

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Донецкий профессиональный лицей пищевой и перерабатывающей
промышленности»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ
«Донецкий ПЛППП»
С.В. Синезубова
Пр. № 91 от 22 июня 2020г.

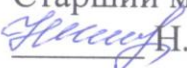
**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ ГПОУ «Донецкий ПЛППП»**


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


Донецк
2020г.

Программа рассмотрена и
одобрена на заседании
педагогического совета
протокол № 11
от 18.06.2020 г.

РАЗРАБОТАНО

Старший мастер
 Н.Л. Шевчук

СОГЛАСОВАНО
Председатель ЦК
 Синеzubова С.В.
протокол № 11
от 18.06.2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Фелбис»
 Кулишов С.В.



1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.09 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 лица.

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 ДПЛППП,

проводится государственной экзаменационной комиссией по основной образовательной программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 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 43.01.09 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 43.01.09 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 43.01.09 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 также 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 несогласии 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.

Тематика выпускной практической квалификационной работы (ВПКР)

№ п/п	Профессиональное задание ВПКР	Наименование профессиональных модулей отражаемых в работе
1.	1) Приготовление салата «Мясного» 2) Приготовление блюда «Бефстроганов» с картофельным пюре 3) Приготовление компота апельсинового 4) Приготовление торта «Прага»	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
2.	1) Приготовление салата «Картофельного с сельдью» 2) Приготовление блюда «Жаркое по - домашнему» 3) Приготовление киселя молочного 4) Приготовление пирожного «Корзиночка» с белковым кремом и фруктами	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,

		мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
3.	<p>1) Приготовление салата «Из свежих помидоров и огурцов»</p> <p>2) Приготовление супа «Борщ с капустой и картофелем»</p> <p>3) Приготовление блюда «Желе апельсиновое»</p> <p>4) Приготовление пирожного бисквитного нарезного</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
4.	<p>1) Приготовление «Салата-коктейля»</p> <p>2) Приготовление блюда «Голубцы мясные»</p> <p>3) Приготовление блюда «Шарлотка с яблоками»</p> <p>4) Приготовление пирожного «Трубочка» с белковым кремом из слоеного теста</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
5.	<p>1) Приготовление супа «Рассольник ленинградский»</p> <p>2) Приготовление блюда «Рыба жареная во фритюре»</p> <p>3) Приготовление блюда «Сырники из творога»</p> <p>4) Приготовление торта «Сказка»</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,</p>

		<p>кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.05 Приготовление оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
6.	<p>1) Приготовление винегрета овощного</p> <p>2) Приготовление блюда «Зразы рубленые» с картофельным пюре и красным соусом</p> <p>3) Приготовление блюда «Пудинг сухарный»</p> <p>4) Приготовление пирожного «Корзинка» с масляным кремом</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.05 Приготовление оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
7.	<p>1) Приготовление супа «Рассольник домашний»</p> <p>2) Приготовление блюда «Вареники с картофельным фаршем»</p> <p>3) Приготовление «Компот из сухофруктов»</p> <p>4) Приготовление кекса «Столичного»</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.05 Приготовление оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
8.	<p>1) Приготовление закуски «Помидоры фаршированные»</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,</p>

	<p>2) Приготовление блюда «Гуляш» с рассыпчатой рисовой кашей</p> <p>3) Приготовление киселя клюквенного</p> <p>4) Приготовление пирога «Невского»</p>	<p>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
9.	<p>1) Приготовление салата из сырых овощей</p> <p>2) Приготовление блюда «Рулет мясной»</p> <p>3) Приготовление напитка «Кофе с молоком и сахаром»</p> <p>4) Приготовление языков слоеных</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
10.	<p>1) Приготовление бутербродов с мясными гастрономическими продуктами</p> <p>2) Приготовление супа «Щи из квашеной капусты»</p> <p>3) Приготовление блюда «Желе мандариновое»</p> <p>4) Приготовление торта «Пешт»</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и</p>

		горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
11.	<ul style="list-style-type: none"> 1) Приготовление «Супа картофельного с макаронными изделиями» 2) Приготовление блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски» 3) Приготовление блюда «Самбук абрикосовый» 4) Приготовление пирожного «Песочное кольцо» 	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
12.	<ul style="list-style-type: none"> 1) Приготовление супа «Борщ из свежей капусты с картофелем» 2) Приготовление блюда «Запеканка картофельная с мясом» 3) Приготовление блюда «Яблоки в тесте жареные» 4) Приготовление торта «Ландыш» 	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
13.	<ul style="list-style-type: none"> 1) Приготовление салата «Столичного» 2) Приготовление блюда «Рагу овощное» 3) Приготовление компота из свежих плодов 4) Приготовление пирожного «Кольцо заварное с кремом» 	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,</p>

		<p>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
14.	<p>1) Приготовление салата овощного с сельдью</p> <p>2) Приготовление блюда «Котлеты мясные» со сложным гарниром и соусом красным</p> <p>3) Приготовление блюда «Запеканка творожная» с соусом шоколадным</p> <p>4) Приготовление пирожного «Трубочка из заварного теста с кремом»</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
15.	<p>1) Приготовление «Рассольник»</p> <p>2) Приготовление блюда «Тефтели рыбные» с картофельным пюре</p> <p>3) Приготовление блюда «Биточки рисовые»</p> <p>4) Приготовление торта «Бисквитно-кремового»</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,</p>

		мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
16.	<p>1) Приготовление супа «Щи из свежей капусты с картофелем»</p> <p>2) Приготовление блюда «Тельное из рыбы» с отварным картофелем</p> <p>3) Приготовление блюда «Помидоры, фаршированные рыбным фаршем»</p> <p>4) Приготовление торта «Подарочный»</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
17.	<p>1) Приготовление «Суп картофельный с крупой»</p> <p>2) Приготовление блюда «Азу»</p> <p>3) Приготовление блюда «Напиток из кураги»</p> <p>4) Приготовление пирожков печеных с капустным фаршем</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
18.	<p>1) Приготовление «Салат из соленых огурцов с луком»</p> <p>2) Приготовление блюда «Плов из птицы»</p> <p>3) Приготовление блюда «Блинчики фаршированные»</p> <p>4) Приготовление пирожного «Муфточка» с кремом</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,</p>

		<p>кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.05 Приготовление оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
19.	<p>1) Приготовление салата из белокочанной капусты</p> <p>2) Приготовления блюда «Запеканка с мясом»</p> <p>3) Приготовление блюда «Блины»</p> <p>4) Приготовление «Кекса майского»</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.05 Приготовление оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
20.	<p>1) Приготовление «Супа молочного с макаронными изделиями»</p> <p>2) Приготовление блюда «Тефтели мясные» с рассыпчатой гречневой кашей</p> <p>3) Приготовление блюда «Биточки манные» с яблочным соусом</p> <p>4) Приготовление пирога «Лакомка»</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПМ.05 Приготовление оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>

Тематика выпускных квалификационных работ

№	Тема ПЭР	Наименование профессиональных модулей отражаемых в работе
1.	Технология приготовления сливочных кремов	ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
2.	Технология приготовления блюд из рубленного мяса и котлетной массы	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
3.	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста	ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
4.	Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
5.	Технология приготовления кондитерских изделий пониженной калорийности	ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
6.	Технология приготовления каш и блюд из них	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
7.	Технология приготовления блюд из рубленного мяса	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
8.	Технология приготовления пирожных бисквитных	ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
9.	Технология приготовления блинов и оладий	ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
10.	Технология приготовления	ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	пряников	разнообразного ассортимента.
11.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
12.	Технология приготовления тортов из песочного полуфабриката	ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
13.	Технология приготовления супов пюре	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
14.	Технология приготовления блюда из отварной рыбы.	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
15.	Технология приготовления блюд из жареных овощей	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
16.	Технология приготовления тортов из бисквитного полуфабриката	ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
17.	Технология приготовления блюд из творога	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
18.	Технология приготовления дрожжевого опарного теста: кексы, куличи	ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
19.	Технология приготовления дрожжевого слоёного	ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

	теста и изделий из него	
20.	Технология приготовления тушеных мясных блюд	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
21.	Технология приготовления тортов из сдобного пресного теста	ПМ.05 Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
22.	Технология приготовления блюд из яиц	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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, базирясь 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 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»
 _____ С.В. Синезубова
 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 ПЛППП»
 _____ С.В. Синезубова
 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:
