

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

СОГЛАСОВАНО:

ИП Бакунин А.М.



*Е.А. Бакунина*  
Е.А.Бакунина  
2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ СО



"Красноуфимский  
многопрофильный техникум"

*В.Л. Сычев*  
В.Л.Сычев

2017 г.

## ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Красноуфимск, 2017

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, методист ГБПОУ СО "Красноуфимский многопрофильный техникум"

Молочникова Н.Н., преподаватель ГБПОУ СО "Красноуфимский многопрофильный техникум"

Ленкова О.Г., мастер производственного обучения ГБПОУ СО "Красноуфимский многопрофильный техникум"


Шляпкина Л.В., мастер производственного обучения ГБПОУ СО "Красноуфимский многопрофильный техникум"

Рассмотрена на заседании методического объединения  
общеобразовательного цикла " 12 " сентября " 2017 г.

Председатель МО  /Н.Н.Молочникова/

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

Протокол № 3 от " 04 " октября " 2017 г.

Председатель педагогического совета  /С.А.Калинина/

## Содержание

Пояснительная записка	4
1. Паспорт Программы Государственной итоговой аттестации	6
2. Структура, содержание и процедура проведения Государственной итоговой аттестации	7
3. Условия реализации Программы Государственной итоговой аттестации	13
4. Оценка результатов Государственной итоговой аттестации	17
Приложение 1. Макет титульного листа письменной экзаменационной работы	27
Приложение 2. Задание на письменную экзаменационную работу	28
Приложение 3. Отзыв на письменную экзаменационную работу	29
Приложение 4. Протокол закрепления заданий на письменную экзаменационную работу	30
Приложение 5. Индивидуальный график выполнения письменной экзаменационной работы	31
Приложение 6. Анкета председателя ГЭК	32
Приложение 7. Анкета представителя работодателя	34
Приложение 8. Анкета выпускника	36

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии «Повар, кондитер» разработана в соответствии с:

- частью 5 статьи 59 ФЗ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Законом Свердловской области «Об образовании Свердловской области» от 09.07.2013 г.;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г. № 464, с изм. (приказ № 1580 от 15.12.2014 г.);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013 г. N 968 г., с изм. (приказ № 74 от 31.01.2014 г. приказ N 1138 от 17.11.2017);
- Федеральным государственным образовательным стандартом 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);
- с Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО в ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- с календарным графиком учебного процесса на 2017-2018 учебный год для обучающихся.

Целью итоговой государственной аттестации является установление степени готовности выпускников к самостоятельной деятельности, сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии.

Главной задачей по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является обеспечение практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Это требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой

аттестации выпускников. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. При разработке программы итоговой государственной аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Государственная итоговая аттестация выпускников по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии «Повар, кондитер», в соответствии с "Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ СО "Красноуфимский многопрофильный техникум", проводится государственной экзаменационной комиссией 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.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой государственной аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам на государственную итоговую аттестацию;
- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации, критерии оценивания результатов, требования к выпускной квалификационной работе ежегодно обновляются методическим объединением автомобильного профиля и утверждается руководителем после её обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

## 1.1 Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 "Повар, кондитер" в части освоения **вида деятельности (ВД) по профессии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

### **ВД.4 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.

### **ВД.5 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;

### **ВД.7 Приготовление сладких блюд и напитков**

ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;

ПК.7.2 Готовить простые горячие напитки;

ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки;

### **ВД.8 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.

## **1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)**

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования выпускников по основной профессиональной образовательной программе. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

## **1.3 Объем времени, отводимый на государственную итоговую аттестацию:**

На проведение ГИА согласно учебному плану и в соответствии с календарным учебным графиком отводится 2 недели с 18.06.2018 г. по 30.06.2018 г.

Программа ГИА доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

## **2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ 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 и профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции:

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.07 Приготовление сладких блюд и напитков

ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;

ПК.7.2 Готовить простые горячие напитки;

ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки;

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 (для юношей).

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 условия производства работ и т.д.

Процедура проведения: выпускная практическая квалификационная работа выполняется непосредственно в образовательном учреждении в лабораториях "Учебный кулинарный цех", "Учебный кондитерский цех". 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 графика государственной итоговой аттестации.

Для оценки выпускной практической квалификационной работы используется фонд оценочных средств, разработанный на основе ФГОС по профессии, предварительно согласованный с работодателем.

### **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 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 преподавателем дисциплин профессионального цикла, совместно с мастерами производственного обучения, рассматривается методическим объединением автомобильного профиля.

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.

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.

Письменная экзаменационная работа 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	

Основными функциями руководителя письменной экзаменационной работы 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.

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. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

##### **3.1.1 Защита письменной экзаменационной работы**

**Помещение:** учебная аудитория;

**Оборудование:** компьютер, мультимедийное оборудование, лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;

**Доступ к дополнительным справочным материалам:** плакаты, стенды, макеты, технологические карты, справочная литература;

**Норма времени:** 20 минут.

##### **3.1.2 Защита выпускной практической квалификационной работы**

**Помещение:** учебный кулинарный цех и учебный кондитерский цех

**Оборудование:** пароварочно-конвективный аппарат, холодильное оборудование, мясорубка, электрическая плита, жарочный шкаф, производственный стол.

**Инструменты и инвентарь:** кастрюли, сковороды, разделочные доски, ножи, деревянные лопаточки, венчики, миксер, формы для выпечки, сито, посуда для подачи, миски, молоток отбивной.

**Расходные материалы:** Картофель, морковь, капуста, грибы, зеленый горошек, яйца, молоко, сухари панировочные, мука пшеничная, томатная паста, сметана, масло растительное, масло сливочное, сахар, соль, сгущенное молоко с сахаром, сахарная пудра, коньяк, сода питьевая, шоколад, фрукты: свежие и консервированные, какао порошок, орехи, крахмал, мед, маргарин, мясо свинины, мясо говядины, рыба.

**Доступ к дополнительным справочным материалам:** сборник рецептур, макеты блюд и изделий, технологические карты, схемы технологических процессов, плакаты, инструкции по технике безопасности.

**Норма времени:** 3 часа

##### **Требования к кадровому обеспечению оценки**

Оценщик (эксперт): представитель работодателя

Ассистент (организатор): мастер п /о

Собеседник: преподаватель спец. дисциплин

### **3.2 Информационно-документационное обеспечение ГИА**

1. Комплект оценочных средств государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»;

2. Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»;

3. Методические рекомендации по выполнению письменной экзаменационной работы по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»;

4. ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»;

5. Стандарты по профилю специальности.

6. Литература по специальности:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л. Л., Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. Будейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: ПрофОбрИздат, 2013.
3. Дубровская Н.И., Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник. - М., Издательский центр «Академия», 2011.
5. Качурина Т.А., Кулинария – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
6. Качурина Т. А. Кулинария. Рабочая тетрадь. – М.: Издательство «Академия», 2008.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов учебник. М. Издательский центр «Академия», 2012
8. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2012..
9. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий – М.: Издательство «Академия», 2012.
10. Панова Л. А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Дашков и К», 2011.
11. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария. Контрольные материалы – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
12. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, - М., Издательский центр «Академия», 2012

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», учебное пособие. - М. Издательский центр «Академия», 2013.
  14. Усов В. В. «Русская кухня» - М.: Изд. центр «Академия» 2013.
  15. Чуканова Н. В. Производственное обучение профессии «повар». Рабочая тетрадь. в четырех частях. – М.: Издательство «Академия», 2012.
  16. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2009
  17. Харченко Н. Э., Чеснокова Л. Г., Технология приготовления пищи. практикум – М.: Издательство «Академия», 2012.
  18. Шатун Л.Г., «Кулинария» – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
  19. Журналы «Кухни народов мира», «Школа гастронома», «Коллекция гастронома», «Гастроном», «Питание и общество», «Кулинария для всех», «Шеф-повар».
- Электронные ресурсы:**
20. Хлеб. <http://www.hleb.net/>
  21. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба. [http://moikompas.ru/compas/rezeptu\\_hleba](http://moikompas.ru/compas/rezeptu_hleba)
  22. Хлеб. Торты. Пирожные. [ZOhotobzor.ru](http://ZOhotobzor.ru)
  23. Торты. [ru.wikipedia.org > wiki/Торт](http://ru.wikipedia.org/wiki/Торт) R.RUZOR.RU
  24. Выпечка. Хлеб. Торты. <http://resepti.ru/>
  25. Отделочные кондитерские п\ф, торты. <http://www.ctasty.ru/>
  26. Кулинарные и кондитерские рецепты. <http://www.eda-server.ru/>
  27. Изделия пониженной калорийности. [fat-man.ru](http://fat-man.ru) > [tablica-kaloriynosti-konditerskih...](http://fat-man.ru/tablica-kaloriynosti-konditerskih...)
  28. [WWW.GASTRONOM.RU](http://WWW.GASTRONOM.RU)
  29. [WWW.TALERKA.RU](http://WWW.TALERKA.RU)
  30. [WWW.INFORVIDEO.RU](http://WWW.INFORVIDEO.RU)
  31. [WWW.GURMAN.RU](http://WWW.GURMAN.RU)
  32. [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru) – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
  33. [www.foodservice-info.ru](http://www.foodservice-info.ru) – журнал индустрии общественного питания
  34. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) - Вестник индустрии питания

### 3.3. Информационно-документационное обеспечение ГЭК

В соответствии с Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум», обучающихся по ФГОС СПО на заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

- Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (по ФГОС);
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.17 "Повар, кондитер";
- Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;
- Сводная ведомость результатов освоения выпускниками основной профессиональной образовательной программы по профессии;
- Приказ руководителя образовательной организации об утверждении тематики выпускных квалификационных работ;
- Приказ руководителя образовательной организации о закреплении тематики выпускных квалификационных работ;
- Приказ об утверждении состава Государственной экзаменационной комиссии.
- Приказ об организации государственной итоговой аттестации выпускников;
- Приказы руководителя образовательной организации о допуске студентов к ГИА;
- Выполненные выпускные квалификационные работы студентов с письменными отзывом руководителя ВКР;
- Документация по экспертизе и оценке сформированности элементов общих и профессиональных компетенций, оценочные листы.
- Документация по анкетированию выпускников и членов ГЭК по вопросам содержания и организации ГИА.



#### **4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Оценка уровня подготовки выпускников по результатам освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 "Повар, кондитер" формируется с учетом следующих оценок, полученных выпускником на всех этапах аттестаций за весь период обучения:

- Оценка сформированности общих и профессиональных компетенций.
- Оценка результатов выполнения ПЭР.
- Оценка результатов выполнения ВПКР.

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.

#### 4.1. Инструмент оценки письменной экзаменационной работы

Оцениваемые компетенции	Критерии оценки	Баллы
ОК 4, ОК 5	Оформление пояснительной записки ПЭР соответствует требованиям образовательной организации к оформлению документов	0-2
ОК 2	Пояснительная записка содержит все разделы в соответствии с заданием. Материал изложен логически связано, последовательно, кратко.	0-2
ОК 1, ОК 2	ПЭР выполнена в соответствии с графиком и нормами времени (в соответствии с отзывом руководителя)	0-2
ОК 1, ОК 2	Доклад соответствует теме, приближен к тексту ПЭР	0-2
ОК 2, ОК 4, ОК 5	Презентация защиты ПЭР с помощью мультимедийных средств и прикладных программ составлена в соответствии с требованиями	0-2
ОК 2, ОК 4, ОК 5	Четко формулирует тему и оценивает степень ее актуальности	0-2
ОК 2, ОК 4, ОК 5	Представляет поставленную цель и задачи работы в соответствии с темой ВКР и заданием ПЭР	0-2
ОК 2, ОК 4, ОК 5	Обосновывает выбор способов решения поставленных задач	0-2
ОК 3, ОК 4, ОК 5	Проводит обзор выбранной литературы, информационно-справочных источников по теме работы, интерпретирует их, отбирает необходимые сведения и цифровые данные	0-2
ОК 4, ОК 5	Представляет данные в графической, схематической или иной иллюстративной форме	0-2
ОК 2, ОК 4	Освещает теоретические основы темы ПЭР, предьявляет владение знаниями по рассматриваемой теме	0-2
ОК 2, ОК 4	Представляет данные расчетов, выполненных самостоятельно, делает выводы по результатам выполнения ПЭР	0-2
ОК 2, ОК 4, ОК 6	Предлагает решения профессиональных задач при выполнении ПЭР, обосновывает выбор	0-2
ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6	Актуализирует, оценивает опыт и результат выполнения, предьявляет самооценку выполненной ПЭР	0-2
ОК 1, ОК 3	Дает точные и аргументированные ответы на дополнительные вопросы членов ГЭК. Обосновывает собственное мнение	0-2
ОК 1	Осознанно использует профессиональную терминологию при выступлении на защите ПЭР	0-2
ОК 5, ОК 6	Демонстрирует позитивный стиль общения. Устанавливает адекватные взаимоотношения с членами	0-2

	экзаменационной комиссии в процессе защиты дипломной работы	
ОК1, ОК 3, ОК 6	Представляет профессиональное взаимодействие с руководителями, консультантами, представителями работодателя в ходе выполнения выпускной квалификационной работы	0-2
ИТОГО:		36

Критерий оценивается:

2 балла – показатель прослеживается в полном объёме

1 балл – показатель прослеживается частично (есть ошибки, которые исправляются в ходе защиты)

0 баллов – показатель не прослеживается

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		Оценка
85% - 100 %	31 – 36 баллов	5 (отлично)
69% - 84%	25 – 30 баллов	4 (хорошо)
53% - 68%	19 – 24 баллов	3 (удовлетворительно)
Менее 53%	18 и менее баллов	2 (неудовлетворительно)

## 4.2. Инструмент оценки выпускной практической квалификационной работы

### Инструкция для испытуемого

В процессе государственной итоговой аттестации по результатам освоения профессии «Повар, кондитер» Вам необходимо выполнить выпускную практическую квалификационную работу по видам деятельности, соответствующим профессиональным модулям:

ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы

ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков

#### Задание №1

		ФГОС СПО	Компетенция WSR
Модуль 04,05		Приготовление горячего блюда	Поварское дело
Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>Составить технологическую карту (блюда)</li> <li>Приготовить 1 порцию горячего блюда согласно варианту задания</li> </ul>		
Обязательные продукты	<ul style="list-style-type: none"> <li>Согласно нормативной документации (технологическая карта)</li> </ul>		
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>Масса блюда – согласно технологической карте</li> <li>1 порция блюда подается на тарелках минимум 24 см</li> </ul>		
Время приготовления	<ul style="list-style-type: none"> <li>Задание – 3 часа</li> </ul>		
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с членами комиссии непосредственно перед началом экзамена		

		ФГОС СПО	Компетенция WSR
Модуль 07		Приготовление сладкого блюда	Поварское дело
Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>Составить технологическую карту (блюда)</li> <li>Приготовить 1 порцию горячего блюда согласно варианту задания</li> </ul>		
Обязательные продукты	<ul style="list-style-type: none"> <li>Согласно нормативной документации (технологическая карта)</li> </ul>		
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>Масса блюда – согласно технологической карте</li> <li>1 порция блюда подается на тарелках минимум 24 см</li> </ul>		
Время приготовления	<ul style="list-style-type: none"> <li>Задание – 3 часа</li> </ul>		
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с членами комиссии непосредственно перед началом экзамена		

Трудовая функция	WSR	Компетенции	Критерии оценки	Макс. кол-во баллов
	WSR	ОК 4	Технологическая карта соответствует нормативным требованиям	0-2
A/01.3 A/02.3	ФГОС	ОК 1.	Проявляет эмоционально-психологическую устойчивость при выполнении работы	0-2
A/01.3	ФГОС	ОК 4	Организует рабочее место в соответствии с требованиями техники безопасности и САНПиН	0-2

	ФГОС	ОК 4	Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности	0-2
A/02.3	WSR	ОК 2 ПК 4.1-4.3, 5.1-5.4, 7.1	Форменная одежда соответствует требованиям персональной гигиены	0-2
	WSR		Соблюдает правила личной гигиены при осуществлении технологического процесса ( <i>чистота рук в процессе приготовления блюда, снятие пробы пальцами, плохие привычки</i> )	0-2
	WSR		Соблюдает чистоту на рабочем месте во время работы	0-2
	WSR		Соблюдает чистоту на рабочем месте после процесса приготовления	0-2
	ФГОС		Соблюдает технику безопасности при приготовлении блюда	0-2
A/01.3 A/02.3	ФГОС	ОК 2, ОК4 ПК 4.1-4.3, 5.1-5.4, 7.1	Готовит блюдо в соответствии с рецептурой	0-2
	WSR		Владеет навыком работы с продуктом (техника, ведение процесса). Применяет соответствующие продукту технологии	0-2
	WSR		Соблюдает температурный и временной режим при приготовлении блюда	0-2
	ФГОС		Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов	0-2
	WSR		Форма нарезки продуктов соответствует технологии приготовления блюд (изделий)	0-2
	ФГОС	ОК 3	Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0-2
	WSR	ОК 3	Организует хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованием САНПИН	0-2
	ФГОС	ПК 4.3, 5.3, 5.4, 7.1	Оформляет блюдо в соответствии с требованиями нормативных документов и эстетики	0-2
	WSR		Соблюдает чистоту посуды (отсутствие брызг, разводов, отпечатков пальцев) при подаче блюда	0-2
	WSR		Готовит блюдо в соответствии в временными рамками выполнения задания	0-2
	WSR		Температура подачи блюда соответствует технологической карте	0-2
	WSR		Масса блюда соответствует технологической карте	0-2
	WSR		Правильность подачи блюда соответствует технологической карте	0-2
A/01.3 A/02.3	WSR	ОК 3 ПК 4.1-4.3, 5.1-5.4, 7.1	Презентация и визуальное впечатление блюда (цвет/сочетание/баланс/композиция)	0-2
			Консистенция каждого компонента блюда	0-2
			Вкус – общая гармония вкуса и аромата блюда	0-2
			Вкус каждого компонента блюда в отдельности	0-2
A/01.3 A/02.3	ФГОС	ОК 3	При презентации блюда демонстрирует знания основных этапов технологического процесса	0-2
	ФГОС	ОК 3.	Дает объективную оценку результату своей деятельности, представляет выводы	0-2
	ФГОС	ОК 6.	Уверенно и аргументированно отвечает на вопросы членов ГЭК, свободно владеет профессиональной лексикой	0-2
	ФГОС	ОК 6.	Демонстрирует понимание области профессиональной деятельности	0-2
			<b>Итого:</b>	<b>60</b>

Критерии оценивания: 0 баллов – признак компетенции отсутствует  
1 балл - признак проявлен в не полном объеме  
2 балла – признак проявлен в полном объеме

Перевод баллов в пятибалльную систему:

54-60 баллов - «5»

47-53 баллов – «4»

40-46 баллов – «3»

## Инструкция для испытуемого

В процессе государственной итоговой аттестации по результатам освоения профессии «Повар, кондитер» Вам необходимо выполнить выпускную практическую квалификационную работу по видам деятельности, соответствующим профессиональным модулям:

### ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Задание №2

		ФГОС СПО	Компетенция WSR
Модуль 08		Приготовление кондитерского изделия	Кондитерское дело
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>Составить технологическую карту (изделия)</li> <li>Приготовить кондитерское изделия согласно варианту задания</li> </ul>	
	Обязательные продукты	<ul style="list-style-type: none"> <li>Согласно нормативной документации (технологическая карта)</li> </ul>	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>Масса изделия – согласно технологической карте</li> </ul>	
	Время приготовления	<ul style="list-style-type: none"> <li>Задание – 3 часа</li> </ul>	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с членами комиссии непосредственно перед началом экзамена	

Трудовая функция		Компетенции	Критерии оценки	Макс. кол-во баллов
	WSR	ОК 4	Технологическая карта соответствует нормативным требованиям	0-2
A/01.3 A/02.3	ФГОС	ОК 1.	Проявляет эмоционально-психологическую устойчивость при выполнении работы	0-2
A/01.3	ФГОС	ОК 4	Организует рабочее место в соответствии с требованиями техники безопасности и САНПиН	0-2
	ФГОС	ОК 4	Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности	0-2
A/02.3	WSR	ОК 2 ПК 8.2, 8.4, 8.5	Форменная одежда соответствует требованиям персональной гигиены	0-2
	WSR		Соблюдает правила личной гигиены при осуществлении технологического процесса ( <i>чистота рук в процессе приготовления блюда, снятие пробы пальцами, плохие привычки</i> )	0-2
	WSR		Соблюдает чистоту на рабочем месте во время работы	0-2
	WSR		Соблюдает чистоту на рабочем месте после процесса приготовления	0-2
	ФГОС		Соблюдает технику безопасности при приготовлении изделия	0-2
A/01.3 A/02.3	ФГОС	ОК 2, ОК4 ПК 8.2, 8.4, 8.5	Готовит изделие в соответствии с рецептурой	0-2
	WSR		Владеет навыком работы с продуктом (техника, ведение процесса). Применяет соответствующие продукту технологии	0-2
	WSR		Соблюдает температурный и временной режим при приготовлении изделия	0-2
	ФГОС		Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов	0-2
	WSR		Форма нарезки продуктов соответствует технологии приготовления изделий	0-2
	ФГОС		ОК 3	Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций

	WSR	ОК 3	Организует хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованием САНПИН	0-2
	ФГОС	ПК 8.2, 8.4, 8.5	Оформляет изделие в соответствии с требованиями нормативных документов и эстетики	0-2
	WSR		Соблюдает чистоту посуды (отсутствие брызг, разводов, отпечатков пальцев) при подаче изделия	0-2
	WSR		Готовит изделие в соответствии в временными рамками выполнения задания	0-2
	WSR		Температура подачи изделия соответствует технологической карте	0-2
	WSR		Масса изделия соответствует технологической карте	0-2
	WSR		Правильность подачи изделия соответствует технологической карте	0-2
A/01.3 A/02.3	WSR	ОК 3 ПК 8.2, 8.4, 8.5	Презентация и визуальное впечатление изделия (цвет/сочетание/баланс/композиция)	0-2
			Консистенция каждого компонента изделия	0-2
			Вкус – общая гармония вкуса и аромата изделия	0-2
			Вкус каждого компонента изделия в отдельности	0-2
A/01.3 A/02.3	ФГОС	ОК 3	При презентации изделия демонстрирует знания основных этапов технологического процесса	0-2
	ФГОС	ОК 3.	Дает объективную оценку результату своей деятельности, представляет выводы	0-2
	ФГОС	ОК 6.	Уверенно и аргументированно отвечает на вопросы членов ГЭК, свободно владеет профессиональной лексикой	0-2
	ФГОС	ОК 6.	Демонстрирует понимание области профессиональной деятельности	0-2
			<b>Итого:</b>	<b>60</b>

Критерии оценивания: 0 баллов – признак компетенции отсутствует  
1 балл - признак проявлен в не полном объеме  
2 балла – признак проявлен в полном объеме

Перевод баллов в пятибалльную систему:

54-60 баллов - «5»

47-53 баллов – «4»

40-46 баллов – «3»

## Инструкция для оценщика

**Задача:** Оценить практическую квалификационную работу

Все варианты содержат одинаковые критерии оценивания

**Время выполнения задания** – 3 часа.

**Технологическое оборудование:** механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное

**Материально-техническое обеспечение:**

- рабочие столы, посуда, инвентарь;- набор сырья

**Коды проверяемых трудовых функций**

А/01.3	Выполнение инструкции и заданий повара по организации рабочего места
А/02.3	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюда, напитков и кулинарных изделий
<b>Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:</b>	
<b>ПК 04 Приготовление блюд из рыба</b>	
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
<b>ПК 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	
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
ПК5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы
<b>ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков</b>	
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
<b>ПК 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
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.



## Критерии оценки результатов выполнения выпускной практической квалификационной работы

Трудовая функция		Компетенции	Критерии оценки	Макс. кол-во баллов
	WSR	ОК 4	Технологическая карта соответствует нормативным требованиям	0-2
A/01.3 A/02.3	ФГОС	ОК 1.	Проявляет эмоционально-психологическую устойчивость при выполнении работы	0-2
A/01.3	ФГОС	ОК 4	Организует рабочее место в соответствии с требованиями техники безопасности и САНПиН	0-2
	ФГОС	ОК 4	Использует инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности	0-2
A/02.3	WSR	ОК 2 ПК 4.1-4.3	Форменная одежда соответствует требованиям персональной гигиены	0-2
	WSR	5.1-5.4, 7.1, 8.2, 8.4, 8.5	Соблюдает правила личной гигиены при осуществлении технологического процесса ( <i>чистота рук в процессе приготовления блюда, снятие пробы пальцами, плохие привычки</i> )	0-2
	WSR		Соблюдает чистоту на рабочем месте во время работы	0-2
	WSR		Соблюдает чистоту на рабочем месте после процесса приготовления	0-2
	ФГОС		Соблюдает технику безопасности при приготовлении блюда (изделия)	0-2
A/01.3A/ 02.3	ФГОС	ОК 2,	Готовит блюдо (изделие) в соответствии с рецептурой	0-2
	WSR	ОК4 ПК 4.1-4.3, 5.1-5.4, 7.1,	Владеет навыком работы с продуктом ( техника, ведение процесса). Применяет соответствующие продукту технологии	0-2
	WSR		Соблюдает температурный и временной режим при приготовлении блюда (изделия)	0-2
	ФГОС	8.2, 8.4, 8.5	Рационально использует сырье с оптимальным количеством отходов	0-2
	WSR		Форма нарезки продуктов соответствует технологии приготовления блюд (изделий)	0-2
	ФГОС	ОК 3	Выполняет работу последовательно, рационально распределяет время на выполнение операций	0-2
	WSR	ОК 3	Организует хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованием САНПИН	0-2
	ФГОС	ПК 4.3. 5.3, 5.4, 7.1,	Оформляет блюдо (изделие) в соответствии с требованиями нормативных документов и эстетики	0-2
	WSR	8.2, 8.4, 8.5	Соблюдает чистоту посуды (отсутствие брызг, разводов, отпечатков пальцев) при подаче блюда (изделия)	0-2
	WSR		Готовит блюдо (изделие) в соответствии в временными рамками выполнения задания	0-2
	WSR		Температура подачи блюда (изделия) соответствует технологической карте	0-2
	WSR		Масса блюда (изделия) соответствует технологической карте	0-2
	WSR		Правильность подачи блюда (изделия) соответствует технологической карте	0-2
A/01.3 A/02.3	WSR	ОК 3 ПК 4.1-4.3 5.1-5.4, 7.1, 8.2, 8.4, 8.5	Презентация и визуальное впечатление блюда (изделия) (цвет/сочетание/баланс/композиция)	0-2
			Консистенция каждого компонента блюда (изделия)	0-2
			Вкус – общая гармония вкуса и аромата блюда (изделия)	0-2
			Вкус каждого компонента блюда (изделия) в отдельности	0-2

A/01.3 A/02.3	ФГОС	ОК 3	При презентации блюда (изделия) демонстрирует знания основных этапов технологического процесса	0-2
	ФГОС	ОК 3.	Дает объективную оценку результату своей деятельности, представляет выводы	0-2
	ФГОС	ОК 6.	Уверенно и аргументированно отвечает на вопросы членов ГЭК, свободно владеет профессиональной лексикой	0-2
	ФГОС	ОК 6.	Демонстрирует понимание области профессиональной деятельности	0-2
			<b>Итого:</b>	<b>60</b>

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 \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2017г.  
(подпись)



Задание к выполнению принял обучающийся \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.) (подпись)

**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.

Приложение 4

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ СО  
"Красноуфимский  
многопрофильный техникум"  
\_\_\_\_\_/В.Л.Сычев  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2017 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		

**Индивидуальный график выполнения письменной  
экзаменационной работы**

Образовательная программа: Повар, кондитер

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_

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





**6.Оцените уровень комфортности условий аттестации (психологический климат в отношении между участниками аттестации)?**

**А. Высокий                    Б. Допустимый                    В. Низкий**

**7.Оцените, в целом, следующие качества выпускников (по 10-тибалльной шкале, принимая за 1 - минимальное значение, а за 10 - максимальное значение)**

**А. Самостоятельность решения профессиональных проблем (ситуаций)**

---

**Б. Умение применять теоретические знания в практической деятельности**

---

**В. Готовность к профессиональной деятельности**

---

Анкета для представителя работодателя

Специальность/профессия \_\_\_\_\_

*Уважаемый коллега!*

*Перед Вами анкета, которая содержит ряд вопросов, связанных с проведением государственной итоговой аттестации в профессиональных образовательных организациях. В ответах постарайтесь выразить свое личное мнение, ничего не пропускайте. Полученная от Вас информация необходима для совершенствования процесса подготовки специалистов.*

*Заранее благодарим за участие в опросе!*

Укажите, пожалуйста:

ФИО \_\_\_\_\_

Место работы \_\_\_\_\_

Должность \_\_\_\_\_

Производственный стаж работы \_\_\_\_\_

**1. Как Вы оцениваете результат подготовки, продемонстрированный выпускниками?**

А. Высокий, они владеют всеми необходимыми для работы умениями

Б. Хороший, но хотелось бы

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

В. Допустимый, так как выпускники не проявили таких умений, как

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Г. Низкий, потому что

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**2. Как вы оцениваете предложенные выпускникам задания с позиции актуальности и практикоориентированности в соответствии с требованиями реального производства?**

А. Задания разработаны качественно, позволяют оценить все важные для работы умения;

Б. Укажите раздел, который следует откорректировать в части

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

В. Укажите раздел, который следует полностью изменить, так как

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**3. Считаете ли Вы возможным принять участие в разработке аттестационных заданий?**

А. Да, это бы позволило \_\_\_\_\_

Б. Нет, в этом нет необходимости т. к. \_\_\_\_\_

**4. Позволяет ли существующая система оценивания объективно оценить каждого выпускника?**

А. Да;

Б. Нет

Предложения \_\_\_\_\_

**5. Какое количество выпускников, на Ваш взгляд, полностью готово к работе на предприятии (организации)?** \_\_\_\_\_

**6. Из каких источников информации наш выпускник может узнать о возможности трудоустройства и условиях работы на Вашем предприятии?**

А. Центр занятости населения

Б. СМИ, ресурсы Интернет

В. Отдел кадров предприятия (организации)

Г.

Другое \_\_\_\_\_

**7. Укажите источники получения информации о выпускниках интересующих Вас специальностей/профессий?**

А. Центр занятости населения

Б. СМИ, ресурсы Интернет

В. Образовательные учреждения

Г. Другое \_\_\_\_\_

**Анкета выпускника**

*Уважаемый выпускник!*

*Ваше мнение о состоянии и проблемах обучения в профессиональной образовательной организации поможет их решению и совершенствованию образовательного процесса. Просим Вас искренне ответить на все вопросы анкеты.*

**Обведите кружком номер того варианта, который наиболее соответствует Вашему мнению, или допишите свой вариант. Мы гарантируем конфиденциальность Ваших ответов.**

*Благодарим за участие в опросе!*

Укажите свой возраст \_\_\_\_\_

Специальность/профессия \_\_\_\_\_

**1. Позволяет ли предложенная форма проведения государственной итоговой аттестации оценить Ваши профессиональные качества и умения?**

*1 – да, 2 – частично, 3 – нет, т.к.*

\_\_\_\_\_

**2. Позволяет ли материально-техническое обеспечение (наличие компьютера, видеопроекторной установки и др.) продемонстрировать Ваш уровень подготовки в ходе государственной итоговой аттестации?**

*1 – да, 2 – частично, 3 – нет*

*Ваши предложения* \_\_\_\_\_

**3. Как вы оцениваете предложенные Вам на итоговой аттестации задания с точки зрения актуальности и практикоориентированности в соответствии с требованиями работодателя (из практики деятельности на конкретном рабочем месте в реальных условиях предприятия (организации))?**

*1 – соответствуют, 2 – частично соответствуют реальной профессиональной деятельности, 3 – не соответствуют реальным условиям производственной деятельности, т.к.* \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**4. Как Вы оцениваете свой результат образования?**

1 - высокий, 2 - средний, 3 – низкий (почему?)

---

---

**5. Чувствуете ли Вы себя подготовленным для самостоятельной работы по Вашей специальности/профессии на уровне специалиста с профессиональным образованием?**

1 - да; 2 - частично; 3 – нет (почему?) \_\_\_\_\_

---

---

**6. Появилась (усилилась) ли у Вас способность к творчеству, к рационализаторской, изобретательской, исследовательской деятельности?**

1 - да; 2 - не изменилась; 3 – уменьшилась

т. к. \_\_\_\_\_

**7. Усилились (сформировались) ли у Вас общеинтеллектуальные способности, умения?**

1 — да, 2 - не очень, 3 - не усилились. (Укажите нужную цифру в каждом конкретном случае):

анализировать \_\_\_\_\_  
доказывать, аргументировано обосновывать свою позицию \_\_\_\_\_  
прогнозировать последствия своих решений, вариантов этих решений, действий \_\_\_\_\_  
обобщать, синтезировать (делать логические выводы, проектные решения и т.д.) \_\_\_\_\_  
способность к обучению \_\_\_\_\_  
способность к запоминанию, память, \_\_\_\_\_  
способность к работе с информацией \_\_\_\_\_

**8. Будете ли Вы рекомендовать вашим знакомым обучение в данной профессиональной образовательной организации?**

1 - да; 2 – не очень; 3 – нет  
(почему) \_\_\_\_\_

**9. Считаете ли востребованной выбранную Вами специальность/профессию?**

1 - да; 2 – не очень; 3 - нет, 4 - избрал бы другую специальность/профессию, если бы снова поступал  
(какую?) \_\_\_\_\_

**10. Как вы оцениваете возможности Вашего трудоустройства по полученной в образовательной организации специальности/профессии?**

*1 - вопрос трудоустройства решен с помощью образовательной организации; 2 - вопрос трудоустройства будет решен самостоятельно; 3 - трудоустроюсь, но не по специальности/профессии; 4 - вопрос с трудоустройством не решен,*

*другое* \_\_\_\_\_

**11. Будете ли Вы продолжать обучение по направлению выбранной специальности/профессии?**

*1- да; 2 – нет.*