

Рассмотрено на заседании
Цикловой методической комиссии
специальных и общепрофессиональных дисциплин
«3» *Октябрь* 20 *16* г.
Председатель *[подпись]*

Утверждаю

Директор ГАПОУ СО СККИ

Протокол № *10* от *11.10* 20*16* г.

[подпись] Д.В. Аношина



Программа

государственной итоговой аттестации выпускников по профессии «Повар, кондитер» на базе основного общего образования, среднего общего образования

1. Вид государственной итоговой аттестации письменная экзаменационная работа.
2. Сроки выполнения-20.01.2016 г. по 14.06.2016 г.
3. Защита выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы с 20.01.2016 г. по 29.01.2016г. и с 17.06.2016г. по 28.06.2016г.
4. Материалы, предоставляемые в государственную экзаменационную комиссию - письменная экзаменационная работа.
 - 4.1 Тематика письменных экзаменационных работ определяется исходя из перечня дисциплин ФГОС.
 - 4.2 Объем, содержание и структура письменной экзаменационной работы.
Общий объем работы составляет не менее 30 листов, но не более 35 страниц печатного текста.
Содержание работы включает в себя:
 - введение;
 - основное содержание;
 - список использованной литературы;
 - приложение, иллюстрации, фотографии и т.д.Содержание письменной экзаменационной работы:
 - 1. Введение**
 - 2. Расчетно-технологическая часть:**
 - 2.1. Приготовление кулинарных блюд**
 - 2.1.1. Характеристика темы.
 - 2.1.2. Рецепт, калькуляция блюда (изделия в шт., кг, гр.) на одну порцию; 10 порций.
 - 2.1.3. Характеристика и механическая кулинарная обработка основного и вспомогательного сырья.
 - 2.1.4. Технология приготовления блюда.
 - 2.1.5. Оформление, норма выхода, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.
 - 2.1.6. Организация работы цехов, оборудования, инвентаря, посуды.
 - 2.2. Приготовление кондитерских изделий**
 - 2.2.1. Характеристика темы.
 - 2.2.2. Рецепт изделия и составления сводно-продуктовой ведомости, калькуляция изделия.
 - 2.2.3. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов.
 - 2.2.4. Приготовление кондитерского изделия.
 - 2.2.5. Оформление кондитерского изделия.
 - 2.2.6. Требования к качеству изделия и сроки реализации

2.2.7. Организация рабочего места. Подбор необходимого оборудования, инвентаря и посуды.

3. Охрана труда, техника безопасности кулинарного и кондитерского производства

3.1. Организация работы по охране труда (инструктажи)

3.2. Первая помощь при несчастных случаях на производстве

3.3. Пожарная безопасность

4. Заключение

5. Литература

6. Приложение

5. Условие подготовки и процедуры защиты

5.1. К выполнению письменной экзаменационной работы допускаются обучающиеся, завершившие полный курс теоретического и производственного обучения.

5.2. Руководители письменной экзаменационной работы назначаются из числа преподавателей специальных и общепрофессиональных дисциплин.

5.3. Выполнение письменной экзаменационной работы осуществляется по графику, утвержденному директору колледжа

5.4. Заместитель директора по УР и руководители осуществляют контрольные проверки по разделам письменной экзаменационной работы, требуя от обучающихся своевременного и качественного их выполнения.

5.5. В соответствии с темой письменной экзаменационной работы, руководитель дает обучающимся задание по сбору материала в период написания работы.

5.6. Выполненная письменная экзаменационная работа представляется руководителю. После просмотра и одобрения выпускной работы руководитель подписывает ее вместе со своим письменным отзывом. В отзыве должна быть дана характеристика проделанной работы по всем ее разделам.

5.7. Письменная экзаменационная работа, допущенная к защите и отвечающая всем требованиям, направляется на рецензию. Для рецензии письменных экзаменационных работ приглашаются высококвалифицированные специалисты из числа работодателей предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой письменных экзаменационных работ. Расписание проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором колледжа и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы ГЭК. Допуск обучающихся к ГИА объявляется приказом по колледжу.

5.8. Для проведения защиты письменных экзаменационных работ приказом директоров колледжа создается государственная экзаменационная комиссия из семи человек - председателя ГЭК и членов комиссии в лице директора колледжа, заместителей директора, председателя цикловой методической комиссии специальных и общепрофессиональных дисциплин, старшего мастера.

5.9. Приказом директора колледжа назначается секретарь, который ведет протоколы защиты ПЭР.

5.10. На заседании ГЭК цикловой методической комиссии специальных и общепрофессиональных дисциплин предоставляются документы:

- государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников;
- программа государственной итоговой аттестации выпускников;
- приказ о допуске студентов к ГИА;
- сведения об успеваемости обучающихся;
- книги протоколов заседаний ГЭК.

5.11. Защита письменных экзаменационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

5.12. На защиту письменной экзаменационной работы отводятся 15 минут на 1 студента. Процедура защиты включает чтение рецензий на работу, доклад студента, вопросы членов комиссии, ответы обучающихся.

5.13 По результатам защиты письменных экзаменационных работ членами ГЭК выставляются государственная оценка и присваиваются квалификации «Повар», «Кондитер»

5.14. В критерии оценки выполнения обучающимися письменной экзаменационной работы входит:

- уровень усвоения обучающимся материала, предусмотренного учебным планом;
- умение ориентироваться в вопросах технологии и организации производства продукции общественного питания;
- обоснованность, четкость, краткость, изложения ответов.

Выполнение ПЭР оценивается по пятибальной системе.