

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)  
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ В Г. МИРНОМ»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ РС (Я) «МРТК»

/В.В. Березовой

«05» сентября 20 18 г.


ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Основной профессиональной образовательной программы  
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Мирный – 2018 г.

**РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО К  
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**

кафедрой ЭиГС  
наименование кафедры

протокол №1 от «04» сентября 2018г  
заведующий кафедры  / Волкова Л.Н.  
подпись. Ф.И.О.

**СОГЛАСОВАНО УМС**

протокол №1 от «05» сентября 2018г.

председатель УМС  / Мусорина А.А.  
подпись, Ф.И.О.

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки 43.01.09 Повар кондитер

**Составители (авторы): Волкова Л.Н. преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ  
РС (Я) «МРТК»**

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	4
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	5
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	7
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	12
<b>4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	20
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	21

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В соответствии с Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования в образовательных учреждениях СПО, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», ФГОС по профессии, **43.01.09 «Повар, кондитер»** приказом Министерства образования Российской Федерации 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Положением «О государственной итоговой аттестации» ГАПОУ РС (Я) «МРТК».

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 43.01.09 Повар.Кондитер требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности и является обязательной процедурой для выпускников очной и заочной форм обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) среднего профессионального образования в ГАПОУ РС (Я) «МРТК».

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар.Кондитер.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

## ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения **видов профессиональной деятельности (ВПД)** специальности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов;
  2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
  3. Приготовление супов и соусов;
  4. Приготовление блюд из рыбы;
  5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
  6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок;
  7. Приготовление сладких блюд и напитков;
  8. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.
- и **соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

#### 1. Приготовление блюд из овощей и грибов:

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

#### 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

#### Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

Дата печати: 18.01.2017 Система КонсультантПлюс: Российское законодательство (Версия Проф) Лист 6 Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта

среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:**

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:**

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### **1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующий разряд и уровень образования обучающихся ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Государственная 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 государственную (итоговую) аттестацию:**

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, всего недель	1 нед.
--------	---	--------

## **2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **2.1 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:**

Вид - выпускная квалификационная работа.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: в соответствии рабочим учебным планом по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: в соответствии рабочим учебным планом по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

### **2.2. Содержание государственной итоговой аттестации**

#### **2.2.1. Содержание выпускной квалификационной работы**

Для проведения аттестационных испытаний выпускников по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» устанавливается тематика выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. Индивидуальная тематика разрабатывается руководителями выпускных квалификационных работ, заинтересованных в разработке данных тем. Тематика выпускных квалификационных работ определяется по согласованию с работодателем и заместителем директора по учебной работе, утверждается приказом директора.

Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы из предложенного перечня тем, одобренных на заседании предметной (цикловой) комиссии преподавателей, реализующих ОПОП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденных директором.

Обязательным требованием для выпускной квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предъявление к оценке освоенных обучающимся компетенций. Закрепление темы выпускных квалификационных работ за студентами и назначение руководителей ВКР осуществляется путем издания приказа директора техникума.

Задание студенту на разработку темы выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы оформляются на бланке установленной формы (Приложение 1).

Тематика ВКР должна:

- соответствовать современному уровню и перспективам развития техники, производства, сферы обслуживания и культуры;
- создавать возможность реальной работы с решением актуальных практических задач;
- быть достаточно разнообразной для возможности выбора студентом темы в соответствии с индивидуальными склонностями и способностями.
- Цель **выпускной практической квалификационной работы**: выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения практических задач.
- Цель **выпускной письменной экзаменационной работы**: 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 технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологии.

#### Примерная тематика выпускных квалификационных работ

№	Примерная тематика выпускных квалификационных работ	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способ тепловой обработки и процессы, происходящие в продуктах.</li> <li>2. Ассортимент изделий из дрожжевого безопарного теста, рецептура, требования к качеству.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «дрожжей»</li> </ol>	ПМ.02 Приготовление супов и соусов. ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
2.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заправочные супы: борщи, щи, рассольники.</li> <li>2. Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста, рецептура, требования к качеству.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «квашеная капуста».</li> </ol>	ПМ.02 Приготовление супов и соусов. ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
3.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству картофельных супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.</li> <li>2. Блинчатое тесто и изделия из него, требования к качеству.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «рисовая крупа»</li> </ol>	ПМ.03 ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству изделий из песочного П/Ф.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «куриные яйца».</li> </ol>	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.  ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
5.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура,</li> </ol>	ПМ.02 Приготовление супов и соусов.



	<p>требование к качеству соусов с мукой (грибной, молочный, сметанный)</p> <p>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству из сдобного теста.</p> <p>3. Практическая часть.</p> <p>4. Товароведная характеристика – «цельного молока».</p>	<p>ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
6	<p>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству соусов без муки.</p> <p>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству из прясничного теста.</p> <p>3. Практическая часть.</p> <p>4. Товароведная характеристика – «мука пшеничная».</p>	<p>ПМ.02 Приготовление супов и соусов.</p> <p>ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
7.	<p>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству блюд из каш.</p> <p>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству из слоеного теста.</p> <p>3. Практическая часть.</p> <p>4. Товароведная характеристика – «манная крупа».</p>	<p>ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
8.	<p>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству блюд из бобовых и макаронных изделий.</p> <p>2. Отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных (кроме сиропов, кремов, помады).</p> <p>3. Практическая часть.</p> <p>4. Товароведная характеристика – «макаронные изделия».</p>	<p>ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
9.	<p>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству блюд и гарниров из жареных овощей.</p> <p>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству песочных пирожных.</p> <p>3. Практическая часть.</p> <p>4. Товароведная характеристика – «крахмал».</p>	<p>ПМ. 01.</p> <p>Приготовление блюд из овощей и грибов</p> <p>ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
10.	<p>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству блюд и гарниров из жареных овощей.</p> <p>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству песочных пирожных.</p> <p>3. Практическая часть.</p> <p>4. Товароведная характеристика – «корнеплоды».</p>	<p>ПМ . 01</p> <p>Приготовление блюд из овощей и грибов</p> <p>ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
11.	<p>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству блюд и гарниров из тушеных и запеченых овощей.</p> <p>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству заварных пирожных.</p> <p>3. Практическая часть.</p> <p>4. Товароведная характеристика – «сливочное масло».</p>	<p>ПМ . 01</p> <p>Приготовление блюд из овощей и грибов</p> <p>ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
12.	<p>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству блюд из отварной и припущенной рыбы.</p> <p>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству заварных пирожных.</p> <p>3. Практическая часть.</p> <p>4. Товароведная характеристика – «соли».</p>	<p>ПМ.03 Приготовление блюд из рыбы</p> <p>ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
13.	<p>1. Товарная характеристика – «рыбы».</p> <p>Ассортимент, приготовление, рецептура,</p>	<p>ПМ.03 Приготовление блюд из рыбы</p> <p>ПМ.05 Приготовление хлебобулочных,</p>

	<p>требование к качеству блюд из жареной рыбы.</p> <p>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству пирожных, крошковых и десертных.</p> <p>3. Практическая часть.</p>	<p>мучных и кондитерских изделий.</p>
14	<p>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству блюд из рыбной котлетной массы.</p> <p>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству бисквитных тортов.</p> <p>3. Практическая часть.</p> <p>4. Товароведная характеристика – «сиропов».</p>	<p>ПМ.03 Приготовление блюд из рыбы</p> <p>ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
15.	<p>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству блюд из тушеного мяса.</p> <p>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству песочных тротов.</p> <p>3. Практическая часть.</p> <p>4. Товароведная характеристика – «репчатого лука».</p>	<p>ПМ 03 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:</p> <p>ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
16.	<p>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству блюд из мраморного мяса.</p> <p>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству тортов слоеных</p> <p>3. Практическая часть.</p> <p>4. Товароведная характеристика – «Сливки».</p>	<p>ПМ 03 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:</p> <p>ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
17.	<p>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству блюд из яиц.</p> <p>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству блюд из муки.</p> <p>3. Практическая часть.</p> <p>4. Товароведная характеристика – «масло растительное».</p>	<p>ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
18	<p>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству блюд из творога.</p> <p>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству кремов сливочных.</p> <p>3. Практическая часть.</p> <p>4. Товароведная характеристика – «творога».</p>	<p>ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
19	<p>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству салатов и винегретов.</p> <p>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству тортов бисквитных.</p> <p>3. Практическая часть.</p> <p>4. Товароведная характеристика – «масло растительное».</p>	<p>ПМ03. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок:</p> <p>ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>

20	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству холодных овощных блюд и закусок.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству фаршей для мучных блюд.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «сметаны».</li> </ol>	<p>ПМ03.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок:  ПМ.05Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
21	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству холодных рыбных блюд и закусок.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству сиропов, для кондитерских изделий.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «желирующих веществ».</li> </ol>	<p>ПМ03.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок:  ПМ.05Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
22	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству холодных блюд и закусок.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству белковых качеств.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «дичи».</li> </ol>	<p>ПМ03.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок:  ПМ.05Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
23	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству желированных сладких блюд.</li> <li>2. Процессы, происходящие при замесе, разделке и выпечке мучных изделий.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «картофельного крахмала».</li> </ol>	<p>ПМ04 Приготовление сладких блюд и напитков:  ПМ.05Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
24	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству горячих напитков.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству изделий из дрожжевого теста.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «сливки».</li> </ol>	<p>ПМ04 Приготовление сладких блюд и напитков:  ПМ.05Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>

25	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству блюд из отварной С/П, птицы и дичи.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству кремов заварных «Зефир», «Птичье молоко».</li> <li>3. Практическая часть</li> <li>4. Товароведная характеристика – «кофе натурального».</li> </ol>	<p>ПМ 03 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
26	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству прозрачных и молочных супов.</li> <li>2. Способы отделки кондитерских изделий.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «цельного молока».</li> </ol>	<p>ПМ.02 Приготовление супов и соусов. ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
27	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству сладких и холодных супов.</li> <li>2. Отбор средних проб и исследования готовых кондитерских изделий.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «пищевые красители».</li> </ol>	<p>ПМ.02 Приготовление супов и соусов. ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
28	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству горячих сладких блюд.</li> <li>2. Способы рыхления теста.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «сахара».</li> </ol>	<p>ПМ04 Приготовление сладких блюд и напитков: ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
29	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству блюд субпродуктов.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству мучных кулинарных изделий. (пирожки, расстегаи, кулебяки, ватрушки, пироги).</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «домашнего скота».</li> </ol>	<p>ПМ04 Приготовление сладких блюд и напитков: ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>

30	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству блюд из жареной с/х птицы.</li> <li>2. Применение различных пищевых добавок в кондитерском производстве.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «растительных масел».</li> </ol>	<p>ПМ 03 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
31	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству блюд из тушеной и запеченой с/х птицы.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «дрожжей».</li> </ol>	<p>ПМ 03 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
32	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству блюд из мяса диких животных.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству изделий из песочного теста пониженной калорийности.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «масло сливочное».</li> </ol>	<p>ПМ 03 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
33	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству блюд народов Якутии.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству изделий из заварного теста пониженной калорийности.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «маргарина».</li> </ol>	<p>ПМ 03 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
34	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству холодных блюд и закусок в лечебном питании.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству бисквитных тортов.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «пищевые красители».</li> </ol>	<p>ПМ04 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>

35	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству супов в лечебном питании.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству воздушных и миндальных пирожных.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «корнеплодов моркови».</li> </ol>	<p>ПМ.02 Приготовление супов и соусов.  ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
36	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству овощных блюд в лечебном питании.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству воздушных и миндальных тортов.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «бобовых».</li> </ol>	<p>ПМ . 01  Приготовление блюд из овощей и грибов  ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
37	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству блюд из круп и макаронных изделий в лечебном питании.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству вафельного п/ф и изделий из него.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «картофеля».</li> </ol>	<p>ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.   ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
39	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству рыбных блюд в лечебном питании.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству бисквитного п/ф и изделий из него.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «рыбные п/ф и кулинарные изделия».</li> </ol>	<p>ПМ.03 Приготовление блюд из рыбы  ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>
40	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству мясных блюд в лечебном питании.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству фаршей и начинок для кондитерских изделий.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «клубнеплодов картофеля».</li> </ol>	<p>ПМ 03  Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:  ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>

41	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству рыбных блюд в лечебном питании, подбор гарниров и соусов к ним.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству песочных пирожных.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «зелени, укроп, петрушка».</li> </ol>	ПМ.03 Приготовление блюд из рыбы ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
42	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству яичных и творожных блюд в лечебном питании. Особенности приготовления сладких блюд.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству бисквитных пирожных.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «яичные продукты».</li> </ol>	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
43	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству холодных напитков.</li> <li>2. Способы отделки кондитерских изделий.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «желатин».</li> </ol>	ПМ04. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
44	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству пюреобразных супов.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление, рецептура, требование к качеству фирменных кондитерских изделий.</li> <li>3. Практическая часть.</li> <li>4. Товароведная характеристика – «сливки»</li> </ol>	ПМ.02 Приготовление супов и соусов. ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР разработаны преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей, рассмотрены на заседаниях кафедры после предварительного положительного заключения работодателей и утверждены приказом директора колледжа.

#### 2.2.2 Структура выпускной квалификационной работы:

Для обеспечения единства требований к выпускным квалификационным работам студентов устанавливаются общие требования к составу, объему и структуре ВКР.

1. Титульный лист.

2. Задание на выполнение письменной экзаменационной работы.
3. Содержание.
4. Пояснительная записка.
5. Заключение.
6. Список используемых источников
7. Приложения.

Перечень вопросов, подлежащих разработке, определяется темой конкретной письменной экзаменационной работы. Пояснительная записка должна содержать:

- описание разработанного технологического процесса выполнения практической квалификационной работы;
- краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов, приспособлений, видов применяемых материалов;
- описание параметров режимов ведения процессов;
- экономический аспект (калькуляция на блюдо);
- вопросы организации рабочего места и охраны труда.

Структура и правила оформления), ГОСТ 2.105-95 -ЕСКД (Общие требования к текстовым документам. Единая системы конструкторской документации), ГОСТ 7.1-2003 (Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления).

2.2.3 Требования к оформлению выпускной квалификационной работы указаны в Методических указаниях по оформлению выпускной квалификационной работы), разработанных методической службой колледжа.



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

#### 3.1 Общие требования к организации, проведению и оценке ГИА

1. Для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия в составе не менее 5 человек.

Основными функциями которой являются:

- комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Директор колледжа или заместители директора колледжа является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

Состав членов государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом директора колледжа.

2. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

3. На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 15 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной аттестационной комиссии по согласованию с членами комиссии. Порядок защиты:

- доклад (не более 7 минут) студента, в котором излагает цель, задачи, результаты и выводы, обосновывает их, отмечает практическую значимость; при защите проекта - назначение продукта, место в образовательном процессе, выбранную форму;
- вопросы членов комиссии;
- ответы студента на вопросы;

4. При определении итоговой оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются: доклад выпускника, ответы на вопросы, отзыв руководителя, оценка рецензента.

5. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с критериями (Приложение № 1) и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

6. Решение принимается на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса. Все решения государственной экзаменационной комиссии оформляются протоколами.

Государственная экзаменационная комиссия по завершению работы оформляет аналитические документы.

7. Присвоение соответствующей квалификации выпускнику и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

Выпускнику, имеющему не менее 75% оценок «отлично», включая оценки по государственной итоговой аттестации, остальные оценки - «хорошо», выдается диплом с отличием.

8. Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому колледжем.

9. Лица, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, при восстановлении в колледж повторно проходят государственную итоговую аттестацию в порядке, определяемом колледжем. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации назначается не ранее, чем через три месяца и не более, чем через пять лет после прохождения итоговой государственной аттестации впервые. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено более двух раз.

10. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

### 3.2 Информационное обеспечение ГИА

1. Программа государственной итоговой аттестации

2. Положение о выпускной квалификационной работе студентов, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Саха (Якутия) «Региональный технический колледж в г. Мирном» от 22.03.2014 г.

3. Положение о государственной итоговой аттестации выпускников Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Саха (Якутия) «региональный технический колледж в г. Мирном»

4. Федеральный Закон от 29 декабря 2012 года № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013 года, №968.

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

##### **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 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.

##### **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.

**График организация государственной итоговой аттестации**

№ п/п	Виды работ	Ответственный	Срок исполнения
1.	Разработка программы ГИА	Ответственный за направление	октябрь
2.	Организационное собрание выпускников по подготовке предложений и название тем письменных экзаменационных работ и видов практических работ	Ответственный за направление, куратор	сентябрь-октябрь
3.	Составление тематики дипломных письменных экзаменационных работ	Ответственный за направление, зав. кафедрой, Зам. директора по УР	ноябрь
4.	Утверждение списка руководителей письменных экзаменационных работ и практических работ	Зам. директора по УР, Ответственный за направление	ноябрь
5.	Издание приказа о закреплении письменных экзаменационных работ и руководителей письменных экзаменационных работ и практических работ	Зам. директора по УР	ноябрь
6.	Проведение консультаций по письменных экзаменационных работ	Руководители ВКР	Не менее 2 раз в неделю
7.	Отчеты о ходе выполнения письменных экзаменационных работ	Ответственный за направление	Еженедельно с 15 января
8.	Проведение предварительной защиты	Руководители ВКР, куратор, ответственный за направление, зам. директора по УР	Не позднее, чем за три дня до защиты
9.	Составление графика защиты	Зам. директора по УР	За две недели до защиты
10.	Получение допуска к защите	Зам. директора по УР	За три дня до защиты
11.	Оформление документации к защите ВКР	Зав. учебной части, секретарь ГЭК	За день до защиты
12.	Организация защиты и защита ВКР	Ответственный за направление, зам. директора по УР, секретарь ГЭК	Согласно с графиком защиты
13.	Передача ВКР на хранение архив	Секретарь ГЭК	В день защиты
14.	Оформление протоколов ГИА о присвоении квалификации	Зав. учебной частью	В день защиты
15.	Вручение дипломов	Зав. учебной частью, учебная часть	До 31 января
16.	Составление отчета о работе ГЭК	Председатель ГЭК	В течение недели после защиты