

Министерство образования и науки Хабаровского края
краевое государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение «Хабаровский технологический колледж»



Программа итоговой аттестации

Профессия 16675 Повар для обучающихся с умственной отсталостью
(выпускников специальных (коррекционных)
образовательных учреждений VIII вида)

Рассмотрено на педагогическом совете
от 30.11.2017 протокол № 4

Хабаровск
2017

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
производственной работе
КГА ПООУ «Хабаровский
технологический колледж»



Ю. Н. Евтушенко

« 01 » декабря 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО
«Режент Сервис»
Ресторан «Режент»



И. Е. Назартий

« 01 » декабря 2017 г.

Программа итоговой аттестации разработана по профессии 16675 Повар с учетом требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований для обучающихся с умственной отсталостью (выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида).

Принята на заседании ПЦК

«Общественное питание»

Протокол № 4 от «01» декабря 2017

Председатель ПЦК

 Калинина Е.А.

« 01 » декабря 2017

Содержание

	Стр.
Пояснительная записка	4
1 Паспорт программы итоговой аттестации	7
1.1 Область применения программы итоговой аттестации	7
1.2 Цели и задачи итоговой аттестации	16
1.3 Количество часов, отводимое на итоговую аттестацию	16
2 Структура и содержание итоговой аттестации	17
2.1 Вид и сроки проведения итоговой аттестации	17
2.2 Содержание итоговой аттестации	17
2.2.1. Организация проведения выпускной практической квалификационной работы	18
2.2.2. Критерии оценки выпускной практической квалификационной работы	18
2.2.3. Организация выполнения и структура письменной экзаменационной работы	19
2.2.4. Критерии рецензирования письменной экзаменационной работы	22
2.3. Защита выпускной письменной экзаменационной работы	22
3 Условия реализации итоговой аттестации	23
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	23
3.2 Информационное обеспечение итоговой аттестации	24
3.3 Общие требования к организации и проведению итоговой аттестации	25
3.4 Кадровое обеспечение итоговой аттестации	26
4 Оценка результатов выпускной квалификационной работы	26
4.1 Оценка промежуточной аттестации	26
4.2 Оценка выпускной квалификационной работы	27
Приложения	28

Пояснительная записка

Программа итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с учетом требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований для обучающихся с умственной отсталостью (выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида); Уставом КГА ПОУ ХТК. Итоговая аттестация выпускников колледжа является обязательной и проводится по окончании ступени обучения, имеющей профессиональную завершенность.

Целью итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии «16675 Повар» требованиям федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований для обучающихся с умственной отсталостью (выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида). Итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Главной задачей по реализации требований профессионального стандарта является реализация практической направленности подготовки квалифицированного рабочего. Конечной целью обучения является подготовка квалифицированного рабочего, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, рабочего, имеющего практический опыт своей профессиональной деятельности. Отсюда коренным образом меняется подход к оценке качества подготовки квалифицированного рабочего. Поэтому при разработке программы итоговой аттестации учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций, приобретения практического опыта и необходимых для них знаний и умений. Видом итоговой аттестации выпускников профессии СПО 16675 Повар является выпускная квалификационная работа (ВКР). Этот вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных профессиональным стандартом.

Проведение итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;

- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки обучающегося и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения учебной, производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу аттестационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в ВКР).

В программе итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Организация и проведение итоговой аттестации предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава образовательного учреждения, систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в образовательном учреждении.

Требования к выпускной квалификационной работе по профессии доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала итоговой аттестации. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования образовательной программы профессиональной подготовки и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Программа итоговой аттестации является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар.

В Программе итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа итоговой аттестации ежегодно обновляется на заседании предметно-цикловой комиссии «Общественное питание» и утверждается директором после её обсуждения при непосредственном участии работодателей.

1 Паспорт программы итоговой аттестации

1.1 Область применения программы ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Программа итоговой аттестации является частью оценки качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии «16675 Повар» и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение программы профессиональной подготовки по профессии (далее - ПП) в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

- приготовление блюд из овощей и грибов.
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- приготовление супов и соусов.
- приготовление блюд из рыбы.
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- приготовление холодных блюд и закусок.
- приготовление сладких блюд и напитков.

Результаты освоения программы ПП определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программ ПП выпускник профессии 16675 Повар должен обладать следующими компетенциями:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции			
	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Уметь: ориентироваться в наиболее общих проблемах, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста. Знать: о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки и техники.
	ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Уметь: организовывать собственную деятельность и оценивать результаты деятельности Знать: методы и способы организации деятельности, адекватная самооценка результатов деятельности
	ОК 3	Анализировать	Уметь:

		рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	планировать и контролировать свою деятельность, рационально использовать рабочее время, своевременно корректировать собственную деятельность, отвечать за результат своего труда Знать: виды и периодичность контроля, последствия без контрольной деятельности, виды ответственности
	ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Уметь: найти необходимую информацию и правильно ее интерпретировать, быть способным к личностному и профессиональному самоопределению и развитию Знать: различные информационные источники и правила поиска информации, основные требования информационной безопасности, способы профессионального самопознания и саморазвития.
	ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь: подготовить и представить доклад, сообщение, результаты научно-исследовательской деятельности, используя современные технические средства и информационные технологии Знать: основные понятия автоматизированной обработки информации, возможности современных технических средств.
	ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Уметь: презентовать себя и свой коллектив, продуктивно взаимодействовать в команде, избегая конфликтных ситуаций. Знать: способы эффективного общения с коллегами и руководством, знать и соблюдать профессиональную этику.
	ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением	Уметь: реализовать свои обязанности и права, выполнять воинскую обязанность с применением профессиональных знаний.

		полученных профессиональных знаний (для юношей).	Знать: законодательство о военной обязанности, основы военной службы, обязанности и права военнослужащего.
Профессиональные компетенции			
Приготовление блюд из овощей и грибов.	ПК 1.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	иметь практический опыт: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; уметь: проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
	ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования
Приготовление блюд и гарниров из	ПК 2.1	Производить подготовку зерновых	иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых,

круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.		продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	макаронных изделий, яиц, творога, теста; уметь: проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
	ПК 2.2.	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
	ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
	ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
	ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Приготовление супов и соусов.	ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары.	иметь практический опыт: приготовления основных супов и соусов; уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии
	ПК 3.2.	Готовить простые супы.	

			приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
	ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
	ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.	температурный режим и правила приготовления супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Приготовление блюд из рыбы.	ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом.	иметь практический опыт: обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
	ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

	ПК 4.3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	иметь практический опыт: обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; уметь: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса 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.	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении

			<p>блюд из мяса и домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>
Приготовление холодных блюд и закусок.	ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	<p>иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</p>
	ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.	<p>использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p>
	ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.	<p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</p>
	ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.	<p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения</p>

			холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
Приготовление сладких блюд и напитков.	ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	<p>иметь практический опыт: приготовления сладких блюд; приготовления напитков;</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд;</p> <p>знать: классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления; правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;</p>
	ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.	
	ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.	

			требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
--	--	--	---

1.2 Цели и задачи итоговой аттестации

Целью итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии «16675 Повар» требованиям федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований для обучающихся с умственной отсталостью (выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида). Итоговая аттестация 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 Количество часов, отводимое на итоговую аттестацию

Количество часов, отводимое на итоговую аттестацию: всего - 2 недели, в том числе:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы - 1 неделя,
- защита письменной экзаменационной работы - 1 неделя.

2 Структура и содержание итоговой аттестации

2.1 Вид и сроки проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже выпускного разряда по профессии квалифицированного рабочего.

Выпускная квалификационная работа по профессии 16675 «Повар» состоит из двух частей:

1. выполнение выпускной практической квалификационной работы;
2. защита письменной экзаменационной работы.

В соответствии с компетентностно-ориентированным учебным планом профессии 16675 «Повар» объем времени составляет:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии «Повар» с 18 по 22 июня;
- защита письменной экзаменационной работы с 25 по 29 июня.

Объем времени на проведение итоговой аттестации – 2 недели.

Сроки проведения - согласно графику проведения итоговой аттестации (Приложение 1). Сроки проведения итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы экзаменационной комиссии.

2.2 Содержание итоговой аттестации

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Количество работ в перечне должно быть на три больше, чем количество выпускников в группе. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности её разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию ПМ.01. - ПМ.07. (Приложение 2).

Перечень тем и содержание выпускных квалификационных работ разрабатывается ведущим преподавателем специальных дисциплин совместно с мастером производственного обучения, рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения, согласовывается с заведующим отделом производственной деятельности, после чего оформляется приказом директора КГА ПОУ ХТК.

Перечень тем выпускных квалификационных работ доводится до сведения выпускников не позднее, чем за полгода до начала итоговой аттестации по программе ПП 16675 Повар.

2.2.1. Организация проведения выпускной практической квалификационной работы.

Выполнение выпускной практической квалификационной работы направлено на выявление и определение уровня владения выпускником профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями профессионального стандарта.

Руководителем выпускных практических квалификационных работ в группе назначается мастер производственного обучения. Руководитель выпускных практических квалификационных работ разрабатывает и оформляет индивидуальные задания для каждого выпускника, которые утверждаются старшим мастером. Бланк наряда-задания содержится в Приложении 3.

Содержание выпускной практической квалификационной работы отражает профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности. Задания проектируются на основе профессионального стандарта и предполагают выполнение конкретных функций:

- подготовка рабочего места к работе;
- подготовка сырья;

- подготовка и оформление блюда или изделия;
- подача блюда или изделия;
- презентация технологии приготовления блюда или изделия.

Работа выполняется на предприятии, где выпускник проходил производственную практику или в мастерской колледжа. Работа выполняется выпускником самостоятельно.

Оценка качества выполненных выпускных практических квалификационных работ осуществляется комиссией, состав которой формируется из числа представителей образовательного учреждения (мастер производственного обучения, старший мастер) и внешних экспертов (представителей предприятия).

2.2.2. Критерии оценки выполнения выпускной практической квалификационной работы:

- соответствие вида работы ее содержанию;
- соблюдение технологического процесса, правил санитарии;
- выполнение установленных норм времени, (выработки);
- умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями;
- соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места;
- соответствие изготовленного блюда или изделия эталону или требованиям качества.

Выполненная выпускная практическая квалификационная работа оценивается в баллах: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»:

- «отлично» - аттестуемый 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;

- «хорошо» - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- «удовлетворительно» - ставится при недостаточном владении приемами практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- «неудовлетворительно» - аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьёзные ошибки в организации рабочего места, не соблюдаются требования безопасности труда.

После окончания производственной практики руководитель выпускных практических работ оформляет производственную характеристику на каждого обучающегося. Производственные

характеристики подписываются руководителем выпускной практической квалификационной работы и представителями предприятия.

Заключение о практической квалификационной работе, производственная характеристика собираются руководителем выпускных практических квалификационных работ и предоставляются экзаменационной комиссии при защите выпускником письменной экзаменационной работы.

Выпускники, не выполнившие выпускную практическую квалификационную работу, не допускаются к защите письменной экзаменационной работы.

2.2.3. Организация выполнения и структура письменной экзаменационной работы.

Защита письменной экзаменационной работы является одним из видов итоговой аттестации выпускников по профессии 16675 Повар. При защите письменной экзаменационной работы достигается следующая цель – 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;
- знания современной техники и технологии.

Письменная экзаменационная работа выполняется выпускником в соответствии с выбранной темой и требованиями, установленными Программой итоговой аттестации по профессии 16675 Повар.

Письменная экзаменационная работа соответствует содержанию практической квалификационной работы по профессии, а также объёму знаний, умений и практическому опыту, предусмотренных профессиональным стандартом по профессии.

Руководителем письменной экзаменационной работы назначается преподаватель МДК профессиональных модулей по профессии 16675 Повар. Руководитель письменных экзаменационных работ разрабатывает и оформляет индивидуальные задания для каждого выпускника, которые утверждаются заведующим отделом производственной деятельности и выдаются за 6 месяцев до начала итоговой аттестации. Бланк задания содержится в Приложении 4.

В период подготовки письменных экзаменационных работ в учебном кабинете или учебной лаборатории оформляется стенд «В помощь выпускнику».

Задание на письменную экзаменационную работу сопровождается консультацией руководителя письменной экзаменационной работы, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объём работы,

принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей письменной экзаменационной работы. Количество часов на консультации определяется в пределах часов, определенных учебным планом на консультации.

Основными функциями руководителя письменной экзаменационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения письменной экзаменационной работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы;
- контроль за ходом выполнения письменной экзаменационной работы;
- подготовка отзыва на письменную экзаменационную работу.

Письменная экзаменационная работа должна иметь следующую структуру:

- титульный лист;
- задание на письменную экзаменационную работу;
- содержание;
- введение;
- технологическая часть
- раздел по охране труда;
- заключение;
- перечень используемой литературы.

Введение. Необходимо раскрыть актуальность темы и социальную значимость выбранной профессии, поставить цели и задачи.

Технологическая часть включает в себя:

- описание технологии приготовления блюда:
- название блюда, его описание (к какой национальной кухне относится, специфические особенности и т.д.);
- подача и оформление блюда;
- органолептические показатели блюда;
- необходимо дать краткое описание оборудования, используемого для приготовления блюда или коктейля.

В основной части работы подробно рассматриваются технологические процессы, используемый инвентарь, оборудование, организация рабочего места, а так же интересные исторические справки. Содержание глав основной части должно точно соответствовать теме работы и полностью ее раскрывать. Эти главы должны показать умение лаконично, логично и аргументировано излагать материал.

Раздел по охране труда. Раскрывает основные положения охраны труда при выполнении работ.

Заключение. Следует сформулировать основные выводы. Объем заключения должен составлять 10% от общего объема ПЭР.

Перечень используемой литературы составляется в соответствии со стандартом, регламентирующим правила составления списков литературы и документов.

Приложения. Технологические схемы, технологические, инструкционные, калькуляционные карты, электронные презентации, при необходимости ксерокопии или рисунки оборудования, фотографии блюд.

Объем работы не должен превышать 25 страниц текста, включая рисунки и схемы.

Руководитель письменной экзаменационной работы за месяц до начала итоговой аттестации проверяет выполненные обучающимися письменные экзаменационные работы и представляет письменный отзыв (рецензию), который должен включать:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы выданному заданию и требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- оценку практической значимости письменной экзаменационной работы;
- оценку степени самостоятельности выполнения работы студентом;
- вывод о качестве выполнения письменной экзаменационной работы.

Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с отзывом руководителя сдается обучающимся заведующему отделом производственной деятельности для окончательного контроля и подписи. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите.

На рецензирование одной выпускной квалификационной работы предусматривается один час. Содержание рецензии доводится до сведения обучающего не менее чем за день до защиты. Внесение изменений в работу после получения рецензии не допускается.

2.2.4. Критерии рецензирования письменной экзаменационной работы:

- «отлично» - разделы письменной экзаменационной работы разработаны в полном объёме, со всеми необходимыми приложениями; качественная разработка всех разделов письменной экзаменационной работы;
- «хорошо» - разделы письменной экзаменационной работы разработаны в полном объёме со всеми необходимыми приложениями; недостаточно раскрыт материал в некоторых разделах письменной экзаменационной работы;
- «удовлетворительно» - недостаточное раскрытие некоторых разделов письменной экзаменационной работы;
- «неудовлетворительно» - содержание письменной экзаменационной работы не соответствует выбранной теме.

2.3. Защита выпускной письменной экзаменационной работы

К итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный

план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе.

Программа итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Экзаменационной комиссии предоставляются следующие документы:

- программу итоговой аттестации выпускников;
- перечень вопросов итоговой аттестации по профессии «Повар» - 3,4,5 разряды.
- приказ директора КГА ПОУ ХТК о допуске обучающихся к итоговой аттестации;
- письменные экзаменационные работы;
- отзывы (рецензии) на письменные экзаменационные работы;
- оценочная ведомость по профессиональным модулям;
- сводная ведомость успеваемости учащихся группы;
- журналы теоретического и производственного обучения за весь курс обучения;
- наряд – задание выполнения практических квалификационных работ;
- производственные характеристики;
- дневники производственного обучения обучающихся.

На защиту письменной экзаменационной работы отводится до 20 минут. Защита письменной экзаменационной работы включает:

- зачитывание мастером производственного обучения заключения о выпускной практической квалификационной работе и производственной характеристики;
- доклад выпускника (не более 10 минут);
- вопросы членов экзаменационной комиссии и ответы выпускника на вопросы.

Выпускнику в процессе защиты разрешается пользоваться пояснительной запиской. В выступлении обучающийся может использовать демонстрационные материалы, уделить внимание отмеченным в отзыве замечаниям и ответить на них.

3 Условия реализации итоговой аттестации

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

при выполнении практической квалификационной работы:

реализация программы итоговой аттестации предполагает наличие оборудования в мастерских или на производстве:

- Столы производственные

- Печь электрическая
- Весы электронные
- Весы циферблатные
- Весы напольные
- Картофелеочистительная машина
- Овощерезательная машина
- Электрическая мясорубка
- Электрическая фритюрница
- Холодильные шкафы
- Холодильные камеры
- Протирочная машина
- Стеллажи для хранения посуды
- Шкафы для инвентаря
- Моечная ванна для посуды
- Рукомойник
- Кондитерские мешки (рукав)
- Наборы ножей и приспособлений

при выполнении письменной экзаменационной работы:

реализация программы итоговой аттестации предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации

- автоматизированное рабочее место для преподавателя-консультанта;
- автоматизированные рабочие места для обучающихся;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

при защите письменной экзаменационной работы:

для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

- рабочее место для членов Государственной аттестационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

3.2 Информационное обеспечение итоговой аттестации

1. Программа итоговой аттестации.
2. Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ.
3. Федеральные законы и нормативные документы.

4. Литература по профессии.
5. Периодические издания по профессии.

3.3 Общие требования к организации и проведению итоговой аттестации.

Для проведения итоговой аттестации создается экзаменационная комиссия в составе: председателя, заместителя и не менее 3 членов комиссии.

Экзаменационная комиссия формируется из преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Защита письменной экзаменационной работы (продолжительность защиты до 30 минут) включает доклад студента (не более 7-10 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

- оценка «5» (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно на основании Межгосударственного стандарта. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;

- оценка «4» (хорошо) – содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах;

- оценка «3» (удовлетворительно) – допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

- оценка «2» (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой

теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

При подготовке к итоговой аттестации обучающимся оказывается консультационное сопровождение руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора и работодателями (по согласованию с руководителем проекта). Во время подготовки обучающимся предоставляется доступ в Интернет.

Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций по выполнению выпускных квалификационных работ.

3.4 Кадровое обеспечение итоговой аттестации

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессии. Требование к квалификации руководителей итоговой аттестации от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессии.

4 Оценка результатов выпускной квалификационной работы

4.1 Оценка промежуточной аттестации

ФИО

Результаты промежуточной аттестации по профессиональным модулям.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практики)	Итоговая оценка по результатам контроля освоения программы	Формы промежуточной аттестации
Кулинария Товароведение пищевых продуктов Оборудование предприятий общественного питания Организация производства предприятий общественного питания УП. 01 ПП.01		Экзамен Дифференцированный зачет

4.2 Оценка выпускной квалификационной работы

После окончания защиты экзаменационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты письменных экзаменационных работ с указанием оценки, полученной на защите каждым выпускником и присвоенного разряда по профессии.

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении разряда по профессии и выдаче документа об уровне образования комиссия учитывает в комплексе и взвешенно оценивает:

- доклад студента на защите письменной экзаменационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя;
- итоги успеваемости и посещаемости по предметам учебного плана;
- выполнение программы производственного обучения;
- результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы;
- данные производственной характеристики.

Решения экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов, голос председательствующего на заседании экзаменационной комиссии является решающим.

По результатам итоговой аттестации выпускников принимается решение экзаменационной комиссии о присвоении уровня квалификации и выдаче выпускнику свидетельства негосударственного образца об уровне образования и уровне квалификации. Решение о выдаче выпускнику свидетельства оформляется приказом директора КГА ПОУ ХТК.

Лицам, не проходившим итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию без отчисления из колледжа. Дополнительные заседания экзаменационных комиссий организуются в установленные колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие итоговой аттестации или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения итоговой аттестации впервые. Для прохождения итоговой аттестации, лицо, не прошедшее итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледже на период времени, установленного колледжем, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения итоговой аттестации по профессии 16675 Повар. Повторное прохождение итоговой аттестации для одного лица назначается колледжем не более двух раз.

Решение экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается членами экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

ГРАФИК
проведения итоговой аттестации

№ п/п	Содержание работы	Примерные сроки проведения
1.	Закрепление за обучающимися тем письменной экзаменационной работы. Оформление приказа.	до 15 декабря
2.	Выдача обучающимся индивидуальных заданий для письменной экзаменационной работы	до 15 декабря
4.	Составление графика консультаций преподавателей	до 15 декабря
5.	Выполнение обучающимися письменной экзаменационной работы	до 29 мая
6.	Составление и утверждение графика выпускной практической квалификационной работы	Январь
7.	Проверка письменной экзаменационной работы консультантами и руководителем	30 мая
8.	Выполнение выпускной практической квалификационной работы	18-22 июня
9.	Защита письменной экзаменационной работы	25-29 июня

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК
Протокол № ____
« ____ » _____ 20__ г.

Приложение 2
УТВЕРЖДАЮ
Зав. отделом ПД

В.В. Акулова
« ____ » _____ 20__ г.

ПЕРЕЧЕНЬ
тем выпускной квалификационной работы по профессии
16675 Повар

Выпускных практических квалификационных работ	Письменных экзаменационных работ
Задание № 1 Приготовление: салата «Морковь острая», рыбы жареной с кашей гречневой, блинов с маслом	Задание № 1 Технология приготовления: салата «Морковь острая», рыбы жареной с кашей гречневой, блинов с маслом
Задание № 2 Приготовление: салата мясного, шницеля из капусты, блинчиков с творогом	Задание № 2 Технология приготовления: салата мясного, шницеля из капусты, блинчиков с творогом
Задание № 3 Приготовление: салата столичного, печени жареной с рисом отварным, яблока запеченного	Задание № 3 Технология приготовления: салата столичного, печени жареной с рисом отварным, яблока запеченного
Задание № 4 Приготовление: поджарки из свинины с картофельным пюре, салата из белокочанной капусты, киселя п/ягодного.	Задание № 4 Технология приготовления: поджарки из свинины с картофельным пюре, салата из белокочанной капусты, киселя п/ягодного.
Задание № 5 Приготовление: салата из сырых овощей, ромштекса с картофелем жареным из отварного, пирожка жаренного с капустой.	Задание № 5 Технология приготовления: салата из сырых овощей, ромштекса с картофелем жареным из отварного, пирожка жаренного с капустой.
Задание № 6 Приготовление: салата «Весна», лангета с картофельными крокетами, компота из сухофруктов.	Задание № 6 Технология приготовления: салата «Весна», лангета с картофельными крокетами, компота из сухофруктов.
Задание № 8 Приготовление: помидоров, фаршированных овощами, борща с капустой и картофелем, котлет мясных с рисом отварным.	Задание № 8 Технология приготовления: помидоров, фаршированных овощами, борща с капустой и картофелем, котлет мясных с рисом

	отварным.
Задание № 9 Приготовление: рыбы, жаренной целиком, овощей отварных, омлета фаршированного, ватрушки с повидлом	Задание № 9 Технология приготовления: рыбы, жаренной целиком, овощей отварных, омлета фаршированного, ватрушки с повидлом
Задание № 10 Приготовление: борща «Украинского», котлет рыбных с картофелем отварным, пирожка печеного с мясом	Задание № 10 Технология приготовления: борща «Украинского», котлет рыбных с картофелем отварным, пирожка печеного с мясом
Задание № 11 Приготовление: сельди рубленой, зраз мясных с картофелем жаренным из сырого, киселя молочного	Задание № 11 Технология приготовления: сельди рубленой, зраз мясных с картофелем жаренным из сырого, киселя молочного
Задание № 12 Приготовление: плова со свининой, яблок жаренных в тесте, кофе натурального.	Задание № 12 Технология приготовления: плова со свининой, яблок жаренных в тесте, кофе натурального.
Задание № 13 Приготовление: паштета из печени, лангета с рисом припущенным, пирожка с картофелем жаренным	Задание № 13 Технология приготовления: паштета из печени, лангета с рисом припущенным, пирожка с картофелем жаренным
Задание № 14 Приготовление: сельди рубленой, бифштекса натурального с яйцом, пирожка печеного с капустой	Задание № 14 Технология приготовления: сельди рубленой, бифштекса натурального с яйцом, пирожка печеного с капустой
Задание № 15 Приготовление: винегрета овощного, омлета фаршированного, желе фруктового	Задание № 15 Технология приготовления: винегрета овощного, омлета фаршированного, желе фруктового
Задание № 16 Приготовление: салата из квашеной капусты, шницеля с рисом припущенным, расстегая с рыбой.	Задание № 16 Технология приготовления: салата из квашеной капусты, шницеля с рисом припущенным, расстегая с рыбой.

<p>Задание № 18 Приготовление: салата овощного с яблоками и сладким перцем, биточков мясных с капустой тушеной, блинчиков с творогом</p>	<p>Задание № 18 Технология приготовления: салата овощного с яблоками и сладким перцем, биточков мясных с капустой тушеной, блинчиков с творогом</p>
<p>Задание № 19 Приготовление: винегрета овощного с сельдью, рыбы, запечённой в сметанном соусе, щей из квашенной капусты с картофелем</p>	<p>Задание № 19 Технология приготовления: винегрета овощного с сельдью, рыбы, запечённой в сметанном соусе, щей из квашенной капусты с картофелем</p>
<p>Задание № 20 Приготовление: сельди с луком, биточков рыбных с картофелем отварным, компота из сухофруктов.</p>	<p>Задание № 20 Технология приготовления: сельди с луком, биточков рыбных с картофелем отварным, компота из сухофруктов.</p>
<p>Задание № 21 Приготовление: салата яичного, плова из птицы, расстегаи с рыбой</p>	<p>Задание № 21 Технология приготовления: салата яичного, плова из птицы, расстегаи с рыбой</p>
<p>Задание № 22 Приготовление: бифштекса рубленного с яйцом, пюре картофельного, сырников, мусса яблочного, салата мясного</p>	<p>Задание № 22 Технология приготовления: бифштекса рубленного с яйцом, пюре картофельного, сырников, мусса яблочного, салата мясного</p>
<p>Задание № 23 Приготовление: пельменей мясных, сырников со сметанным соусом, пирога открытого с повидлом, соуса сметанного</p>	<p>Задание № 23 Технология приготовления: пельменей мясных, сырников со сметанным соусом, пирога открытого с повидлом, соуса сметанного</p>
<p>Задание № 24 Приготовление: супа молочного рисового, шницеля натурального рубленного, расстегаи с рыбой</p>	<p>Задание № 24 Технология приготовления: супа молочного рисового, шницеля натурального рубленного, расстегаи с рыбой</p>
<p>Задание № 25 Приготовление: супа пюре из овощей, бифштекса натурального рубленного, пирожков с овощным фаршем печеных</p>	<p>Задание № 25 Технология приготовления: супа пюре из овощей, бифштекса натурального рубленного, пирожков с овощным фаршем печеных</p>

<p>Задание № 26 Приготовление: салата мясного, биточков мясных с кашей гречневой, ватрушек с повидлом</p>	<p>Задание № 26 Технология приготовления: салата мясного, биточков мясных с кашей гречневой, ватрушек с повидлом</p>
<p>Задание № 27 Приготовление: борща украинского, ромштекса с картофелем «Фри», пирожков с повидлом печеных</p>	<p>Задание № 27 Технология приготовления: борща украинского, ромштекса с картофелем «Фри», пирожков с повидлом печеных</p>
<p>Задание №28 Приготовление: винегрета овощного, рулета фаршированного, рассольника Ленинградский</p>	<p>Задание №28 Технология приготовления : винегрета овощного, рулета фаршированного, рассольника Ленинградский</p>

Приложение 4
УТВЕРЖДАЮ:
Зав.отделом ПД
_____ В.В. Акулова
«01» декабря 2017г.

ЗАДАНИЕ
для письменной экзаменационной работы

Учащемуся _____
(фамилия, имя, отчество)

КГА ПОУ «Хабаровский технологический колледж» отделение ПКРС

Группа № _____

Профессия ОК 016-94 16675 Повар

Тема задания: Технология приготовления: _____

Дата выдачи работы «01» декабря 2017 г.

Срок сдачи работы «01» июня 2018 г.

Перечень вопросов, подлежащих разработке

А. Спецтехнология

1. Характеристика предприятия
2. Характеристика сырья, оборудования
3. Правила техники безопасности при выполнении данных работ

Б. Организация и производство работ

1. Технологической карты
2. Инструкционные карты
3. Технологические схемы
4. Калькуляционные карты

Работа должна состоять из:

1. Пояснительной записки
2. Технологической карты
3. Инструкционные карты
4. Технологические схемы
5. Калькуляционные карты

Рекомендуемая литература

1. Н.А Анфимова «Кулинария»
2. З.П Матюхина «Товароведение пищевых продуктов»
3. И.И Патапова «Калькуляция и учет»
4. Н.Э. Харченко «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»
5. Н.Э. Харченко «Технология приготовления пищи»

Задание выдал преподаватель _____