИСПОЛНЕНИЮ ОБУЧАЮЩИЙСЯ _____

РАБОТА ВЫПОЛНЕНА «___» _____ 2018г

	Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Каменичский-Уральский техникум торговли и сервиса»
	РЕАЛИЗАЦИЯ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ
	<i>Приложение к Программе ГИА ППКРС 19.01.17 «Повар, кондитер»</i>

Приложение 3

РАССМОТРЕНО
 на заседании
 Педагогическом совете
 Протокол № _____ от _____ г.

УТВЕРЖДАЮ
 Зам. директора по УПР

 «____» _____ .201_г.

ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

ВЫПУСКНИК _____

ГРУППА **34**

ПРОФЕССИЯ СПО *19.01.17 «Повар, кондитер»*

ПРОФЕССИЯ ОК *«Повар, кондитер»*

ДАТА ВЫПУСКА 30.06.2018 г.

ТЕМА ВЫПУСКНОЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ

ЗАДАНИЕ ВЫДАЛ

Руководитель выпускной квалификационной работы _____

ЗАДАНИЕ ПРИНЯЛ К ИСПОЛНЕНИЮ: ОБУЧАЮЩИЙСЯ

_____ «____» _____ 2018 г.

Фамилия , имя

(подпись)

**Перечень выпускных практических квалификационных работ
для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
19.01.17 «Повар, кондитер»**

1. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Рыба, жаренная с луком по-ленинградски».
2. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Филе рыбы фаршированное, картофель отварной, соус томатный»
3. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Рыба, тушенная в томате с овощами, рагу овощное».
4. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Рыбы жареной с гречневой кашей, соусом сметанным»
5. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Зразы рыбные рубленые, картофель жареный (из вареного), соус томатный»
6. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Рыба, жаренная целиком, картофель жареный (из сырого), соус томатный с овощами».
7. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Рыба, запеченная по – русски».
8. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Рыба отварная, картофель отварной, соус польский».
9. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Рыба, запеченная в сметанном соусе».
10. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Котлеты рыбные, овощи отварные с жиром, соус, сметанный с луком».
11. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Рыба жареная, картофель жареный, соус томатный».
12. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Шницель натурально - рубленый из мяса с маслом, кабачки жареные».
13. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Жаркое с грибами».
14. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Говядина тушенная с черносливом, картофельное пюре».
15. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Грудинка в соусе, каша рассыпчатая, соус красный».

16. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Рулет картофельный с мясом, соус, сметанный с томатом».
17. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Шашлык из свинины»
18. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Котлета из говядины, капуста тушеная, соус, сметанный с томатом».
19. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Запеканка картофельная с мясом, соус томатный».
20. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Кура отварная, рис припущенный, соус белый с овощами».
21. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Мясо духовое».
22. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Азу».
23. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Гуляш, кашу гречневую рассыпчатую».
24. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Плов».
25. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Мясо шпигованное, картофель жареный из сырого».
26. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Говядина, запеченная в луковом соусе».
27. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Котлеты из филе птицы, панированные, жареные, сложный гарнир (картофель жареный, грибы в сметанном соусе, морили свекла припущенные)».
28. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Биточки, рубленные из птицы, сложный гарнир (капуста цветная, картофель жареный)».
29. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Зразы из кур с омлетом и овощами, пюре из моркови или свеклы».
30. Приготовление, творческое оформление и подача блюда: «Куриная грудка фаршированная, сложный гарнир: картофель жареный, морковь, тушеная с яблоками, горошек или фасоль отварная».
31. Приготовление, творческое оформление и подача изделия: «Пирог, открытый со сладкой начинкой».
32. Приготовление, творческое оформление и подача изделия: «Сдоба обыкновенная».
33. Приготовление, творческое оформление и подача изделия: «Пирог полукрытый».
34. Приготовление, творческое оформление и подача изделия: «Пирог закрытый».
35. Приготовление, творческое оформление и подача изделия: «Расстегай с рыбой».
36. Приготовление, творческое оформление и подача изделия: «Расстегай с мясом».
37. Приготовление, творческое оформление и подача изделия: «Печенье с изюмом».
38. Приготовление, творческое оформление и подача изделия: «Кулебяка с капустой и яйцом».

39. Приготовление, творческое оформление и подача пирожного бисквитного с белковым кремом.
40. Приготовление, творческое оформление и подача изделия: «Печенье с орехами».
41. Приготовление, творческое оформление и подача изделия: «Кулебяка с рисом и яйцом».
42. Приготовление, творческое оформление и подача пирожного бисквитного со сливочным кремом.
43. Приготовление, творческое оформление и подача изделия: «Ватрушка с повидлом».
44. Приготовление, творческое оформление и подача изделия: «Пирожок печеный с луком и яйцом».
45. Приготовление, творческое оформление и подача изделия: «Пирожок печеный с картофелем».
46. Приготовление, творческое оформление и подача изделия: «Кекс столичный».
47. Приготовление, творческое оформление и подача пирожного: «Кольцо песочное с орехами».
48. Приготовление, творческое оформление и подача торта бисквитного с белковым кремом и фруктовой прослойкой.
49. Приготовление, творческое оформление и подача рулета бисквитного с фруктовой начинкой.
50. Приготовление, творческое оформление и подача пирожного: «Трубочка заварная с масляным кремом».
51. Приготовление, творческое оформление и подача пирожного: «Корзиночка любительская».
52. Приготовление, творческое оформление и подача пирожного: «Трубочка слоеная с масляным кремом».
53. Приготовление, творческое оформление и подача рулета бисквитного с масляным кремом.
54. Приготовление, творческое оформление и подача торта бисквитно-кремового.
55. Приготовление, творческое оформление и подача «Подарочного».
56. Приготовление, творческое оформление и подача «К чаю».
57. Приготовление, творческое оформление и подача пирожного: «Корзиночка» с белковым кремом.
58. Приготовление, творческое оформление и подача пирожного: «Трубочка» с белковым кремом.
59. Приготовление, творческое оформление и подача кондитерского изделия «Кекс творожный».
60. Приготовление, творческое оформление и подача пирожного: «Трубочка» с обсыпкой».

ЛИСТ ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКИ
защиты письменной экзаменационной работы

Обучающегося группы № _____ Ф.И.О. _____

ППКРС 19.01.17 «Повар, кондитер»

Общие компетенции	Компоненты деятельности	Показатели 0 баллов – показатель не проявляется; 1 балл – единичное проявление показателя; 2 балла – оптимальное проявление показателя	Баллы
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Эмоционально - психологический	1. Осознанно ведет себя в ситуации экзамена 2. Демонстрирует правилами диалогового общения 3. Стиль одежды аттестующего соответствует ситуации экзамена	
ОК2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Регулятивный	4. Письменная экзаменационная работа выполнена в соответствии с требованиями и сдана в срок 5. Подготовлен автореферат выступления на 7-10 минут 6. Подготовлена презентация к защите письменной экзаменационной работе 7. Разрабатывает технологическую карту в соответствии с заданием 8. Подбирает сырье в соответствии с товароведческой характеристикой 9. Подбирает оборудование, инвентарь, инструмент в соответствии с технологическим процессом	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Социальный	10. Используются различные источники информации для раскрытия темы письменной экзаменационной работы 11. Демонстрирует владение информационными технологиями 12. Имеет свидетельства общественного признания профессиональных успехов (грамоты, благодарности и др)	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Аналитический	13. Решает проблемную ситуацию 14. Сравнивает разные способы подачи	
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Самосовершенствования	15. Демонстрирует способность к рефлексии 16. Демонстрирует понимание необходимости дальнейшего профессионального роста и образования 17. Адекватно оценивает результат собственной деятельности после выполнения задания	
Дополнительные баллы: 1 балл присваивается за обстоятельные ответы на вопросы работодателя.			
Дополнительные баллы: 1 балл присваивается за представление результата участия в региональных профессиональных конкурсах, участия в проектной, творческой деятельности			
		Итого	

Член ГЭК _____ Подпись

Фамилия И.О. « _____ » _____ 201_ г



Реализация основных образовательных программ

Приложение 5

ЛИСТ ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ защиты письменной экзаменационной работы

Обучающегося группы № _____ Ф.И.О. _____ *ППКРС 19.01.17 «Повар, кондитер»*

Общие компетенции	Компоненты деятельности	Показатели	Баллы	Сумма
		0 баллов – показатель не проявляется; 1 балл – единичное проявление показателя; 2 балла – оптимальное проявление показателя		
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Эмоционально - психологический	1. Осознанно ведет себя в ситуации экзамена		
		2. Демонстрирует правилами диалогового общения		
		3. Стиль одежды аттестующего соответствует ситуации экзамена		
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Регулятивный	4. Письменная экзаменационная работа выполнена в соответствии с требованиями и сдана в срок		
		5. Подготовлен автореферат выступления на 7-10 минут		
		6. Подготовлена презентация к защите письменной экзаменационной работе		
		7. Разрабатывает технологическую карту в соответствии с заданием		
		8. Подбирает сырье в соответствии с товароведческой характеристикой		
		9. Подбирает оборудование, инвентарь, инструмент в соответствии с технологическим процессом		
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Социальный	10. Используются различные источники информации для раскрытия темы письменной экзаменационной работы		
		11. Демонстрирует владение информационными технологиями		
		12. Имеет свидетельства общественного признания профессиональных успехов (грамоты, благодарности и др)		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Аналитический	13. Решает проблемную ситуацию		
		14. Сравнивает разные способы подачи		
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Самосовершенствования	15. Демонстрирует способность к рефлексии		
		16. Демонстрирует понимание необходимости дальнейшего профессионального роста и образования		
		17. Адекватно оценивает результат собственной деятельности после выполнения задания		
Дополнительные баллы: 1 балл присваивается за обстоятельные ответы на вопросы работодателя.				
Дополнительные баллы: 1 балл присваивается за представление результата участия в региональных профессиональных конкурсах, участия в проектной, творческой деятельности				
Итого				

Председатель ГЭК _____ (_____)

Члены ГЭК _____ (_____)



Реализация основных образовательных программ

Приложение 6

Лист экспертной оценки выпускной практической квалификационной работы

Обучающегося _____ группа № _____ Билет № _____

ППКРС 19.01.17 «Повар, кондитер»

Уровни ФГОС	Уровни деятельности/ ОК	№ п/п	ПК	Критерии	О- показатель не проявился, 1-показатель частично проявился, 2-показатель систематически проявлялся	Общее количество баллов
ознакомительный	Эмоционально – психологический ОК 1	1		Внешний вид: Наличие полного комплекта санитарной одежды		
		2		Проявляет эмоциональную устойчивость при выполнении практического задания		
репродуктивный	Регулятивный ОК 2, 3	3	ПМ.01 - ПК 1.2 (ПМ.02 - ПК2.2, ПК 2.5; ПМ.03 - ПК 3.3, ПК 3.4; ПМ.04 - ПК 4.3.; ПМ.05 – ПК 5.3, ПК 5.4; ПМ.08 – ПК 8.2, ПК 8.3, ПК 8.4)	Выбирает необходимый инвентарь, оборудование, посуду, в соответствии с видом выполняемой операции		
		4		Подготавливает рабочее место, в соответствии с правилами санитарии и гигиены.		
		5		Использует инвентарь, оборудование, посуду, в соответствии с правилами техники безопасности		
		6		Рационально размещает на рабочем месте инвентарь, посуду в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего времени		
		7		Проверяет органолептическим способом качества сырья, продуктов		
		8		Отмеряет и взвешивает сырье		
		9		Подготавливает сырье (просеивание, протирание и др.)		
		10		Производит обработку продукта		
	Социальный ОК 4, 5, 6	11		Демонстрирует приготовление полуфабриката, в соответствии с технологическим процессом		
		12		Демонстрирует соблюдение последовательности технологии приготовления блюда		
		13		Соблюдает в процессе работы правила техники безопасности.		
		14		Соблюдает в процессе работы правила санитарии и гигиены		
		15		Соблюдает правила культуры общения при взаимодействии с комиссией в соответствии с профессиональной этикой		
		16		Демонстрирует современные приемы, методы, технологии при приготовлении блюд		
продуктивный	Аналитический ОК 3	17	Демонстрирует умение провести бракераж блюда			
		18	Демонстрирует умение исправить недостатки блюда			
	Творческий ОК	19	Правильно подбирает посуду для подачи блюда			
		20	Блюдо оформлено с использованием современных приемов кулинарного декора			
	Самосовершенствование ОК 2, 7,	21	Готовые блюда соответствуют требованиям к качеству (среднее количество баллов по органолептической оценке блюда, максимально 30 баллов)			
Итого						

Органолептическая оценка готового блюда

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	T°C подачи	Выход	Кол-во баллов	Оценка
	3	2	8	8	4	3	2	30	

63 - 70 баллов – 5(отлично) 90-100%, 56-62 балл – 4 (хорошо) 80-89%, 48-55 балла – 3(удовлетворительно) 70-79%, менее 48 баллов – неудовлетворительно.« _____ » _____ 201__г _____ под-
пись _____ (расшифровка, должность) _____