

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Красноуфимский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:
ИП Бакунин А.М.
А.М.Бакунин
декабрь 2015 г
Андрей Михайлович



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ СО
«Красноуфимский
многопрофильный техникум»
В.Л.Сычев
декабрь 2015 г.



ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Красноуфимск, 2015

Программа государственной итоговой аттестации (далее - Программа ГИА) выпускников ГБПОУ СО "Красноуфимский многопрофильный техникум" по профессии 19.01.17 "Повар, кондитер" разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. №798, с изменениями, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. №390)

Разработчики:

С.А.Калинина, заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ СО "Красноуфимский многопрофильный техникум"

Т.А.Крюкова, заведующий методическим кабинетом ГБПОУ СО "Красноуфимский многопрофильный техникум"

Рассмотрена на заседании методического объединения
общепрофессионального цикла

"__" _____ 2015 г.

Председатель МО _____ /Н.Н.Молочникова/

Рассмотрена на заседании педагогического совета ГБПОУ СО
"Красноуфимский многопрофильный техникум"

"__" _____ 2015 г.

Протокол №__ "___" _____ 2015 г.

Согласована на заседании методического совета ГБПОУ СО
"Красноуфимский многопрофильный техникум"

Протокол №__ от "__" _____ 2015 г.

Председатель методического совета _____ /С.А.Калинина/

Содержание

	Стр.
1. Общие положения	4
2. Содержание, условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации	5
2.1. Вид государственной итоговой аттестации	5
2.2. Выпускная практическая квалификационная работа	7
2.3. Письменная экзаменационная работа	8
3. Критерии оценки выпускной квалификационной работы	11
Приложения	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа итоговой аттестации выпускников по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии «Повар, кондитер» разработана на основании пунктов 5,10 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 года №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями), приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г., Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ СО "Красноуфимский многопрофильный техникум", "Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ СО "Красноуфимский многопрофильный техникум".

Основная цель программы: качественная подготовка, организация и проведение государственной итоговой аттестации выпускников.

Задачи:

- мобилизация усилий всех субъектов образовательного процесса на выполнение требований стандарта;
- определение качества подготовки квалифицированных служащих по указанной профессии в ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- разработка рекомендаций по совершенствованию качества подготовки выпускников на основе анализа результатов ГИА выпускников и рекомендаций ГЭК.

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью обучения.

Цель проведения государственной итоговой аттестации: определение соответствия результатов освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, соответствующим требованиям ФГОС, готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа государственного образца об уровне

образования и квалификации (диплом о среднем профессиональном образовании).

Государственная итоговая аттестация выпускников, согласно "Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ СО "Красноуфимский многопрофильный техникум", проводится государственной экзаменационной комиссией по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии «Повар, кондитер» и включает защиту выпускной квалификационной работы:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии «Повар, кондитер» в пределах требований федерального государственного образовательного стандарта;
- защита письменной экзаменационной работы.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии "Повар, кондитер" и включает перечень необходимых для допуска на итоговую аттестацию документов, состав итоговой аттестации, темы и требования к выпускным практическим и письменным экзаменационным работам, а также критерии оценки результата образования.

К Программе государственной итоговой аттестации для оценивания персональных достижений выпускников на соответствие их требованиям программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих создан фонд оценочных средств, позволяющий оценить знания, умения и уровень освоенных компетенций. Фонд оценочных средств разработан и утвержден по согласованию с работодателями.

2. СОДЕРЖАНИЕ, УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация представляет собой подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких

профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию профессиональных модулей и позволяет оценить уровень сформированности общих компетенций:

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом

ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

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

ПМ.05 Приготовление блюд и мяса и домашней птицы

ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

ПК.5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов

ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб

ПК 8.2 Готовить и оформлять мучные кондитерские изделия

ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки

ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты

ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные

ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Общие компетенции:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость 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 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

Необходимым условием допуска к выпускной квалификационной работе является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа по профессии "Повар, кондитер" выполняется в следующих видах: выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.

2.2 ВЫПУСКНАЯ ПРАКТИЧЕСКАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Выпускная практическая квалификационная работа (далее - ВПКР) проводятся с целью определения уровня освоения обучающимся установленной технологии, современных приемов и методов труда по профессии, достижения требуемой производительности труда, обеспечения выполнения технических условий производства работ и т.д.

Процедура проведения: выпускная практическая квалификационная работа выполняется непосредственно в образовательном учреждении в "Учебном кулинарном цехе". Выполнение выпускной практической квалификационной работы максимально приближено к условиям реальной профессиональной деятельности. Основные этапы работы выполняются в

присутствии членов государственной экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол.

Мастер производственного обучения совместно со старшим мастером своевременно подготавливают рабочие места, необходимое оборудование, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается необходимая документация.

Время выполнения выпускной практической квалификационной работы – 3 часа.

Срок проведения – согласно графику государственной итоговой аттестации.

Для оценки выпускной практической квалификационной работы используется фонд оценочных средств, разработанный на основе ФГОС по профессии и согласованный с работодателем (Приложение 1).

2.3 ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

Цель письменной экзаменационной работы (далее - ПЭР): выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологии.

Письменная экзаменационная работа способствует формированию умения обучающихся самостоятельно решать производственные вопросы на основе знаний и опыта, полученных в процессе обучения.

Выполнение ПЭР завершается ее защитой.

Для качественной организации по подготовке и выполнению ПЭР в техникуме составляется примерный график, в котором прописываются все этапы работы и сроки их выполнения.

Тема ПЭР назначается каждому выпускнику индивидуально.

Главным критерием выбора темы является ее актуальность. Тема должна соответствовать содержанию производственной практики по профессии, а также объему знаний, умений и практического опыта, предусмотренных ФГОС СПО по профессии "Повар, кондитер".

Тематика письменных экзаменационных работ разрабатывается преподавателями спецдисциплин, совместно с мастерами производственного обучения, рассматривается методическим объединением общепрофессионального цикла.

Выпускник может предложить свою тему с обоснованием ее актуальности.

Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора техникума.

Тематика письменных экзаменационных работ по профессии «Повар, кондитер» представлена в Приложении 2.

Выдача заданий выпускникам осуществляется не позднее, чем за 2 месяца до начала ГИА.

Задание на выполнение ПЭР выдается руководителем. В случае необходимости помимо руководителя ПЭР назначаются консультанты. Содержание задания определяется с учетом специфики профессии, навыков и уровня подготовленности обучающегося. Ценность ПЭР составляют личные комментарии выпускника по решаемой задаче, свидетельствующие о его самостоятельности и профессиональной зрелости.

Подготовку к выполнению ПЭР обучающийся обязан начать сразу же после выбора темы и оформления задания.

Она включает:

- подбор, ознакомление, систематизацию необходимой литературы с целью изучения новейших достижений в области науки и техники по теме работы, современное состояние производства;
- самостоятельное изучение (повторение) разделов дисциплин профессионального цикла, необходимых для успешного выполнения ПЭР;
- выбор оптимального варианта выполнения работы, поставленной в теме ПЭР.

ПЭР должна иметь следующую структуру:

- титульный лист;
- задание для письменной экзаменационной работы;
- содержание;
- введение;
- раздел по теме одного профессионального модуля;
- список используемых источников;
- приложения (требуемые по работе).

Требования к оформлению разделов ПЭР указаны в таблице.

Раздел ПЭР	Требования к оформлению и содержанию
Титульный лист	Оформляется согласно требованиям к письменной экзаменационной работе
Задание для письменной экзаменационной работы	Оформляется согласно требованиям к письменной экзаменационной работе (Приложение 3)
Содержание	Приводится пронумерованный перечень всех разделов работы.
Введение	Краткое описание объекта, предмета и цель деятельности, соответствующее заданию ПЭР
Разделы	Отражает тематику ПМ. Описывается оборудование, приспособления, технологический процесс.
Список используемых источников	Составляется в соответствии с требованиями к письменной экзаменационной работе
Приложения	Эскиз оформления блюда (изделия)

Основными функциями руководителя ПЭР являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ПЭР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы;
- контроль за ходом выполнения ПЭР;
- подготовка отзыва на ПЭР.

Выпускник несет ответственность за соблюдение установленных сроков выполнения ПЭР, качество его содержания и оформления.

На защиту ПЭР отводится до 1 академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя письменной экзаменационной работы.

Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ПЭР.

Результаты защиты ПЭР обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

Результаты защиты ПЭР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день.

Защита ПЭР каждым обучающимся оформляется в виде протокола заседания ГЭК по защите письменной экзаменационной работы.

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Для оценки выпускной квалификационной работы разработан фонд оценочных средств.

По итогам выполнения ВПКР, отзыва на выполненную ПЭР, оценки за защиту ПЭР и на основании рассмотрения других документов, характеризующих уровень подготовки выпускников, выставляется средняя отметка. ГЭК выносит решение о соответствии выпускника требованиям ФГОС СПО и выдаче выпускнику соответствующего документа о получении образования.

Протокол заседания ГЭК оформляется отдельно по каждому аттестационному испытанию.

В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний ГЭК по защите ВКР подписываются председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и членами ГЭК и хранятся в архиве образовательной организации. Протоколы хранятся в архиве образовательной организации.

Макет титульного листа на письменную экзаменационную работу

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГБПОУ СО "Красноуфимский многопрофильный техникум"

(Тема)

Письменная экзаменационная работа

Профессия: _____

Выполнил:
Студент группы №____
Ф.И.О.

Руководитель:
Ф.И.О.

Допустить к защите
Руководитель работы _____ " ____ " _____ 2016 г.
(подпись)

2016 г.

Макет отзыва на письменную экзаменационную работу

Отзыв

На письменную экзаменационную работу по теме:

Представленную обучающимся группы № ____ по профессии _____

(Ф.И.О. обучающегося)

Соответствие содержания работы заданию _____

Характеристика выполненной работы по всем ее разделам _____

Полнота раскрытия темы _____

Теоретический уровень и практическая значимость работы _____

Степень самостоятельности и творческой инициативы, деловые, коммуникативные качества обучающегося _____

Качество оформления работы _____

Рекомендуемая отметка _____

Выводы _____

Руководитель _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ СО
"Красноуфимский
многопрофильный техникум"
_____/В.Л.Сычев
" ____ " _____ 2016 г.

Протокол закрепления задания
на выполнение письменной экзаменационной работы
по профессии _____

№ п/п	Ф.И.О. обучающихся	Наименование темы ПЭР
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		

**Индивидуальный график выполнения письменной
экзаменационной работы**

Образовательная программа: Повар, кондитер

Ф.И.О. студента _____

Группа № _____

№ п\п	Содержание работы	Сроки выполнения этапов работы	Отметка о выполнении	Руководитель ПЭР
1	Выбор темы. Составление плана письменной работы.			
2	Работа над введением. Определение цели и задач.			
3	Обзор литературы по проблеме. Работа над основной частью			
4	Составление заключения			
5	Разработка приложений			
6	Подготовка защитного слова			
7	Подготовка презентационных материалов			