

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛАЗОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И ТУРИЗМА»

РАССМОТРЕНА
на методическом совете
Протокол № ____
От «__» _____ 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБ ПОУ
«Лазовский колледж
технологий и туризма»

Г.П. Гирис
« » _____ 2018 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования –
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

с. Лазо
2018 г.

Председатель Государственной экзаменационной комиссии

Ф.И.О., должность, организация/предприятие

СОГЛАСОВАНО

Должность, организация/предприятие

Ф.И.О.

подпись

МП

« ____ » _____ 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Должность, организация/предприятие

Ф.И.О.

подпись

МП

« ____ » _____ 2018г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 № 798, приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Разработчики:

Белова Н.Н., методист;

Матвеевко Н.А., преподаватель дисциплин профессионального цикла;

Ли М.В., мастер производственного обучения.

1. Общие положения

1.1 Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы.

1.2 Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия результатов освоения выпускниками колледжа образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**.

1.3 К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования **19.01.17 Повар, кондитер**.

2. Нормативное обеспечение ГИА

2.1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2.2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 798;

2.3. 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»;

2.4. 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»;

2.5. 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»;

2.6. Приказ 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»;

2.7. Приказ 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».

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

3. Форма государственной итоговой аттестации

3.1 Формой государственной итоговой аттестации по осваиваемой профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования **19.01.17 Повар, кондитер** является защита выпускной квалификационной работы (далее - ВКР). Выпускная квалификационная работа выполняется в два этапа:

первый – выполнение выпускной практической квалификационной работы (далее – ВПКР);

второй – выполнение письменной экзаменационной работы (далее – ПЭР).

4. Сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

4.1 Ознакомление с программой государственной итоговой аттестации - не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

4.2 Закрепление за обучающимися тем ВКР и руководителей ПЭР – не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации.

4.3 Выдача обучающимся индивидуальных заданий на выполнение ПЭР, составление графика выполнения обучающимися разделов ПЭР, не позднее, чем за 2 месяца до начала государственной итоговой аттестации.

4.4 Выполнение обучающимися ПЭР осуществляется до 13 июня, в т.ч.

- нормоконтроль выполнения ПЭР – до 08.06.2019.
- подготовка отзыва на ПЭР руководителем – 13.06.2019.
- ознакомление обучающегося с отзывом на ПЭР – 14.06.2019.

4.5 Защита ВКР - проводится с 17 июня по 29 июня в соответствии с графиком учебного процесса.

График проведения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) утверждается директором и доводится до сведения обучающихся.

5. Организация выполнения ВКР

5.1 Общие требования к ВКР

5.1.1 ВПКР должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии, предусмотренного ФГОС.

5.1.2 ВПКР должна соответствовать требованиям к уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренному квалификационной характеристикой.

5.1.3 Содержание и структура ПЭР определяются в методических рекомендациях к выполнению выпускной квалификационной работы по данной профессии.

5.1.4 Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса выполнения практической экзаменационной работы и краткое описание используемого оборудования, а также параметров и режимов ведения процесса.

5.1.5 Результаты проведения ВКР оформляются протоколом заседания государственной экзаменационной комиссии (далее - ГЭК).

5.2 Тематика ВКР

5.2.1 Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования и предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. (Приложение 1)

5.2.2 Темы ВКР разрабатываются педагогическими работниками дисциплин профессионального цикла, совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и рассматриваются профильной предметно - цикловой комиссией (далее – ПЦК).

5.2.3 Тематика ПЭР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость в прикладной отрасли, отвечать современным

требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

5.2.4 Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

5.2.5 Руководителем ВКР могут быть педагогические работники колледжа из числа преподавателей профессиональных модулей или мастеров производственного обучения, а также специалисты предприятий, организаций или их объединений, имеющие высшее образование, соответствующее профилю подготовки выпускников.

5.3 Организация выполнения ПЭР

5.3.1 Индивидуальное задание, разрабатывается руководителем ПЭР по утвержденной теме, где в соответствующих разделах формулируются конкретные требования к этой части применительно к общей тематике ПЭР. Задания на ПЭР рассматриваются и утверждаются на заседании профильной предметно – цикловой комиссии, подписываются руководителем и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе колледжа.

5.3.2 Руководитель ПЭР проводит консультации обучающихся в соответствии с разработанным и утвержденным графиком консультаций.

5.3.3 Завершающим этапом выполнения ПЭР является нормоконтроль. Целью нормоконтроля является соблюдение требований ЕСКД (единая система конструкторской документации) и ЕСТД (единая система технологической документации) при оформлении ПЭР. При успешном прохождении нормоконтроля руководитель ПЭР ставит подпись на титульном листе. Работы, не прошедшие нормоконтроль, к защите не допускаются.

6. Необходимые материалы для проведения государственной итоговой аттестации

6.1 ФГОС по **19.01.17 Повар, кондитер.**

6.2 Программа государственной итоговой аттестации.

6.3 Письменная экзаменационная работа обучающегося с письменным отзывом руководителя.

6.4 Приказ директора о составе ГЭК и апелляционной комиссии.

6.5 Приказ директора о допуске к защите ВКР обучающихся, успешно завершивших обучение по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (по результатам промежуточной

аттестации и прохождением всех видов учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом).

6.6 Протоколы заседания ГЭК.

6.7 Сведения об успеваемости обучающихся по дисциплинам и профессиональным модулям (сводная ведомость), протоколы квалификационных экзаменов о присвоении разрядов по профессиям, а также об имеющихся достижениях по профилю специальности (грамоты, сертификаты, свидетельства др.), полученные при освоении основной профессиональной образовательной программы (портфолио).

6.8 Аттестационные листы.

7. Организация и проведение защиты ВКР

7.1 Для проведения ГИА создается ГЭК численностью не менее 5 человек. Комиссия работает на базе КГБ ПОУ «Лазовский колледж технологий и туризма». В состав ГЭК входят:

- председатель ГЭК;
- заместитель председателя ГЭК;
- члены комиссии из педагогических работников колледжа 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.
- ответственный секретарь ГЭК (без права голоса).

7.2 Защита ВКР проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

7.3 На защиту ПЭР обучающемуся отводится до 15 минут. Процедура ГИА включает в себя доклад обучающегося (не более 7 минут), вопросы членов комиссии, ответы обучающегося на поставленные вопросы, представление отзыва на ПЭР. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР.

7.4 Во время защиты ПЭР обучающийся может использовать:

- выполненную графическую часть;
- пояснительную записку ПЭР;
- составленный ранее доклад или тезисы своего выступления;
- доклад, оформленный в виде презентации, выполненной в приложении Microsoft Office PowerPoint.

7.5 Решения ГЭК принимаются на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя.

7.6 Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем.

7.7 Результаты защиты ВКР объявляются обучающимся в тот же день после оформления в установленном порядке протокола.

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

7.9 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.

7.10 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.

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

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

8. Критерии оценки качества подготовки выпускников

8.1 Критерии оценки ВПКР:

- овладение приемами работ;
- соблюдение технических и технологических требований к качеству работ;
- выполнение установленных норм времени;
- умение пользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями
- соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени;

- умение самостоятельно планировать работу, осуществлять само- и взаимоконтроль. (Приложение 2)

8.2 Оценка. Критерии оценки:

8.2.1 **«Отлично»** выставляется, если выпускник уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда.

8.2.2 **«Хорошо»** выставляется, если выпускник владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда.

8.2.3 **«Удовлетворительно»** выставляется, если выпускник недостаточно владеет приемами работ практического задания, имеет в наличии ошибки, исправляемые с помощью мастера, отдельные несущественные ошибки в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда

8.2.4 **«Неудовлетворительно»** выставляется, если выпускник не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

8.3 К защите ПЭР допускаются обучающиеся, выполнившие ВПКР. При определении оценки за защиту ПЭР учитываются:

- доклад обучающегося;
- ответы на дополнительные вопросы по теме ПЭР;
- оценка руководителя ПЭР.

8.4 При проведении защиты ПЭР учитываются следующие критерии:

- уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного рабочими программами учебных дисциплин;
 - уровень практических умений, продемонстрированных выпускником при выполнении ПЭР;
 - уровень знаний и умений, позволяющий решать производственные задачи при выполнении ПЭР;
 - обоснованность, четкость, лаконичность изложения сущности темы ПЭР;
 - гибкость и быстрота мышления при ответах на поставленные вопросы во время защиты ПЭР;
 - качество освоения общих и профессиональных компетенций.
- (Приложение 3, Приложение 4)

Уровень знаний обучающихся определяется следующими оценками:

8.4.1 «отлично»:

- представленная на ГИА ПЭР выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя;
- изложение поставленной задачи и способ ее решения в представленной к защите ПЭР дано обучающимся грамотно, четко и аргументированно;
- на все поставленные по тематике данной ПЭР вопросы даны исчерпывающие ответы. При этом речь обучающегося отличается логической последовательностью, четкостью, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт;
- во время защиты обучающийся демонстрирует знание проблемы, раскрывает пути решения производственных задач, высказывает собственные рациональные обоснованные суждения по различным аспектам представленной ПЭР.

8.4.2 «хорошо»:

- представленная на ГИА ПЭР выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя;
- изложение поставленной задачи и способ ее решения в представленной к защите ПЭР дано обучающимся грамотно, четко и аргументированно;
- на все поставленные по тематике данной ПЭР вопросы даны ответы. При этом речь обучающегося отличается логической последовательностью, четкостью, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт;
- возможны некоторые упущения при ответах, однако основное содержание вопроса раскрыто полно.

8.4.3 «удовлетворительно»:

- работа выполнена в соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя;
- изложение (доклад) раскрывает в не полной мере в представленной к защите ВКР поставленной задачи и способов ее решения;
- на поставленные по тематике данной ПЭР вопросы даны неполные ответы либо слабо аргументированные;
- не даны ответы на некоторые вопросы, требующие основных знаний учебных дисциплин/ междисциплинарных курсов;
- отказ от ответов демонстрирует неумение обучающегося применять теоретические знания при решении производственных задач.

8.4.4 «неудовлетворительно»:

- представленная на ГИА ВКР выполнена согласно заданию, но присутствуют недоработки, ПЭР имеет подписи выпускника, руководителя ВКР;
- изложение (доклад) не раскрывает в представленной к защите ВКР поставленной задачи и способов ее решения;
- обучающийся не понимает вопросы, поставленные по тематике данной ВКР и не дает ответов на вопросы, требующие элементарных знаний учебных дисциплин/междисциплинарных курсов.

ТЕМАТИКА

выпускных практических квалификационных и письменных экзаменационных работ учащихся группы № 332 -94
 Профессия ППКРС 19.01.17 «Повар, кондитер».
 Профессия по ОК 016-94: «Повар» (3-4 разряд); «Кондитер» (3-4 разряд).

№ п\п	Фамилия, Имя, Отчество учащегося	Наименование выпускной практической квалификационной работы по профессии ОК 016-94	Разряд выпускной практической квалификационной работы	График проведения выпускной практической квалифицированной работы	Содержание письменной экзаменационной работы
1.	Дьячкова Анастасия Юрьевна	1. Технология приготовления холодных блюд и закусок «Канapé с паштетом» 2. Технология приготовления блюд из яиц «Омлет фаршированный овощами» 3. Технология приготовления блюд из жаренного мяса «Антрекот» 4. Технология приготовления холодных сладких блюд «Крем ореховый»	Повар – 3разряд; Кондитер – 3разряд	17.06.2019 – 20.06.2019 г.	Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема блюд из яиц «Омлет фаршированный овощами» Организация рабочих мест и работы в кулинарном цеху . Расчет цены с наценкой 145% одной порции «Крем ореховый»

		5.Технология приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста пирожное «Бисквитное фруктовое желейное»			
2.	Елисеенко Николай Евгеньевич	1. Технология приготовления холодных блюд и закусок салат «Студень из говядины» 2. Технология приготовления заправочных супов «Щи по уральски» 3. Технология приготовления блюд из жареного мяса «Эскалоп с помидорами» 4. Технология приготовления железированных холодных сладких блюд «Мусс лимонный» 5.Технология приготовления кондитерских изделий из песочного теста пирожное «Корзиночка любительская »	Повар – 3разряд; Кондитер – 3разряд	17.06.2019 – 20.06.2019 г.	Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления заправочного супа «Щи по уральски» Организация рабочих мест и работы мясного цеха Расчет цены с наценкой 185% 1 порции блюда «Студень говядины»
3.	Кашка Фаина Руслановна	1. Технология приготовления холодных блюд и закусок «Заливное из птицы»	Повар – 3разряд; Кондитер – 3разряд	17.06.2019 – 20.06.2019 г.	Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к

		<p>2. Технология приготовления суп пюре «Суп пюре из овощей»</p> <p>3. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы «Хлебцы рыбные»</p> <p>4. Технология приготовления желированных холодных сладких блюд «Мусс яблочный»(на манной крупе)</p> <p>5.Технология приготовления кондитерских изделий из миндального теста пирожное «Пирамида»</p>			<p>качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен.</p> <p>Технологическая схема приготовления из рыбной котлетной массы «Хлебцы рыбные»</p> <p>Организация рабочих мест и работы в горячем цеху.</p> <p>Расчет цены с наценкой 185% кондитерского изделия 1 шт пирожного «Пирамида»</p>
4.	Мазуренко Кирилл Николаевич	<p>1. Технология приготовления холодных блюд и закусок «Винегрет с кальмаром и морской капустой»</p> <p>2. Технология приготовления супов пюре «Суп пюре из тыквы»</p> <p>3. Технология приготовления блюд из мясной рубленой массы «Котлета натуральная»</p> <p>4. Технология приготовления холодных</p>	Повар – 3разряд; Кондитер – 3разряд	17.06.2019 – 20.06.2019 г.	<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен.</p> <p>Технологическая схема приготовления блюда из мяса «Котлета натуральная»</p> <p>Организация рабочих мест и работы в кулинарном цеху.</p> <p>Расчет цены с наценкой 145% 1 порции блюда «Винегрет с кальмаром и морской капустой»</p>

		<p>желированных сладких блюд «Кисель из кураги»</p> <p>5.Технология приготовления мучных кондитерских изделий из слоеного теста</p> <p>«Трубочки и муфточки с кремом»</p>			
5.	Мельник Яна Владимировна	<p>1. Технология приготовления холодных блюд и закусок</p> <p>«Помидоры фаршированные грибами»</p> <p>2. Технология приготовления заправочных супов</p> <p>«Борщ флотский»</p> <p>3. Технология приготовления блюд из запеченой рыбы «Рыба запеченая под молочным соусом»</p> <p>4. Технология приготовления желированных холодных сладких блюд « Мусс апельсиновый»</p> <p>4.Технология приготовления мучных кондитерских изделия из бисквитного теста</p> <p>пирожное «Буше»</p>	<p>Повар – 3разряд;</p> <p>Кондитер – 3разряд</p>	17.06.2019 – 20.06.2019 г.	<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен.</p> <p>Технологическая схема приготовления желированного холодного сладкого блюда «Мусс апельсиновый»</p> <p>Организация рабочего места и работы в холодном цеху.</p> <p>Расчет цены с наценкой 170% 1 порции заправочного супа «Борщ флотский»</p>

		глазированное шоколадной помадой»			
6.	Мягков Сергей Николаевич	<p>1. Технология приготовления холодных блюд и закусок «Салат картофельный с сельдью»</p> <p>2. Технология приготовления холодных супов «Борщ холодный мясной»</p> <p>3. Технология приготовления блюд из субпродуктов «Печень по строгановски»</p> <p>4. Технология приготовления желерованных холодных сладких блюд «Желе молочное»</p> <p>5. Технология приготовления мучных кондитерских изделий «Кекс ореховый»</p>	Повар – Зразряд; Кондитер – Зразряд	17.06.2019 – 20.06.2019 г.	<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен.</p> <p>Технологическая схема приготовления кондитерского изделия «Кекс ореховый»</p> <p>Организация рабочего места и работы овощного цеха</p> <p>Расчет цены с наценкой 130% 1 порции блюда «Борщ холодный мясной»</p>
7.	Опанасюк Варвара Николаевна	<p>1. Технология приготовления холодных блюд и закусок «Студень из субпродуктов птицы»</p> <p>2. Технология приготовления прозрачных супов «Бульон куринный с фаршированными</p>	Повар – Зразряд; Кондитер – Зразряд	17.06.2019 – 20.06.2019 г.	<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен.</p> <p>Технологическая схема приготовления кондитерского изделия пирожное «Краковское»</p>

		<p>клецками» 3. Технология приготовления запеченых блюд из рыбы «Рыба запеченая по русски» 4.Технология приготовления желированныххолодных сладких блюд «Желе из плодов и ягод» 5.Технология приготовления кондитерских изделий из песочного теста пирожное «Краковское»</p>			<p>Организация рабочего места и работы в горячем цеху. Расчет цены с наценкой 180% 1 порции блюда «Студень из субпродуктов птицы »</p>
8.	Смирнов Виталий Евгеньевич	<p>1. Технология приготовления холодных блюд и закусок «Сельдь рубленая» 2. Технология приготовления заправочных супов «Рассольник Петербургский» 3. Технология приготовления блюд из жареного мяса «Эсколоп с помидорами» 4. Технология приготовления горячих сладких блюд «Яблоки в кляре» 5.Технология</p>	Повар – Зразряд; Кондитер – Зразряд	17.06.2019 – 20.06.2019 г.	<p>Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления холодного блюда «Сельдь рубленая». Организация рабочего места и работы в кондитерском цеху Расчет цены с наценкой 165% 1 порции заправочного супа «Рассольник Петербургский»</p>

		приготовления кондитерских изделий из воздушного теста пирожное «Воздушное» с кремом (Двойное)			
9.	Чимборисова Валерия Владимировна	1. Технология приготовления холодных блюд и закусок «Закрытые бутерброды» 2. Технология приготовления заправочных супов «Суп картофельный с рыбными фрикадельками» 3. Технология приготовления блюд из жареного мяса «Бефстроганов» 4. Технология приготовления железированных холодных сладких блюд «Кисель молочный» 5. Технология приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста пирожное «Песочное глазированное помадой»	Повар – 3разряд; Кондитер – 3разряд	17.06.2019 – 20.06.2019 г.	Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов, первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен. Технологическая схема приготовления заправочного супа «Суп картофельный с рыбными фрикадельками» Организация рабочего места и работы в рыбном цеху . Расчет цены с наценкой 160% 1 порции блюда «Бутерброд закрытый»
10.	Чурсина Алина Николаевна	1. Технология приготовления холодных	Повар – 3разряд; Кондитер – 3разряд	17.06.2019 – 20.06.2019 г.	Письменная экзаменационная работа содержит рецептуру, пищевую ценность продуктов,

		<p>блюд и закусок «Студень из говядины»</p> <p>2. Технология приготовления заправочных супов «Рассольник по Рошански»</p> <p>3. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы «Фрикадельки рыбные в томатном соусе»</p> <p>4.Технология приготовления горячих сладких блюд «Гренка с плодами и ягодами»</p> <p>5.Технология приготовления кондитерских изделий из заварного теста «Трубочка с заварным кремом»</p>			<p>первичную обработку. Технологический процесс приготовления блюд. Требования к качеству и сроки хранения. Экономический раздел, расчет цен.</p> <p>Технологическая схема приготовления холодного блюда «Студень из говядины»</p> <p>Организация рабочего места и работы в овощном цехе.</p> <p>Расчет цены с наценкой 125% 1 порции блюда «Гренка с плодами и ягодами»</p>
--	--	---	--	--	---

Преподаватель / _____ / Матвеевко Н.А

Мастер производственного обучения / _____ / Ли М.В

Критерии оценки ВПКР

№ п/п	Компетенции и критерии оценивания	Баллы	Фактическое количество баллов
1.	Овладение приемами работ		
	Уверенно и точно владеет приемами работ	3	
	Владеет приемами работ, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся	2	
	Недостаточно владеет приемами работ, имеют место ошибки, исправляемые с помощью мастера	1	
	Недостаточное выполнение приемов работ, имеют место существенные ошибки	0	
2.	Соблюдение технических и технологических требований к качеству работ		
	Выполнение работы в полном соответствии с требованиями технической и технологической документации	3	
	Выполнение работы в основном в соответствии с требованиями технической и технологической документации с несущественными ошибками, исправляемыми самостоятельно	2	
	Выполнение работы в основном в соответствии с требованиями технической и технологической документации с несущественными ошибками, исправляемыми с помощью мастера	1	
	Несоблюдение требований технической и технологической документации, приводящее к существенным ошибкам	0	
3.	Выполнение установленных норм времени		
	Выполнение и перевыполнение норм времени	3	
	Незначительное отклонение от норм времени	2	
	Отклонение от норм времени	1	
	Значительное отклонение от норм времени	0	
4.	Умение пользоваться оборудованием, инструментами		
	Уверенно и умело пользуется оборудованием, инструментами. Выбор инструментов и оборудования рационален	3	
	Правильно выбирает и пользуется оборудованием, инструментами, но возможны несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся	2	
	Недостаточное умение рационально выбирать и пользоваться оборудованием, инструментами	1	
	Оборудование и инструмент выбирается нерационально.	0	

5.	Соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места		
	Не нарушает правила безопасности труда, правильно организует рабочее место	3	
	Соблюдение требований безопасности труда, незначительное нарушение по организации рабочего места	2	
	Одно незначительное нарушение по выполнению требований безопасности труда и (или) организации рабочего места	1	
	Нарушения правил безопасности труда и (или) имеют место ошибки в организации рабочего места	0	
6.	Умение самостоятельно планировать работу, осуществлять само- и взаимоконтроль		
	Самостоятельно планирует работу, осуществляет контроль качества работы, использует необходимый контрольно-измерительный инструмент, определяет отклонения по качеству	3	
	Самостоятельно планирует работу, осуществляет контроль качества работы, использует не весь необходимый контроль – измерительный инструмент, определяет не все отклонения по качеству	2	
	Планирует выполнение работы с незначительной помощью мастера, не может дать полную оценку качества выполненной работы	1	
	Планирует выполнение работы только с помощью мастера, не может дать полную оценку качества выполненной работы		
	Максимальный балл	18	
	Итоговый балл		
	Оценка		

Перевод в оценку:

15-18 баллов – «5»;

10-14 баллов – «4»;

8-10 баллов – «3».

Если набрано 7 и менее баллов, работа не оценивается.

Критерии оценивания ПЭР

№ п/п	Критерии оценивания		Уровни оценки			
			«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
1	2	3	4	5	6	7
1.	Актуальность темы	четко сформулирована	+			
		обоснована		+		
		сформулирована неточно			+	
		не обоснована				+
2.	Уровень использования в работе методов исследования вопросов, проблемы или объекта	высокий	+			
		выше среднего		+		
		средний			+	
		низкий				+
3.	Степень комплексности работы, применение в ней знаний общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей	высокая	+			
		выше средней		+		
		средняя			+	
		низкая				+
4.	Содержание работы	соответствует теме	+			
		имеет неточности в формулировании и названий разделов		+		
		имеет неточности в формулировании и названий разделов и глав			+	
		не раскрывает тему				+

5.	Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения всех частей работы	логическая связь темы, цели, задач выводов и предложений	+			
		незначительные нарушения в последовательности и обоснованности			+	
		нарушения в последовательности и обоснованности (не более 5), не искажающими смысл излагаемого материала				+
		отсутствует				
6.	Применение компьютерных технологий	на высоком уровне	+			
		выше среднего			+	
		среднем уровне				+
		ниже среднего				
7.	Качество оформления работы	соответствует требованиям	+			
		имеются отдельные ошибки			+	
		имеется много ошибок				+
		не соответствует требованиям				
8.	Количество чертежей (рисунков, схем, графиков, таблиц и диаграмм), грамотно оформленных, согласно ГОСТ суммарно не должно превышать 3-4	не более 3-4 рисунков, схем и графиков (таблиц) в соответствии с темой работы	+			
		не менее 3 рисунков, схем, графиков (таблиц) в соответствии с темой работы			+	

	листов формата А4	2-3 рисунка, схем, графиков (таблиц) в соответствии с темой работы			+		
		менее 2 рисунков, схем и графиков (таблиц) таблиц по теме работы				+	
9.	Список использованной литературы	содержит 5 источников, изданных за последние 5 лет и оформленных в соответствии с требованиями стандарта	+				
		содержит 5 источников, оформленных по стандарту, отсутствуют современные источники			+		
		менее 5 источников, объем специальных периодических изданий незначителен				+	
		содержит недостаточное количество источников, оформленных с ошибками					+
		внедрены в практику, являются оригинальными			+		
		разработки заимствованы из литературы и не					+

		адаптированы к конкретным условиям				
		отсутствуют				+
оценочный интервал			45-41	40-32	31-22	22-18

Приложение 4

Карта оценивания ответа обучающегося

№ п/п	Показатели и критерии оценивания	Баллы	Фактическое количество баллов
1.	Обоснованность		
	Четкое и полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений, оригинальность мышления	3	
	Полное изложение материала учебной дисциплины и использованием профессиональной терминологии	2	
	Неполное изложение материала учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии	1	
	При изложении ответа профессиональная терминология не используется	0	
2.	Теоретические знания, позволяющие решать профессиональные задачи		
	Четкое и полное изложение суждения, приведение доводов, аргументов	3	
	Полное изложение суждения, приведение доводов, аргументов	2	
	Неполное изложение суждения, приведение доводов и аргументов при изложении ответа	1	
	Отсутствие доводов и аргументов при изложении ответа	0	
3.	Ответы на дополнительные вопросы		
	Четкое и полное изложение материала при ответе на поставленный вопрос, использование профессиональной терминологии	3	
	Практически полное изложение материала на поставленный вопрос с использованием профессиональной терминологии	2	
	Неполное изложение материала, недостаточное использование профессиональной терминологии	1	
	При изложении материала допущены значительные ошибки	0	
4.	Культура изложения ответа		
	Точность, лаконичность, логичность формулирования мысли, научность терминологии	3	
	Правильное формулирование мысли, но возможны несущественные ошибки, которые исправляются самим обучающимся	2	
	При формулировании мысли возможны существенные ошибки, исправляемые с помощью преподавателя	1	
	Точность, лаконичность, логичность формулирования мысли, научность терминологии отсутствуют.	0	
	Максимальный балл	12	

	Итоговый балл		
	Оценка		

Перевод в отметку:

10 -12 баллов – «5»;

7 - 9 баллов – «4»;

4 - 6 баллов – «3».

Если набрано 3 баллов и менее, результат не оценивается

