**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым**

**«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  на заседании педагогического совета  Протокол № \_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_20\_\_г. | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ РК  «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. |

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для государственной итоговой аттестации

по программе подготовки квалифицированных рабочих

по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

г. Симферополь

|  |  |
| --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО**  на заседании цикловой комиссии  «Повар, кондитер»  Председатель \_\_\_\_\_\_ Е.Н. Триголова  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 г. | **СОГЛАСОВАНО**  **Эксперт от работодателя**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. |

Фонд оценочных средств (далее ФОС) предназначен для организации и проведения государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

ФОС отражает уровень освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**Разработчик:**

Триголова Елена Николаевна преподаватель специальных дисциплин;

**СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

1. Нормативная база…………………………………………………………… 4
2. Общие положения…… ………………………………………………………. 5
3. Паспорт фонда оценочных средств для государственной итоговой аттестации………………………………………………………………………10
   1. Результаты освоения ОПОП (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер……………………………………………………………………………...10

3.1.1.Виды профессиональной деятельности ……………………………………..10

* + 1. Профессиональные и общие компетенции ……………………………….…10

1. Условия выполнения задания. ………………………………………………..13

4.1 Перечень заданий для письменной экзаменационной работы …………………..13

4.2 Требования к процедуре оценки письменной экзаменационной работы ……16

4.3Инструмент оценки письменной экзаменационной работы ………………….17

* 1. Перечень заданий для выпускной практической работы ……………………. 18

4.5 Требования к процедуре оценки ВКР ………………………………………….21

## 5. Документы для государственной итоговой аттестации ……………………….23

5.1. Титульный лист на письменную экзаменационную работу …………………23

5.2 Задание на письменную экзаменационную работу ……………………………24

5.3 Отзыв на письменную экзаменационную работу ……………………………..26

5.7. Протоколы выполнение выпускной практической квалификационной работы 19.01.17 «Повар; кондитер» ……………………………………………………..... 27

1. **Нормативная база**

Нормативно-правовую и методическую основу для организации проведения государственно итоговой аттестации по профессии 19.01.17 Повар, кондитер составляют:

- Федеральный закон от 29.122012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

-Федеральный Закон «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 25 апреля 2014г. № 84-ФЗ;

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (утв. приказом от 02.08.2013 № 798).

- Порядок организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464)

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программа среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968).

1. **Общие положения**

Итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст. 59 Итоговая аттестация, пункт 1.

Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся в соответствии с Федеральным законом от 29.122012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст. 59 Итоговая аттестация, пункт 2.

Итоговая аттестация, завершающая освоение основных образовательных программ профессиональных образовательных программ, является обязательной и проводится в порядке и в форме, которые установлены образовательной организацией, если иное не установлено Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»ст. 59 Итоговая аттестация, пункт 3.

Итоговая аттестация, завершающая освоение основных образовательных программ, является государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится государственными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федеральным образовательного стандарта в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»ст. 59 Итоговая аттестация, пункт 4.

В соответствии с ФГОС по программам СПО профессиональная образовательная организация (далее – колледж), для оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательных программ СПО должна обеспечивать процедуру проведения Государственной итоговой аттестации (далее - ГИА).

ГИА представляет собой защиту письменной экзаменационной работы (далее-ПЭР) и выполнение выпускной практической квалификационной работы (далее ВПКР).

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВПКР и ПЭР, при этом тематика выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

ВыполненнаяПЭР и ВПКР в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию

-включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами сопоставлениями и оценкой различных точек зрения.

- продемонстрировать требуемый уровень подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике основные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Выпускная практическая квалификационная работа проводится с целью определения уровня освоения обучающимися установленной технологии, современных приемов и методов труда по профессии, достижения требуемой производительности труда.

ВПКР может выполняться обучающимися на рабочих местах, в цехах предприятий где они проходят производственную практику.

Лист оценки ВПКР, аттестационные листы о профессиональной деятельности обучающихся во время производственной практики представляются преподавателям профессиональных дисциплин, членами ГЭК при защите выпускником ПЭР. Выпускники не выполнившие ВПКР не допускаются к защите ПЭР.

В критерии оценки определяющие уровень и качество ВПКР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер входят:  
- осуществлять подготовку рабочего места для выполнения технологического процесса приготовления блюд;

-соблюдение правил личной гигиены в соответствии с САНПиН;

-проверка и работа с технологическим оборудованием;

-соблюдение техники безопасности при выполнении задания;

-выполнение первичной кулинарной обработки сырья для приготовления блюд в соответствии с требованиями;

-выполнение технологической последовательности приготовления простых блюд в соответствии с технологической картой;

-соблюдение температурного режима при тепловой обработке продуктов;

-соблюдение порядка и последовательности введения компонентов и их приготовление в соответствии с технологическим процессом;

-порционирование и оформление блюд с соблюдением технологических условий;

- соблюдение органолептических показаний блюд в соответствии с требованиями к качеству;

- соблюдение температурного режима подачи блюд;

-выполнение правил проведения бракеража готовой пищи;

- осуществлять текущий итоговый контроль собственной деятельности.

Цель 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.

ПЭР способствует формированию умения обучающихся самостоятельно решать производственные вопросы на основе знаний и опыта, полученных в процессе обучения.

Качество выполнения и грамотность защиты ПЭР должны свидетельствовать об умении выпускника применять знания по отдельным предметам профессионального цикла в их взаимосвязи, в соответствии с тарифно-квалификационными требованиями на соответствующий разряд и требованиями к уровню квалификации.

Выполнение ПЭР завершается е защитой.

Для качественной организации по подготовке и выполнению ПЭР, колледж составляет примерный график, в котором прописываются все этапы работы и сроки их выполнения.

Выдача заданий выпускникам осуществляется не позднее. Чем за полгода до начала ГИА.

Тема ПЭР назначается каждому выпускнику индивидуально. При решении комплексных задач допускается создание коллективов выпускников, где каждый выполняет свое задание , являющееся частью общей темы. В таких случаях в бланках заданий конкретизируется выполняемый данным выпускником объем работы.

Главным критерием выбора темы является ее актуальность. Тема должна соответствовать содержанию производственной практики по профессии, а также объему знаний, умений и практического опыта, предусмотренных ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Задание на выполнение ПЭР выдается руководителем ПЭР. В случае необходимости помимо руководителя назначаются консультанты. Содержание задания определяется с учетом специфики профессии, навыков и уровня подготовленности обучающегося.

Ценность ПЭР составляют личные комментарии выпускника по решаемой задаче, свидетельствующие о его самостоятельности и профессиональной зрелости.

Работа должна соответствовать современным достижениям науки и техники и интересам работодателей.

К выполнению ПЭР допускаются выпускники только после успешного окончания ступени или курса обучения, имеющих профессиональную завершенность.

Подготовку к выполнению ПЭР обучающийся обязан начать сразу же после выбора темы и оформления задания.

Она включает:

- подбор, ознакомление, систематизацию необходимой литературы с целью изучения новейших достижений в области науки и техники по теме работы, современное состояние производства;

- самостоятельное изучение (повторение) разделов дисциплин профессионального цикла, необходимых для успешного выполнения ПЭР;

- выбор оптимального варианта выполнения работы, поставленной в теме ПЭР.

ПЭР имеет следующую структуру:

- титульный лист;

- задание для письменной экзаменационной работы;

- содержание;

- введение;

- раздел по теме одного (или несколько) профессионального модуля;

- список используемых источников;

- приложения (требуемые по работе);

Требования к оформлению разделов ПЭР указаны в таблице:

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел ПЭР | Требования к оформлению и содержанию |
| Задание для письменной экзаменационной работы | Оформляются согласно требованиям, установленным локальными актами колледжа |
| Содержание | Оформляются согласно требованиям, установленным локальными актами колледжа |
| Введение | Приводится пронумерованный перечень всех тем работы |
| Раздел по теме | Отражает тематику одного или нескольких профессиональных модулей. Описывается оборудования и приспособления, его техническая характеристика. |
| Список используемых источников; | Составляется в соответствии со стандартом регламентирующим правила составления списков литературы и документов |
| Приложения | Составленные в процессе работы таблицы, схемы, картинки и фотографии блюд (изделий) |

Основными функциями руководителя ПЭР являются:

- разработка индивидуальных заданий;

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ПЭР;

- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы;

- контроль над ходом выполнения ПЭР

-подготовка отзыва на ПЭР.

Выпускник несет ответственность за соблюдение установленных сроков выполнения ПЭР, качество его содержания и оформления.

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

По итогам выполнения ВПКР, отзыва и рецензии на выполненную ПЭР, оценки за защиту ПЭР и на основании рассмотрения других документов, характеризующих уровень подготовки выпускников, ГЭК выносит решение о соответствии выпускника требованиям ФГОС СПО и выдаче выпускнику соответствующего документа о получении образования.

1. **Паспорт фонда оценочных средств для государственной итоговой аттестации**
   1. **Результаты освоения ОПОП (ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**
      1. **Виды профессиональной деятельности**

Обязательное условие допуска к государственной итоговой аттестации является освоение всех видов профессиональной деятельности соответствующих профессиональным модулям:

- приготовление блюд из овощей и грибов;

- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

- приготовление супов и соусов

- приготовление блюд из рыбы

- приготовление блюд из мяса и домашней птицы

- приготовление холодных блюд и закусок

- приготовление сладких блюд и напитков

- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

* + 1. **Профессиональные и общие компетенции**

В результате освоения программ профессиональных модулей у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Таблица 1 – Профессиональные компетенции

|  |  |
| --- | --- |
| Модуль | Профессиональные компетенции |
| ПМ.01 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. |
| ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.  ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и рис простые блюда из бобовых и кукурузы.  ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.  ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.  ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. |
| ПМ. 03 Приготовление супов и соусов | ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.  ПК 3.2. Готовить простые супы.  ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.  ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы. |
| ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы | ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом. ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| ПМ.05 Приготовление блюд из мяса идомашней птицы | ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.  ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.  ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.  ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы. |
| ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок | ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.  ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.  ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда. |
| ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков | ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.  ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.  ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки. |
| Пм. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.  ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.  ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.  ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.  ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |

Таблица 2 – Общие компетенции

|  |
| --- |
| Общие компетенции |
| ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК.2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенный интерес |
| ОК.3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей  работы. |
| ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения  профессиональных задач. |
| ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной  деятельности. |
| ОК.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК.7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |
| ОК.8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний |

1. **Условия выполнения задания.**

4.1 Перечень заданий для письменной экзаменационной работы

Раздел 1

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

|  |  |
| --- | --- |
| **№п/п** | **Повар** |
|  | Технология приготовления борща украинского |
| **2.** | Технология приготовления солянки сборной мясной |

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

|  |  |
| --- | --- |
| **№п/п** | **Повар** |
| 1 | Технология приготовления рыбы жареной в тесте |
| 2 | Технология приготовления рыбы запеченной по-московски |
| 3 | Технология приготовления рыбы фаршированной |
| 4 | Технология приготовления рыбы под маринадом |

ПМ.05 Приготовление блюд и мяса и домашней птицы

|  |  |
| --- | --- |
| **№п/п** | **Повар** |
| 1 | Технология приготовления ромштекса |
| 2 | Технология приготовления азу |
| 3 | Технология приготовления жаркого по-домашнему |
| 4 | Технология приготовления голубцов |
| 5 | Технология приготовления котлет натуральных |
| 6 | Технология приготовления бифштекса |
| 7 | Технология приготовления котлеты по-киевски |
| 8 | Технология приготовления гуляша |
| 9 | Технология приготовления биточков по-селянски |
| 10 | Технология приготовления котлеты куриной |
| 11 | Технология приготовления мясо духовое |
| 12 | Технология приготовления курицы жареной |
| 13 | Технология приготовления мяса шпигованного |
| 14 | Технология приготовления поджарки |
| 15 | Технология приготовления шашлыка |
| 16 | Технология приготовления грудинки фаршированной |
| 17 | Технология приготовления плова |

Раздел 2

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Кондитер** |
|  | Технология приготовления булочки с маком |
|  | Технология приготовления булочки российской |
|  | Технология приготовления булочки ванильной |
|  | Технология приготовления булочки дорожной |
|  | Технология приготовления булочки веснушки |
|  | Технология приготовления сдобы обыкновенной |
|  | Технология приготовления булочки домашней |
|  | Технология приготовления ватрушки |
|  | Технология приготовления рулета с маком |
|  | Технология приготовления кекса «Майского» |
|  | Технология приготовления кекса «Чайный» |
|  | Технология приготовления кекса «Столичный» |
|  | Технология приготовления кекса «Столичный» (весовой) |
|  | Технология приготовления кекса «Творожный» |
|  | Технология приготовления кекса «Творожный с изюмом» |
|  | Технология приготовления кекса «Ореховый» |
|  | Технология приготовления печенья «Звездочка» |
|  | Технология приготовления пирожного «Слоеные языки» |
|  | Технология приготовления коржика молочного |
|  | Технология приготовления коврижки медовой |
|  | Технология приготовления пирожного «Кольцо песочное» |
|  | Технология приготовления рулета фруктового |
|  | Технология приготовления рулета фруктового (весового) |
|  | Технология приготовления рулета «Экстра» |
|  | Технология приготовления пирожного «Бисквитное» с белковым кремом (нарезное) |
|  | Технология приготовления пирожного «Бисквитное» фруктово-желейное (нарезное) |
|  | Технология приготовления пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом |
|  | Технология приготовления пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное, крем «Шарлот», рец 42 ) |
|  | Технология приготовления пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное, крем «Гляссе», рец 42 б) |
|  | Технология приготовления пирожного «Песочное», с белковым кремом (нарезное) |
|  | Технология приготовления пирожного «Песочное» с кремом (нарезное, рец. 288 а) |
|  | Технология приготовления пирожного «Слоеное» с кремом |
|  | Технология приготовления пирожного «Песочное кольцо» |
|  | Технология приготовления пирожного «Корзиночка» с белковым кремом |
|  | Технология приготовления пирожного «Корзиночка» с кремом из сливок и вареньем |
|  | Технология приготовления пирожного «Слойка» с яблочной начинкой |
|  | Технология приготовления яблок в слойке |
|  | Технология приготовления пирожного «Трубочки» с белковым кремом (рец 59) |
|  | Технология приготовления пирожного «Муфточки» с белковым кремом (рец 59) |
|  | Технология приготовления заварного пирожного «Трубочка» с кремом |
|  | Технология приготовления заварного пирожного «Трубочка» с заварным кремом |
|  | Технология приготовления пирожного «Трубочка» с кремом (рецептура 61 в) |
|  | Технология приготовления пирожного «Воздушное» с кремом (двойное), рецептура 65 |
|  | Технология приготовления пирожного «Воздушное» с кремом (двойное), рецетура 65 а |
|  | Технология приготовления «Картошка» обсыпанная |
|  | Технология приготовления торта «Бисквитно – кремовый», рецептура 1 |
|  | Технология приготовления торта «Бисквитно – кремовый», рецептура 1б |
|  | Технология приготовления торта «Бисквитно-фруктовый» |
|  | Технология приготовления торта «Бисквитный» с белковым кремом и фруктовой прослойкой |
|  | Технология приготовления торта «Подарочный» |
|  | Технология приготовления торта «Свадебный» |
|  | Технология приготовления торта «Сливочный» |
|  | Технология приготовления торта «Молодежный» |
|  | Технология приготовления торта «Кофейный» |
|  | Технология приготовления торта «Сказка» |
|  | Технология приготовления торта «Ореховый», рецептура 16 |
|  | Технология приготовления торта «Ореховый», рецептура 16 б |
|  | Технология приготовления торта «Ягодка» |
|  | Технология приготовления торта «Прага» |
|  | Технология приготовления торта "Медовый" |
|  | Технология приготовления торта «Арлекин» |
|  | Технология приготовления торта «Листопад» |
|  | Технология приготовления торта «Черный лес» |
|  | Технология приготовления торта «Паутинка» |
|  | Технология приготовления торта «Прага» |
|  | Технология приготовления торта «Медовик» |
|  | Технология приготовления торта «Слоеный с кремом» |
|  | Технология приготовления торта «Пешт» |
|  | Технология приготовления бисквитного торта «Кофейный» |
|  | Технология приготовления торта «Осень» |
|  | Технология приготовления торта «Ванильный с грибом» |
|  | Технология приготовления торта «Кольцо» |

4.2 Требования к процедуре оценки письменной экзаменационной работы

Помещение: учебный кабинет

Оборудование учебного кабинета: кафедра, мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран или телевизор)

Норма времени: 15 мин

Требования к кадровому обеспечению оценки

Председатель ГЭК – эксперт, представитель работодателя,

Заместитель председателя - директор колледжа,

Члены комиссии - на заместитель директора по УПР, старший мастер, преподаватели спецдисциплин, мастер производственного обучения

Ответственный секретарь – секретарь учебной части

4.3 Инструмент оценки письменной экзаменационной работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Компетенции | Критерии оценки | Макс.  кол-во  баллов |
| ОК 1. | Проявляет эмоционально­ психологическую устойчивость при защите ПЭР | 0 -2 |
| ОК 2. | Определяет цели и задачи работы в соответствии с темой ПЭР | 0 -2 |
| ОК 5. | Оформляет ПЭР в соответствии с требованиями ГОСТ и методическими рекомендациями | 0-2 |
| ОК 5. | Соблюдает регламент защиты ПЭР | 0 -2 |
| ОК 5. | Демонстрирует в защите ПЭР полноту и логику изложения, профессиональную терминологию. | 0 -2 |
| ОК 4. | Представляет умение работать с нормативной и технологической документацией | 0-2 |
| ОК 5. | Использует информационно - коммуникативные технологии в защите ПЭР (Наличие портфолио, качество и полнота презентации) | 0-2 |
| ОК 6. | Уверенно и аргументировано отвечает на вопросы членов ГЭК, свободно владеет профессиональной лексикой | 0 -2 |
| ОК 7 ПК 4.1-5.4, ПК 8.1-8.6 | Обосновывает выбор оптимальных условий по организации рабочего места для приготовления блюд (изделий) в соответствии с темой ПЭР с соблюдением техники безопасности и норм САНПиН | 0 -2 |
| ОК 3 ПК 4.1, 5.2, 8.1 | Демонстрирует знания первичной обработки сырья и ассортимента блюд (изделий) в соответствии с темой ПЭР | 0-2 |
| ПК  4.2, 4.3. 5.1-5.4, 8.1-8.6 | Демонстрирует знания основных этапов технологических процессов приготовления полуфабрикатов и блюд (изделий), предусмотренных темой ПЭР | 0 -2 |
| ПК 4.3., ПК 5.3,5.4.  ПК 8.2, 8.5, 8.6 | Представляет способы подачи и правила оформления блюд (изделий) данной группы | 0 -2 |
| ОК 3 ОК 5 | Демонстрирует знания современных направлений в приготовлении блюд (изделий) | 0 - 2 |
| ПК 4.3., ПК 5.3,5.4 ПК 8.2, 8.5, 8.6 | Демонстрирует творческий подход в приготовлении, оформлении и подаче блюд (изделий) | 0 -2 |
| ОК 3. | Даёт объективную оценку результату своей деятельности, представляет выводы, возможные дефекты и предлагает способы их устранения | 0 -2 |
| Итого: |  | 30 |

.

4.4 Перечень заданий для выпускной практической работы

Задание для ВКР: Приготовить, оформить, подать блюдо и кондитерское изделие согласно задания

ПМ.03 Приготовление супов и соусов

|  |  |
| --- | --- |
| **№п/п** | **Повар** |
| 1 | Приготовление борща украинского |
| 2 | Приготовление солянки сборной мясной |

Приготовление блюд из рыбы

|  |  |
| --- | --- |
| **№п/п** | **Повар** |
| 1 | Приготовление рыбы жареной в тесте |
| 2 | Приготовление рыбы запеченной по-московски |
| 3 | Приготовление рыбы фаршированной |
| 4 | Приготовление рыбы под маринадом |

ПМ.05 Приготовление блюд и мяса и домашней птицы

|  |  |
| --- | --- |
| **№п/п** | **Повар** |
| 1 | Приготовление ромштекса |
| 2 | Приготовление азу |
| 3 | Приготовление жаркого по-домашнему |
| 4 | Приготовление голубцов |
| 5 | Приготовление котлет натуральных |
| 6 | Приготовление бифштекса |
| 7 | Приготовление котлеты по-киевски |
| 8 | Приготовление гуляша |
| 9 | Приготовление биточков по-селянски |
| 10 | Приготовление котлеты куриной |
| 11 | Приготовление мясо духовое |
| 12 | Приготовление курицы жареной |
| 13 | Приготовление мяса шпигованного |
| 14 | Приготовление поджарки |
| 15 | Приготовление шашлыка |
| 16 | Приготовление фаршированной |
| 17 | Приготовление плова |

Раздел 2

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

|  |  |
| --- | --- |
| **№п/п** | **Кондитер** |
| 1 | Приготовление булочки с маком |
| 2 | Приготовление булочки российской |
| 3 | Приготовление булочки ванильной |
| 4 | Приготовление булочки дорожной |
| 5 | Техно Приготовление булочки веснушки |
| 6 | Приготовление обыкновенной |
| 7 | Приготовление булочки домашней |
| 8 | Приготовление ватрушки |
| 9 | Приготовление рулета с маком |
| 10 | Приготовление кекса «Майского» |
| 11 | Приготовление кекса «Чайный» |
| 12 | Приготовление кекса «Столичный» |
| 13 | Приготовление кекса «Столичный» (весовой) |
| 14 | Приготовление кекса «Творожный» |
| 15 | Приготовление кекса «Творожный с изюмом» |
| 16 | Приготовление кекса «Ореховый» |
| 17 | Приготовление печенья «Звездочка» |
| 18 | Приготовление пирожного «Слоеные языки» |
| 19 | Приготовление коржика молочного |
| 20 | Приготовление коврижки медовой |
| 21 | Приготовление пирожного «Кольцо песочное» |
| 22 | Приготовление рулета фруктового |
| 23 | Приготовление рулета фруктового (весового) |
| 24 | Приготовление рулета «Экстра» |
| 25 | Приготовление пирожного «Бисквитное» с белковым кремом (нарезное) |
| 26 | Приготовление пирожного «Бисквитное» фруктово-желейное (нарезное) |
| 27 | Приготовление пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом |
| 28 | Приготовление пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное, крем «Шарлот», рец 42 ) |
| 29 | Приготовление пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное, крем «Гляссе», рец 42 б) |
| 30 | Приготовление пирожного «Песочное», с белковым кремом (нарезное) |
| 31 | Приготовление пирожного «Песочное» с кремом (нарезное, рец. 288 а) |
| 32 | Приготовление пирожного «Слоеное» с кремом |
| 33 | Приготовление пирожного «Песочное кольцо» |
| 34 | Приготовление пирожного «Корзиночка» с белковым кремом |
| 35 | Приготовление пирожного «Корзиночка» с кремом из сливок и вареньем |
| 36 | Приготовление пирожного «Слойка» с яблочной начинкой |
| 37 | Приготовление яблок в слойке |
| 38 | Приготовление пирожного «Трубочки» с белковым кремом (рец 59) |
| 39 | Приготовление пирожного «Муфточки» с белковым кремом (рец 59) |
| 40 | Приготовление заварного пирожного «Трубочка» с кремом |
| 41 | Приготовление заварного пирожного «Трубочка» с заварным кремом |
| 42 | Приготовление пирожного «Трубочка» с кремом (рецептура 61 в) |
| 43 | Приготовление пирожного «Воздушное» с кремом (двойное),  рецептура 65 |
| 44 | Приготовление пирожного «Воздушное» с кремом (двойное),  рецептура 65 а |
| 45 | Приготовление «Картошка» обсыпанная |
| 46 | Приготовление торта «Бисквитно – кремовый», рецептура 1 |
| 47 | Приготовление торта «Бисквитно – кремовый», рецептура 1б |
| 48 | Приготовление торта «Бисквитно-фруктовый» |
| 49 | Приготовление торта «Бисквитный» с белковым кремом и фруктовой прослойкой |
| 50 | Приготовление торта «Подарочный» |
| 51 | Приготовление торта «Свадебный» |
| 52 | Приготовление торта «Сливочный» |
| 53 | Приготовление торта «Молодежный» |
| 54 | Приготовление торта «Кофейный» |
| 55 | Приготовление торта «Сказка» |
| 56 | Приготовление торта «Ореховый», рецептура 16 |
| 57 | Приготовление торта «Ореховый», рецептура 16 б |
| 58 | Приготовление торта «Ягодка» |
| 59 | Приготовление торта «Прага» |
| 60 | Приготовление торта "Медовый" |
| 61 | Приготовление торта «Арлекин» |
| 62 | Приготовление торта «Листопад» |
| 63 | Приготовление торта «Черный лес» |
| 64 | Приготовление торта «Паутинка» |
| 65 | Приготовление торта «Прага» |
| 66 | Приготовление торта «Медовик» |
| 67 | Приготовление торта «Слоеный с кремом» |
| 68 | Приготовление торта «Пешт» |
| 69 | Приготовление бисквитного торта «Кофейный» |
| 70 | Приготовление торта «Осень» |
| 71 | Приготовление торта «Ванильный с грибом» |
| 72 | Приготовление торта «Кольцо» |

4.5 Требования к процедуре оценки ВКР

Помещение: учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех

Оборудование: немеханическое, механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное оборудование; инструмент, инвентарь, посуда, столовая посуда, столовые приборы, столовое белье для сервировки и подачи.

Расходные материалы: сырье (Картофель, морковь, капуста, грибы, зеленый горошек, яйца, молоко, сухари панировочные, мука пшеничная, томатная паста, сметана, масло растительное, масло сливочное, сахар, соль, сгущенное молоко с сахаром, сахарная пудра, коньяк, сода питьевая, шоколад, фрукты: свежие и консервированные, какао порошок, орехи, крахмал, мед, маргарин, мясо свинины, мясо говядины, рыба и другое).

Доступ к дополнительным справочным материалам: сборник рецептур, макеты блюд и изделий, технологические карты, схемы технологических процессов, инструкции по технике безопасности.

Требования к кадровому обеспечению оценки

Председатель квалификационной комиссии – эксперт, представитель работодателя;

Члены квалификационной комиссии: заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения , секретарь.

**Критерии оценки**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерий** | **Максимальное кол-во баллов** | **Набранные**  **баллы** |
| **Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.**  - 0 баллов – не правильно ведет подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - 2 балла – ставится, если обучающийся: осуществляет правильный подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;  - 4 балла – ставится, если обучающийся: осуществляет правильный подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд; выполняет последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; | **4** |  |
| **Правильный подбор необходимого технологического оборудования.**  - 0 баллов – не правильно осуществляет подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;  -2-балл – правильно осуществляет подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;  - 4 -балла – ставится, если обучающийся осуществляет правильный подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, а так же имеет навыки безопасного его использования; | **4** |  |
| **Работа осуществлялась по плану с учетом техники безопасности и правил работы с сырьем и оборудованием.**  - 0 баллов – технологические операции при подготовке сырья и приготовлении изделий выполнен не верно, не правильно было использование сырья и оборудования;  - 2 балл – сырье и оборудование были подобраны в соответствии, с требования нормативно-технической документации и ТБ;  - 3 балла – алгоритм технологических операций при подготовке сырья и приготовлении изделий выполнен верно, оборудование было использовано в соответствии с ТБ и сырье было подобрано в соответствии с технологической картой. | **3** |  |
| **Правила хранения и требования к качеству блюд;**  - 0 баллов – не знает правила хранения и требования к качеству блюд;  - 1 балл – частично знает требования к качеству блюд;  - 2 балла - частично знает правила хранения и требования к качеству блюд;  - 4 балла – знает правила хранения и требования к качеству блюд; приготовленные блюда соответствуют требованиям; | **4** |  |
| **ВСЕГО:** | **15** |  |

«2» (неудовлетворительно) – меньше 4 баллов;

«3» (удовлетворительно) – 5-6 баллов;

«4» (хорошо) – 7-8 баллов;

«5» (отлично) – 9-15 баллов.

## Документы для государственной итоговой аттестации

**5.1. Титульный лист на письменную экзаменационную работу**

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым**

**«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | «Работа к защите допущена »  Зам. директор по УПР  Сиверс А. А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г. |
| Профессия: «Повар, кондитер» | Код 19.01.17 | |

**ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА**

Тема:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выпускни(ца):

Группа:

Мастер п/о:

Консультанты:

По первому разделу:

По второму разделу:

Руководитель работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

/подпись, Ф.И.О/

Работа допущена к защите с оценкой: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецензия (отзыв) руководителя работ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г. Симферополь

2018 г.

**5.2 Задание на письменную экзаменационную работу**

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю:  Зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_А.А. Сиверс |

**ЗАДАНИЕ**

для выполнения письменной экзаменационной работы

Студента(ки)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_курса, группы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

По профессии «Повар, кондитер»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тема письменной экзаменационной работы:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

утверждена приказом по колледжу от \_\_\_ марта 201\_\_ г.

Задание согласовано с зам. директора по УПР Сиверс А. А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_

Задание выдал преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сроки выполнения работы \_\_\_ апреля 201\_\_ г. по \_\_\_ мая 201\_\_ г.

График выполнения письменной экзаменационной работы:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование раздела | Срок выполнения разделов письменной работы | Отчет о выполнении |
| Введение | |  |  |
| Раздел 1 | |  |  |
|  | 1.1. Технологическая карта блюд с краткой  характеристикой основного сырья |  |  |
| 1.2. Технология приготовления и отпуск блюда.  Требование к качеству. |  |  |
| 1.3. Организация рабочего места по приготовлению  данного блюда и применяемое оборудование. |  |  |
|  |  |  |
| Раздел 2 | |  |  |
|  | 2.1. Технологическая карта изделия с краткой  характеристикой основного сырья. |  |  |
| 2.2. Технология приготовления и отпуск изделия.  Требования к качеству. |  |  |
| 2.3. Организация рабочего места, для приготовления  Данного изделия и применяемое оборудование. |  |  |
| **Оформление текстовой части ПЭР** | | |
|  | **Оформление демонстрационных материалов в ПЭР** | | |
|  | **Нормоконтроль** | | |
|  | **Подготовка доклада к защите в ПЭР** | | |
| Вывод | |  |  |

**5.3 Отзыв на письменную экзаменационную работу**

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым**

**«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

**Отзыв**

руководителя выпускной письменной экзаменационной работы

Обучающийся(ся)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_группы №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тема ПЭР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Обучающийся(-ся)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_при выполнении ПЭР

1.Степень творчества, самостоятельность, работоспособность

2. Уровень профессиональной подготовки обучающегося(-ейся)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Общее заключение

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка работы руководителем\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

РФ.И.О.руководителя ПЭР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Ф.И.О.) (подпись)

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**5.7. Протоколы выполнение выпускной практической квалификационной работы 19.01.17 «Повар; кондитер»**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**ПРОТОКОЛ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**заседания государственной экзаменационной комиссии**

**по присвоению квалификации и выдачи дипломов студентам группы 731,**

**защитившим выпускную квалификационную работу по профессии:**

**19.01.17 «Повар; кондитер»**

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2\_\_\_\_г. с\_\_\_\_\_ч.\_\_\_\_\_мин. до\_\_\_\_\_ч.\_\_\_\_\_мин.

Присутствовали:

Председатель ГЭК: Кондрашкин Александр Игоревич ООО «Силена», «Трактир купца

Сарибана»

Зам. председателя: Чуприна Ирина Викторовна директор колледжа

Члены комиссии: Сиверс Анна Анатольевна зам. директора по УПР,

Шостак Надежа Анатольевна старший мастер

Танчинец Елизавета Тимофеевна преподаватель

Триголова Елена Николаевна преподаватель

Михеева Елена Андреевна мастер п/о

Ответственный секретарь: Климова Валентина Викторовна

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Фамилия, имя, отчество**  **студента** | **Выпускная практическая квалификационная работа** | | **Письменная экзаменационная работа** | | **Итоговая оценка** |
| **дата**  **проведения** | **оценка** | **дата  проведения** | **оценка** |
| 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 |  |  |  |  |  |  |

**Государственная экзаменационная комиссия постановляет:**

1. Присвоить квалификацию и выдать диплом с отличием следующим студентам:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия, имя, отчество**  **студента** | **Наименование квалификации(й) и**  **присвоенный(е) разряд (ы)** |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |
| 7 |  |  |
| 8 |  |  |
| 9 |  |  |
| 10 |  |  |

II. Присвоить квалификацию (и) и выдать диплом следующим студентам:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия, имя, отчество**  **студента** | **Наименование квалификации (й) и**  **присвоенный (е) разряд (ы)** |
| 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 ГЭК** |  | А.И.Кондрашкин |
| **Зам. председателя** |  | И.В.Чуприна |
| **Члены комиссии:** |  | А.А.Сиверс |
|  |  | Н.А.Шостак |
|  |  | Е.Т.Танчинец  Е.Н.Триголова |
|  |  | Е.А.Михеева |
| **Отв. Секретарь** |  | В.В.Климова |

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**ПРОТОКОЛ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**заседания квалификационной комиссии**

**по приёму квалификационного экзамена у обучающихся 3 курса по профессии:**

**19.01.17 «Повар; кондитер» 731 группа, по профессиональному модулю:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2017г.

ПРИСУТСТВОВАЛИ:

Председатель квалификационной комиссии – Гончаров Олег Николаевич, заведующий

производством ГБПОУ «Симферопольский

строительный техникум»;

Члены квалификационной комиссии: Сиверс Анна Анатольевна зам. директора

по УПР;

Шостак Надежда -старший мастер;

Михеева Елена Андреевна мастер п/о

Секретарь:

РЕШИЛИ:

Выставить обучающим следующие оценки и присвоить квалификацию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Фамилия, имя, отчество**  **студента** | **№**  **задания** | **Оценка**  **(прописью)** | **Присвоенная квалификация разряд** |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |
| 16 |  |  |  |  |
| 17 |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  |  |
| 19 |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |
| 21 |  |  |  |  |
| 22 |  |  |  |  |
| 23 |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Председатель** |  | О.Н.Гончаров |
| **Члены комиссии:** |  | А.А.Сиверс |
|  |  | Н.А.Шостак |
|  |  | Е.А.Михеева |
| **Секретарь** |  |  |