

Министерство образования науки Донецкой Народной Республики
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Донецкий профессиональный лицей пищевой и перерабатывающей
промышленности»



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ ГПОУ «Донецкий ПЛПП»**

**по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих:
19.01.17 Повар, кондитер**

Срок обучения: 1 год 10 мес.

Планируемый уровень квалификации:

- повар – 4 разряд
- кондитер – 4 разряд

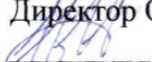
г. Донецк
2017

Программа рассмотрена и
одобрена на заседании
педагогического совета
протокол № 03
от 15 декабря 2017 г.

РАЗРАБОТАНО

Старший мастер
 С.В. Синеzubова

СОГЛАСОВАНО
Председатель ЦК
 Синеzubова С.В.
протокол № 04
от 24 ноября 2017г

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Фелбис»
 Петров И.А.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии «Повар, кондитер» разработана на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом № 128 от 30.10.2015г директором ГПОУ ДПЛППП и на основании приказа Министерства образования и науки ДНР от 14.10.2015г. № 478 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

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

Задачи:

- мобилизация усилий всех субъектов образовательного процесса на выполнение программы;
- определение способности ГПОУ ДПЛППП давать качественное среднее профессиональное образование по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих «Повар, кондитер»;
- укрепление связей между ГПОУ ДПЛППП и предприятиями, а также другими социальными партнерами;
- формирование и организация работы государственной экзаменационной комиссии;
- внесение изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения;
- разработка рекомендаций по совершенствованию качества подготовки выпускников на основе анализа результатов итоговой аттестации выпускников и рекомендаций государственной экзаменационной комиссии.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) является завершающей частью обучения студентов лицея.

Цель проведения государственной итоговой аттестации: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям государственного образовательного стандарта, готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Государственная итоговая аттестация выпускников, согласно Порядку

проведения государственной итоговой аттестации в ГПОУ ДПЛПП, проводится государственной экзаменационной комиссией по основной образовательной программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии «Повар, кондитер» в форме защиты выпускной квалификационной работы, включающей:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии «Повар, кондитер» в пределах требований государственного образовательного стандарта;
- защита письменной экзаменационной работы;

Итоги ГИА обсуждаются на заседаниях предметных цикловых комиссий, методических заседаниях и педагогических советах.

Итоги ГИА служат основой для планирования работы педагогического коллектива по улучшению качества образования.

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. В целях определения соответствия результатов освоения студентами ППКРС требованиям ГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в лицее создается государственная экзаменационная комиссия (далее - ГЭК).

2.1.1. Состав ГЭК утверждается приказом директора. ГЭК действует в течение одного календарного года с 1 января по 31 декабря.

2.2. Обучающимся создаются необходимые условия для подготовки к ГИА, проводятся консультации руководителями выпускных квалификационных работ (далее ВКР) и консультантами.

2.3. К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

2.4. Лицам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти её без отчисления из лицея, в данном случае:

➤ заседание ГЭК организуется в установленные лицеем сроки, но не позднее 4-х месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшего ГИА по уважительной причине.

2.5. Лицам, не прошедшим ГИА по не уважительной причине или получившие на ГИА неудовлетворительную оценку, отчисляются из лицея в установленном порядке.

2.6. Лица, не прошедшим ГИА по не уважительной причине или получившие на ГИА неудовлетворительную оценку имеют право восстановиться в техникум на период, предусмотренным календарным учебным графиком для похождения ГИА в следующем учебном году.

2.7. Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается не более двух раз.

2.8. Сроки проведения ГИА устанавливаются приказом директора лицея в соответствии с календарным учебным графиком по ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ

3.1. Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ГОС.

3.2. ВКР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер представлена в форме выпускной практической квалификационной работой (далее - ВПКР) и письменной экзаменационной работы (далее - ПЭР).

3.3. Темы ВПКР и ПЭР рассматриваются на заседании предметной цикловой комиссии, утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе и сообщаются обучающимся за 6 месяцев до начала ГИА.

3.4. Темы ВПКР и ПЭР представлены в *приложении 1*.

3.5. Закрепление тем и сроков выполнения ВКР, а так же руководители, консультанты утверждаются приказом директора.

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

Обязательным требованием для выпускной практической квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одной или нескольких профессиональных компетенций и предъявление к оценке нескольких освоенных обучающимся компетенций.

Содержание выпускной практической квалификационной работы должно отражать профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности.

3.7. Целью *письменной экзаменационной работы* является систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний и практических навыков по профессии и применение этих знаний при решении конкретных технологических задач, развитие навыков самостоятельной работы, творческое преобразование информации из разных источников, создание продукта, системного объяснения новой информации и т.п.

При постановке и решении конкретных производственных задач в письменной экзаменационной работе обучающийся обязан продемонстрировать уровень сформированности профессиональных и общих компетенций по профессии.

Письменная экзаменационная работа – это сжатое изложение информации по конкретной теме, соответствующей содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППКРС. В содержании должен быть представлен технологический процесс выполнения практической квалификационной работы с кратким описанием используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса.

3.8. Требования к структуре, оформлению, рецензированию ПЭР представлены в Методических рекомендациях, разработанных в лицее.

3.9. Критерии оценивания ПЭР и ВПКР представлены в *приложении 2*

4. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

4.1. Перечень необходимых документов для проведения защиты ВКР:

- приказ директора лицея о проведении ГИА;
- приказ директора лицея о создании ГЭК для проведения ГИА выпускников;
- приказ директора лицея о допуске обучающихся к ГИА;
- приказ о закреплении тем ВКР за обучающимися с указанием руководителя, консультантов и сроков выполнения;
- график проведения защиты ВКР;
- журналы учебных занятий;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся;
- производственные характеристики, дневники учета выполнения учебно-производственных работ (по периодам производственной практики), отчеты по производственной практике, аттестационные листы;
- протоколы заседания ГЭК.

4.2. Защита ВКР выпускником осуществляется в соответствии с расписанием ГИА на заседании ГЭК за счет часов, отводимых ГОС на ГИА.

Место выполнения ВПКР определяется лицеем с учетом специфики профессии, по которым присваивается квалификация, возраста студентов, имеющейся материально-технической базы, либо в мастерских или других структурных учебных подразделениях лицея, либо на базе профильных предприятий, учреждений и организаций, в которых выпускник проходил производственную практику.

Защита ПЭР осуществляется на открытых заседаниях ГЭК после выполнения ВПКР на базе лицея в учебных кабинетах (лабораториях, мастерских).

4.3. При выполнении обучающимся ВПКР руководитель практики своевременно подготавливает необходимое оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы.

4.4. Результаты выполнения ВПКР заносятся в протоколы заседания ГЭК (*Приложение 3*).

4.5. Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии.

Обучающийся, получив положительный отзыв о ПЭР от руководителя, внешнюю рецензию, а также разрешение о допуске к защите, должен подготовить доклад не более 7-10 минут. В докладе кратко и четко изложить основные положения работы, методы, использованные для изучения рассматриваемой проблемы, итоги проведённых анализов, важнейшие выводы, рекомендации и

предложения, заблаговременно подготовив необходимый иллюстративный материал, презентацию работы, согласованные с руководителем. Общая схема доклада, его содержание определяется выпускником совместно с руководителем.

Порядок защиты следующий:

– мастер производственного обучения или классный руководитель объявляет фамилию, имя, отчество обучающегося и зачитывает отзыв внешнего рецензента (аттестационный лист);

– обучающийся, в отведенное время (в пределах 7-10 минут) приветствует членов государственной экзаменационной комиссии; называет тему выпускной письменной экзаменационной работы и излагает её основное содержание. Доклад иллюстрируется раздаточным материалом, плакатами или натуральными образцами и презентацией;

– по окончании доклада обучающемуся задают вопросы председатель ГЭК, члены комиссии, присутствующие. Вопросы могут касаться как непосредственно темы его работы, так и любых профессиональных проблем. По докладу и ответам на вопросы ГЭК определяет уровень подготовки обучающегося, уровень освоения профессиональных и общих компетенций, его профессиональную подготовку, эрудицию, умение публично выступать, и аргументировано отстаивать свою точку зрения при ответах на вопросы.

Оценка результата защиты письменной экзаменационной работы обсуждается на закрытом заседании ГЭК. Оценка выставляется с учетом оценок, данных рецензентом лица и внешним рецензентом (аттестационный лист (отзыв о практике) с производственной практики). Высокая оценка рецензентов может быть снижена из-за плохой защиты.

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

- доклад обучающегося на защите письменной экзаменационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы;
- итоги успеваемости и посещаемости по дисциплинам учебного плана;
- выполнение программы производственного обучения;
- результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы;
- данные производственной характеристики.

Итоговая оценка объявляется после окончания защиты всех экзаменационных работ на открытом заседании ГЭК с указанием присвоенного тарифного разряда.

4.6. Результаты государственной итоговой аттестации оформляются протоколом ГЭК (*приложение 4*).

5. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЕ АПЕЛЛЯЦИИ

5.1. По результатам ГИА выпускник имеет право подать апелляционное заявление о не согласии с выставленной оценкой при защите ВКР и (или) нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА.

5.2. Порядок подачи и рассмотрения апелляции по результатам ГИА в лицее регламентируется Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО утвержденным приказом директора № 128 от 30.10.2015г.

Перечень выпускных практических квалификационных работ:

Квалификация:

- повар – 4 разряд

- 1 Приготовление горячего овощного блюда «Картофель жаренный во фритюре брусочками»
- 2 Приготовление горячего блюда из пресного теста «Вареники»
- 3 Приготовление горячего блюда из сыра «Сырники со сметаной»
- 4 Приготовление горячего блюда «Кнели рыбные отварные»
- 5 Приготовление горячего овощного блюда «Овощи припущенные в сметанном соусе»
- 6 Приготовление горячего блюда «Суп картофельный»
- 7 Приготовление горячего блюда «Рыба запеченная с картофелем по-русски».
- 8 Приготовление горячего блюда «Рассольник домашний»
- 9 Приготовление горячего мясного блюда «Мясо отварное».
- 10 Приготовление горячего овощное блюда «Картофель запеченный в сметанном соусе»
- 11 Приготовление горячего блюда «Суп-пюре из картофеля»
- 12 Приготовление горячего блюда «Рыба жареная с луком по – ленинградски»
- 13 Приготовление горячего мясного блюда «Гуляш»
- 14 Приготовление горячего рыбного блюда «Рыба запеченная
- 15 Приготовление горячего мясного блюда «Язык отварной с соусом».
- 16 Приготовление горячего овощного блюда «Картофель отварной с луком и грибами».
- 17 Приготовление холодного блюда «Окрошка мясная»
- 18 Приготовление мясного горячего блюда « Гусь, утка фаршированные».
- 19 Приготовление холодного мясного блюда «Паштет из печени»
- 20 Приготовление мясное горячее блюдо «Мясо тушёное»
- 21 Приготовление горячего блюда из яиц «Омлет натуральный».
- 22 Приготовление мясного горячего блюда «Жаркое по- домашнему»
- 23 Приготовление мясного горячего блюда «Говядина в луковом соусе запечённая»
- 24 Приготовление горячего блюда из морепродуктов «Креветки запечённые в сметанном соусе»
- 25 Приготовление горячих жаренных во фритюре пирожки из дрожжевого теста
- 26 Приготовление горячего блюда из птицы «Птица жаренная»
- 27 Приготовление горячего блюда «Рыба, тушенная в томате с овощами»
- 28 Приготовление горячего рыбного блюда «Рыба в тесте жареная»
- 29 Приготовление горячего блюда из каш «Крупеник»
- 30 Приготовление горячего блюда из мясных продуктов «Печень жареная в сметанном соусе»

- 31 Приготовление горячего мясного блюда «Бефстроганов»
- 32 Приготовление горячего блюда из рубленого мяса «Голубцы с мясом и рисом»
- 33 Приготовление горячего блюда «Рыба жаренная во фритюре»
- 34 Приготовление горячего блюда «Рыба запеченная с картофелем по - русски».
- 35 Приготовление горячего блюда из рыбной котлетной массы «Тефтели рыбные»
- 36 Приготовление горячего блюда из рыбной котлетной массы «Фрикадельки рыбные с томатным соусом».
- 37 Приготовление горячего рыбного блюда «Зразы Донские».
- 38 Горячее рыбное блюдо из рыбной котлетной массы «Котлеты или биточки рыбные».
- 39 Приготовление горячего блюда из овощей «Рагу из овощей»
- 40 Приготовление горячего овощного блюда «Перец, фаршированный овощами и рисом»

Квалификация

- кондитер-4 разряд

1. Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста: «Пицца»
2. Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста: кекс «Майский».
3. Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста: «Ромовая баба».
4. Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого слоёного теста: «Ватрушки венгерские»
5. Приготовление мучного кондитерского изделия из слоеного теста: торт «Колизей».
6. Приготовление мучного кондитерского изделия из слоёного теста: пирожное «Слойка с яблочной начинкой».
7. Приготовление мучного кондитерского изделия из слоеного теста: «Пирожные слоёные с кремом».
8. Приготовление мучного кондитерского изделия кекс «Чайный»
9. Приготовление мучного кондитерского изделия из пряничного теста: пряники «Воронежские».
10. Приготовление мучного кондитерского изделия из пряничного теста: «Коврижка медовая ».
11. Приготовление мучного кондитерского изделия из без дрожжевого теста: «Твороженный кекс».
12. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Сказка»
13. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Берёзка».

14. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Птичье молоко».
15. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Осень».
16. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Кофейный».
17. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Подарочный».
18. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Ягодка».
19. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: «Руллет трюфельный».
20. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: пирожное «Руллет с масляным кремом и желе».
21. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: пирожное «Буше» с масляным кремом».
22. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: «Бисквитное пирожное со сливочным кремом и желе».
23. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: пирожные с масляным кремом «Полоски».
24. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: торт «Любительский».
25. Приготовление мучное кондитерское изделие из песочного теста: торт «Пешт».
26. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: торт «Абрикотин».
27. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: «Корзиночки с белковым кремом».
28. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: пирожное «Песочное кольцо»
29. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: Пирожное «Песочное», глазированное помадой, с кремом (нарезное).
30. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: «Печенье песочное»
31. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: «Пирожное песочное глазированное помадой».
32. Приготовление мучного кондитерского изделия из заварного теста: пирожное «Трубочка» с кремом.
33. Приготовление мучного кондитерского изделия из сахарного теста: печенье «Садко».
34. Приготовление мучного кондитерского изделия печенье «Миндальное»
35. Приготовление печенья затяжного «Крокет»
36. Приготовление мучного кондитерского изделия пирожное «Воздушное» с кремом двойное
37. Приготовление мучного кондитерского изделия пирожное «Пирамида»

38. Приготовление мучного кондитерского изделия пониженной калорийности из бисквитного теста: пирог бисквитный «Солнечный».
39. Приготовление комбинированного пирожного «Краковское»
40. Приготовление комбинированного торта «Яблонька»

**Тематика письменных экзаменационных работ по программе подготовки
квалифицированных рабочих и служащих «Повар, кондитер»:**

Квалификация:

- повар – 4 разряд

- 1 Горячее овощное блюдо «Картофель жаренный во фритюре брусочками»
- 2 Горячее блюдо из пресного теста «Вареники»
- 3 Горячее блюдо из сыра «Сырники со сметаной»
- 4 Горячее блюдо «Кнели рыбные отварные»
- 5 Горячее овощное блюдо «Овощи припущенные в сметанном соусе»
- 6 Горячее блюдо «Суп картофельный»
- 7 Горячее блюдо «Рыба запеченная с картофелем по-русски».
- 8 Горячее блюдо «Рассольник домашний»
- 9 Горячее мясное блюда «Мясо отварное».
- 10 Горячее овощное блюдо «Картофель запеченный в сметанном соусе»
- 11 Горячее блюдо «Суп-пюре из картофеля»
- 12 Горячее блюдо «Рыба жареная с луком по – ленинградски»
- 13 Горячее мясное блюдо «Гуляш»
- 14 Горячее рыбное блюдо «Рыба запеченная
- 15 Мясное горячее блюдо «Язык отварной с соусом».
- 16 Горячее овощное блюдо «Картофель отварной с луком и грибами».
- 17 Холодное блюдо «Окрошка мясная»
- 18 Мясное горячее блюдо « Гусь, утка фаршированные».
- 19 Холодное мясное блюдо «Паштет из печени»
- 20 Мясное горячее блюдо «Мясо тушёное»
- 21 Горячее блюда из яиц «Омлет натуральный».
- 22 Мясное горячее блюдо «Жаркое по- домашнему»
- 23 Мясное горячее блюдо «Говядина в луковом соусе запечённая»
- 24 Горячее блюдо из морепродуктов «Креветки запечённые в сметанном соусе»
- 25 Горячие жаренные во фритюре пирожки из дрожжевого теста
- 26 Горячее блюдо из птицы «Птица жаренная»
- 27 Горячее блюдо «Рыба, тушенная в томате с овощами»
- 28 Горячее рыбное блюдо «Рыба в тесте жареная»
- 29 Горячее блюдо из каш «Крупеник»
- 30 Горячее блюдо из мясных продуктов «Печень жареная в сметанном соусе»
- 31 Горячее мясное блюдо «Бефстроганов»
- 32 Горячее блюдо из рубленого мяса «Голубцы с мясом и рисом»

- 33 Горячее блюдо «Рыба жаренная во фритюре»
- 34 Горячее блюдо «Рыба запеченная с картофелем по - русски».
- 35 Горячее блюдо из рыбной котлетной массы «Тефтели рыбные»
- 36 Горячее блюдо из рыбной котлетной массы «Фрикадельки рыбные с томатным соусом».
- 37 Горячее рыбное блюдо «Зразы Донские».
- 38 Горячее рыбное блюдо из рыбной котлетной массы «Котлеты или биточки рыбные».
- 39 Горячее блюдо из овощей «Рагу из овощей»
- 40 Горячее блюдо из овощей «Перец, фаршированный овощами и рисом»

Квалификация

- кондитер-4 разряд:

1. Мучное кондитерское изделие из дрожжевого теста: «Пицца»
2. Мучное кондитерское изделие из дрожжевого теста: кекс «Майский».
3. Мучное кондитерское изделие из дрожжевого теста: «Ромовая баба».
4. Мучное кондитерское изделие из дрожжевого слоёного теста: «Ватрушки венгерские»
5. Мучное кондитерское изделие из слоеного теста: торт «Колизей».
6. Мучное кондитерское изделие из слоёного теста: пирожное «Слойка с яблочной начинкой».
7. Мучное кондитерское изделие из слоеного теста: «Пирожные слоёные с кремом».
8. Мучное кондитерское изделие кекс «Чайный»
9. Мучное кондитерское изделие из пряничного теста: пряники «Воронежские».
10. Мучное кондитерское изделие из пряничного теста: «Коврижка медовая ».
11. Мучное кондитерское изделие из без дрожжевого теста: «Твороженный кекс».
12. Мучное кондитерское изделие из бисквитного теста: торт «Сказка»
13. Мучное кондитерское изделие из бисквитного теста: торт «Берёзка».
14. Мучное кондитерское изделие из бисквитного теста: торт «Птичье молоко».
15. Мучное кондитерское изделие из бисквитного теста: торт «Осень».
16. Мучное кондитерское изделие из бисквитного теста: торт «Кофейный».
17. Мучное кондитерское изделие из бисквитного теста: торт «Подарочный».
18. Мучное кондитерское изделие из бисквитного теста: торт «Ягодка».
19. Мучное кондитерское изделие из бисквитного теста: «Руллет трюфельный».
20. Мучное кондитерское изделие из бисквитного теста: пирожное «Руллет с масляным кремом и желе».
21. Мучное кондитерское изделие из бисквитного теста: пирожное «Буше» с масляным кремом».
22. Мучное кондитерское изделие из бисквитного теста: «Бисквитное пирожное со сливочным кремом и желе».
23. Мучное кондитерское изделие из бисквитного теста: пирожные с масляным кремом «Полоски».

24. Мучное кондитерское изделие из песочного теста: торт «Любительский».
25. Мучное кондитерское изделие из песочного теста: торт «Пешт».
26. Мучное кондитерское изделие из песочного теста: торт «Абрикотин».
27. Мучное кондитерское изделие из песочного теста: «Корзиночки с белковым кремом».
28. Мучное кондитерское изделие из песочного теста: пирожное «Песочное кольцо»
29. Мучное кондитерское изделие из песочного теста: пирожное «Песочное», глазированное помадой, с кремом (нарезное).
30. Мучное кондитерское изделие из песочного теста: «Печенье песочное»
31. Мучное кондитерское изделие из песочного теста: «Пирожное песочное глазированное помадой».
32. Мучное кондитерское изделие из заварного теста: пирожное «Трубочка» с кремом.
33. Мучное кондитерское изделие из сахарного теста: печенье «Садко».
34. Мучное кондитерское изделие - печенье «Миндальное»
35. Мучное кондитерское изделие - печенье затяжное «Крокет»
36. Мучное кондитерское изделие пирожное «Воздушное» с кремом двойное
37. Мучное кондитерское изделие из миндального полуфабриката пирожное «Пирамида»
38. Мучное кондитерское изделие пониженной калорийности из бисквитного теста: пирог бисквитный «Солнечный».
39. Комбинированное пирожное «Краковское»
40. Комбинированный торт «Яблонька»

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. Стил ь изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании Межгосударственного стандарта. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непониманий 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 этой 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.

Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:

- оценка "5" (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;

- оценка "4" (хорошо)- владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- оценка "2" (неудовлетворительно) - аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

Утверждаю:
 Директор ГПОУ «Донецкий ПЛПП»
 _____ Л.А. Ювко
 Приказ № _____ от _____

ПРОТОКОЛ № _____

от « _____ » _____ 20__ г.

**заседания государственной экзаменационной комиссии
 ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей пищевой и перерабатывающей
 промышленности»**

По защите выпускной практической квалификационной работе

Группа № _____ Профессия: _____

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

№ п/п	ФИО студента	Наименование ВПКР	Фактически затрачено времени	% выполнения	Качество выполнения	Оценка	Рекоменд. разряд
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							

14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							

Председатель государственной
экзаменационной комиссии

Члены комиссии:

Утверждаю:
 Директор ГПОУ «Донецкий ПЛПП»
 _____ Л.А. Ювко
 Приказ № ____ от _____

ПРОТОКОЛ № ____

от « ____ » _____ 20__ г.

**заседания государственной экзаменационной комиссии
 ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей пищевой и перерабатывающей
 промышленности»**

о присвоении квалификации студентам, прошедшим ГИА

Группа № _____ Профессия: _____

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

1. Рассмотрев итоговые оценки успеваемости за курс обучения, производственные характеристики, результаты защиты ВКР (в т.ч. ВПКР и ПЭР) и проведя проверку знаний обучающихся, государственная экзаменационная комиссия постановила:

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Оценка, полученная при защите ВКР	Присваиваемая квалификация (разряд)	Заключение ГЭК о выдаче диплома (диплома с отличием)
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				

13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				

2. Обучающимся, указанным ниже (не допущенным к защите ВКР или не сдавшим ГИА), выдать справки об обучении в лицее, и направить их для работы на производство:

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Число, месяц, год рожд.	По какой профессии и с каким разрядом рекомендуется работать на производстве
1.			

Председатель государственной
экзаменационной комиссии

Члены комиссии:
