

Директор  
«24»

*Л.М.Курилова*

УТВЕРЖДЕНО  
Л.М.Курилова  
2018г.



## **Программа**

### **Государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17. «Повар, кондитер»**

Государственная итоговая аттестация программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии «Повар, кондитер» организуется в форме выпускной практической квалификационной работы отдельно по квалификации «Повар», «Кондитер» и включает в себя :

- выполнение и представление практической квалификационной работы (выполнение наряда-задания с составлением технологической карты на блюда и кондитерские изделия);
- защиту выпускной письменной экзаменационной работы по профессиональным модулям ПМ.01 – 07; ПМ08.

В процессе аттестации по практической квалификационной работе и защите письменной экзаменационной работы обучающиеся должны показать теоретические основы и виды профессиональных компетенций, которые определены стандартом, квалификационной характеристикой и моделью выпускника по профессии: «повар, кондитер».

Порядок проведения Государственной итоговой аттестации установлен на основе локального акта «Положение об государственной итоговой аттестации выпускников».

**Объем времени на подготовку – 5 недель с 27.05 по 21.06.19г. (во время производственной практики).**

**Сроки проведения ИГА – с 24.06. по 28.06.19г.**

По итогам Государственной итоговой аттестации выдаётся документ установленного образца.

Необходимые экзаменационные материалы:

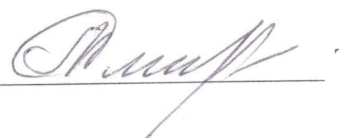
1. Федеральный государственный образовательный стандарт.
2. Профессиональный стандарт Повар, кондитер.
3. Квалификационные характеристики по профессии повар 3, 4, 5 разрядов, кондитер- 3-4 разряд
- 4 Программа итоговой государственной аттестации.
5. Приказ директора о допуске учащихся к итоговой государственной аттестации.
6. Сводная ведомость об успеваемости учащихся.
7. Зачетные книжки учащихся.
8. Производственные характеристики на каждого выпускника группы.
9. Наряды на итоговые квалификационные производственные работы.
10. Протоколы заседания Государственной итоговой аттестационной комиссии.
11. Перечень наглядных пособий, материалов справочного характера, нормативных документов и образцов техники, разрешенных к использованию на экзамене по профессии:
  - сборник рецептов блюд и кулинарных изделий;
  - бланки документов, отражающих работу производства;
  - микрокалькулятор;
  - муляжи кулинарных блюд;
  - плакаты без развернутого текста.

## УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ

№№ п.п.	Этапы подготовки	Сроки	Ответственные
1	Составить перечень тем для ВПКР	до 27 ноября	Преподаватели, председатель методкомиссии
2	Выдать темы для ВПКР	до 01. декабря	Преподаватели, мастера производственного обучения выпускаемых групп
3	Разработать программу Государственной итоговой аттестаций.	декабрь	Соловьёв С.Я. Председатель методкомиссии
4	Довести программу Государственной итоговой аттестаций до сведения обучающихся.	декабрь	Мастер производственного обучения
5	Приказ директора о назначении состава комиссии Государственной итоговой аттестаций	до 20-го декабря	Директор
6	Составить расписание проведения Государственной итоговой аттестаций (утверждается директором)	Апрель 2019г	Зам. директора
7	Представить Председателя Государственной итоговой аттестаций (направить на утверждение департамента образования Ярославской области)	декабрь	Зам. директора
8	Разработать технологические задания выполнения квалификационных работ для защиты ВПКР	до 12. января	Председатель методкомиссии, мастера п/о, преподаватели
9	Составить расписание консультаций по написанию письменной экзаменационной работы	Февраль - май	Мастер п/о

10	Ознакомить обучающихся с «Положением о защите ВПКР»	до 10-го февраля	Мастер п/о группы
11	Выдать обучающимся задания выполнения квалификационных работ для защиты ВПКР	12 января	мастер п/о группы
12	Заседание педагогического совета «О допуске Государственной итоговой аттестации (по итогам – приказ директора)	июнь	Директор
13	Занести результаты Государственной (итоговой) аттестации в журнал учета производственного обучения (форма 6)	до 28.06.19.	Мастер п/о группы
14	Оформить сводную итоговую ведомость	июнь	Мастер п/о группы
16	Обсуждение итогов работы Государственной итоговой аттестации	28.06.19.	Председатель аттестационной комиссии
17	Представить отчет об итогах работы Государственной (итоговой) аттестационной комиссии в департамент образования Ярославской области	До 01.07.19	Зам. директора

Зам. директора по УР



Т.М.Смирнова

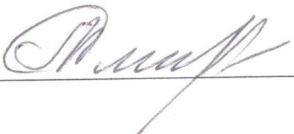
## **Критерии оценки выпускной письменной экзаменационной работы по профессии «Повар, кондитер» :**

1. Соответствие выпускной письменной работы заданию.
2. Качество выполнения каждого раздела письменной работы.
3. Степень разработки новых вопросов, оригинальности решений (предположений), теоретической значимости работы.

При определении окончательной оценки ПЭР учитываются:

1. Доклад выпускника по каждому разделу дипломного проекта.
2. Ответы на вопросы.
- 3 Отзыв руководителя.

Заместитель директора по УР



Т.М. Смирнова

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### Защиты выпускной практической работы по профессии «Повар, кондитер»

№ п/п	Задание	Содержание задания	Требования к выполнению задания	Количество баллов			
				5	4	3	2
	Работа со сборником рецептов	Произвести расчет продуктов на все блюда компл. задания. Указать № раскладки	Умение пользоваться сборником рецептов, правильно определить № раскладок. Умение правильно считать	Умело, самостоятельно пользуется сборником. Подсчет точный	Неправильно определен № раскладки на 1 из 3 блюд. Расчет оформлен небрежно.	Незначительные ошибки в подсчете без изменен. ед. измерения (в том же порядке)	Грубые ошибки в подсчете
	Технология приготовления кулинарных блюд и кондитерских изделий	<u>На одно компл. блюдо</u> 1. Составить технологическую схему. 2. Рассказать технологию приготовления блюда и кондитерских изделий. 3. Назвать необходимые для приготовления блюда посуду, инвентарь, об.	Знание технологии приготовления. Умение составлять технологич. последовательность схематично. Знание терминологии, умение логически последовательно излагать материалы, умение обобщать, формулировать выводы. Знание организации производства	Технологическая схема составлена правильно. Изложение материала полное, в системе. Терминология правильная. Обоснованные выбор оборудования, инвентаря и др. для приготовления блюд. Допускаются единичные ошибки, самостоятельно исправляемые уч-ся.	Некоторые ошибки в терминологии. Допускаются отдельные несущественные ошибки, исправляемые уч-ся по дополнительным или наводящим вопросам комиссии	Неполное изложение материала. Недостаточные систематичные знания технологии приготовления блюда. Несущественные ошибки в технологии приготовления. В ответе допускаются существенные ошибки, исправляемые с помощью .	Изложение материала неполное, бессистемное. Несамостоятельные ответ уч-ся. Неумение составлять технологическую схему приготовления блюда.

<p>Требования к качеству. Правила отпуса. Срок и реализации условия хранения.</p>	<p>Рассказать требования к качеству блюд и кондитерских изделий. Правила отпуса. Сроки реализации и условия хранения всех 3 блюд компл. обеда.</p>	<p>Знание требований к качеству готовых блюд. Знание правил отпуса, сроков реализации и условий хранения. Терминология правильная. Умение обобщать и делать выводы. Знание норм выхода готовых блюд</p>	<p>Изложение материала полное, в системе, с использованием правильной терминологии. Несущественные ошибки, самостоятельно исправляемые уча-</p>	<p>Некоторые ошибки в терминологии. Несущественные ошибки, исправляемые учащимися по дополнительным или наводящим вопросам комиссии.</p>	<p>Недостаточные знания требований к качеству готовых блюд, норм выхода готовых блюд. В ответе допускаются существенные ошибки, исправляемые с помощью членов комиссии.</p>	<p>В ответе допускаются существенные ошибки, не исправляемые с помощью членов комиссии. Несамостоятельный ответ.</p>
<p>Требования техники безопасности, санитария и гигиена.</p>	<p>Рассказать правила техники безопасности труда, санитарии и личной гигиены.</p>	<p>Знание правил и требований безопасности труда, санитарии и личной гигиены повара.</p>	<p>Полный правильный ответ согласно инструкций и рекомендаций.</p>	<p>Некоторые ошибки и отклонения от инструкций и рекомендаций.</p>	<p>Ответ правильный, неполный, дополненный по наводящим вопросам</p>	<p>Ответ не правильный</p>

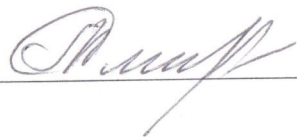
**Критерии оценки выпускной письменной экзаменационной работы по профессии «Повар, кондитер» :**

1. Соответствие выпускной письменной работы заданию.
2. Качество выполнения каждого раздела письменной работы.
3. Степень разработки новых вопросов, оригинальности решений (предположений), теоретической значимости работы.

При определении окончательной оценки ПЭР учитываются:

1. Доклад выпускника по каждому разделу дипломного проекта.
2. Ответы на вопросы.
3. Отзыв руководителя.

Заместитель директора по



УР Т.М. Смирнова