

Министерство образования и науки Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

«Рассмотрено»
Педагогическим советом
Секретарь
_____Л.В. Блинкова
«_31_» августа 2023 г.
Протокол № _____
от «_31_» августа 2023г.

«Согласовано»
Председатель ГЭК
Зав. производством ООО
ТЛК «Все для гурмана»
_____Н.А.Громова
«_31_» августа 2023г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ СО
«Борский
государственный
техникум»
_____А.А. Беляев
«___» августа 2023 г.

Адаптированная программа
Государственной итоговой аттестации выпускников
профессионального образования
16472 Пекарь
на 2023/2024 учебный год

Содержание

	стр.
Пояснительная записка	3
1.Общая характеристика адаптированной программы государственной итоговой аттестации	6
2. Вид государственной итоговой аттестации	8
3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	8
4. Сроки проведения государственной итоговой аттестации	9
5. Материал к ГИА, критерии оценки	9
6.Условия подготовки к ГИА	21
7. Процедура проведения защиты письменной экзаменационной работы	22
8. Кадровое обеспечение ГИА	25
Приложение	26-33

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная программа государственной итоговой аттестации (ГИА) по программам профессиональной подготовки профессии 16472 Пекарь разработана на основе Профессионального стандарта по профессии 16472 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г., № 914н зарегистрированного Министерством юстиции № 682, Уставом ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»; Положением «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Борский государственный техникум»; Положением по организации выполнения выпускных квалификационных работ профессионального образования по программам подготовки рабочих на государственной итоговой аттестации в ГБПОУ СО «Борский государственный техникум».

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и/или инвалидов с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития). Особенности психофизического развития данной категории обучающихся описаны в разделе 1 АОП ПО.

Целью проведения государственной итоговой аттестации является выявления готовности выпускника к осуществлению основных видов деятельности и соответствия уровня и качества подготовки выпускников согласно ФГОС 16472 Пекарь в части требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников, а также дополнительным требованиям по профессии и готовности выпускника к профессиональной деятельности (повышенный разряд) согласно ОК 016-94.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии, предусмотренного Профессиональным стандартом.

В программе ГИА разработана тематика ПЭР и ВПКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Организация и проведение ГИА предусматривает большую подготовительную работу административного и преподавательского состава образовательного учреждения, систематичности в организации

контроля в течение всего процесса обучения в образовательном учреждении.

Требования к выпускной квалификационной работе по профессии доведены до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Обучающиеся ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 16472 Пекарь.

При разработке адаптированной программы государственной итоговой аттестации определены:

- вид итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение итоговой аттестации;
- сроки проведения ГИА;
- формы проведения ГИА;
- условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- содержание и необходимые экзаменационные (аттестационные) материалы;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Программа ГИА ежегодно обновляется, согласовывается с работодателем и утверждается директором техникума.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) профессии (наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94):

1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

ПК 1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.

ПК 1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.

ПК 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.

ПК 1.4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.

ПК 2.2 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.

ПК 2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.

ПК 2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.

ПК 2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию.

ПК 2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.

и соответствующих общих компетенций (ОК):

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

Целью проведения государственной итоговой аттестации является выявления готовности выпускника к осуществлению основных видов деятельности и соответствия уровня и качества подготовки выпускников согласно Профессионального стандарта 16472 Пекарь в части требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников, а также дополнительным требованиям по профессии и готовности выпускника к профессиональной деятельности согласно ОК 016-94.

2. Вид государственной итоговой аттестации

- выполнение выпускной практической квалификационной работы;
- защита письменной экзаменационной работы.

3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

3.1.Согласно Профессиональному стандарту 16472 Пекарь на государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели.

На выполнение выпускной практической квалификационной работы (ВПКР) по программам профессиональной подготовки профессии 16472 Пекарь отводится до 6 часов.

На выполнение письменной экзаменационной работы (ПЭР) предусмотрено 6 недель.

3.2.Утверждение тем выпускных практических квалификационных работ и тем письменных экзаменационных работ: (декабрь) 2023 г.

3.3.Сдача письменной экзаменационной работы руководителю (ВКР): до 25.05.2024 г.

Защита письменной экзаменационной работы и практической квалификационной работы: согласно графика

3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации

Подготовка к государственной итоговой аттестации производится с декабря 2023 г. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется согласно графика. На государственную итоговую аттестацию отводится 2 недели с 17.06.2024 по 29.06.2024 г.

Расписание проведения ГИА согласовывается с председателем экзаменационной комиссии и утверждается директором ГБПОУ СО «Борский государственный техникум». Доводится до сведения

обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

5. Материал к ГИА, критерии оценки

5.1. Темы ВКР должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседаниях МК;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС).

Защита выпускных квалификационных работ. К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

5.1.1. Тематика выпускных практических квалификационных работ квалификации 16472 Пекарь:

№	Тема выпускной практической квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей и ПК, реализуемых в работе
1	Приготовление «Бисквита с орехами».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
2	Приготовление «Пирожного «Слойка».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
3	Приготовление «Кулебяки»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
4	Приготовление «Чебуреков»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
5	Приготовление «Пончиков»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
6	Приготовление «Дрожжевого опарного теста и изделий из него».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
7	Приготовление «Пресного слоёного теста и изделий из него».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
8	Приготовление «Хачапури»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.

9	Приготовление «Пирожков жаренных из дрожжевого теста с овощным фаршем»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
10	Приготовление «Пиццы по-итальянски»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
11	Приготовление «Блинчатого пирога»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
12	Приготовление «Беляшей»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
13	Приготовление «Блинчиков».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
14	Приготовление «Оладий».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
15	Приготовление «Булочек со сливками».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
16	Приготовление «Вагрушки «Венгерской».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
17	Приготовление «Торта бисквитно-кремового».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
18	Приготовление «Булочки «Домашней».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
19	Приготовление «Пирожного «Картошка».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
20	Приготовление «Печенья песочного».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
21	Приготовление «Пирога «Невского».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
22	Приготовление «Трубочек с белковым кремом».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
23	Приготовление «Булочек со сливками».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
24	Приготовление «Сочней с творогом».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
25	Приготовление «Бисквита сливочного»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.

26	Приготовление «Печенья «Масляного».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
27	Приготовление «Пирожного «Слойка».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
28	Приготовление «Кекса».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
29	Приготовление «Печенья песочного»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
30	Приготовление «Безе».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
31	Приготовление «Пирожков жаренных из дрожжевого теста»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
32	Приготовление «Пирожков печеных из пресного слоёного теста»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
33	Приготовление «Ватрушки»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
34	Приготовление «Пирожков печеных из дрожжевого теста»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
35	Приготовление «Кекса столичного»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
36	Приготовление «Пирожных нарезных»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
37	Приготовление «Яблок в слойке»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
38	Приготовление «Пирожных песочных»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
39	Приготовление «Языков слоёных»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
40	Приготовление «Бисквита буше»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
41	Приготовление «Профитролей»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
42	Приготовление «Волованов»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.

43	Приготовление «Основного бисквита»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
44	Приготовление «Пирожных «Корзиночка»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
45	Приготовление «Блинчатого пирога»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
46	Приготовление «Слойки нарезной»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
47	Приготовление «Сосисек, жаренных в тесте»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
48	Приготовление «Расстегаев с мясом».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
49	Приготовление «Булочек столичных»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
50	Приготовление «Торта «Наполеон»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.

Проведение сдачи ГИА выполнение практической квалификационной работы происходит в кулинарной мастерской в техникуме (ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»).

Практическая квалификационная работа может включать в себя один или несколько профессиональных модулей (выполнение серии практических заданий - для оценки готовности к выполнению отдельных трудовых функций, профессиональных компетенций), направленных на оценку готовности обучающихся, к реализации вида профессиональной деятельности согласно ОК 016-94. Выполнение практической квалификационной работы проводится с целью выявления готовности выпускника к осуществлению основных видов деятельности и соответствия уровня и качества подготовки выпускников согласно Профессионального стандарта в части требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников, а также дополнительным требованиям по профессии и готовности выпускника к профессиональной деятельности (повышенный разряд) согласно ОК 016-94. Обучающийся лично выполняет практическую квалификационную работу согласно утвержденной и согласованной программы ГИА, в соответствии с графиком проведения ГИА.

№ п/п	Показатели	Уровень		
		Высокий	Средний	Низкий
1	Соблюдение технических и технологических	Выполняет все нормативы даже при выполнении работ	Выполняет нормативы	Имеют место отклонения

	требований к качеству работы	высокой сложности		
2	Умения самостоятельно планировать выполнение работы	Полностью самостоятельно планирует выполнение работы	Планирует самостоятельно, иногда советуется с наставником	Нуждается в помощи мастера или наставника
3	Навыки и умения использования инструментов, инвентаря, приспособлений, оборудования	Рационально выбирает и использует инструмент, приспособления, инвентарь и оборудование.	Правильно использует инструмент, приспособления, инвентарь и оборудование.	Есть ошибки в использовании инструмента, приспособлений, инвентаря и оборудования.
4	Навыки и умения использования оборудования	Работает с соблюдением всех требований на технологическом и торговом оборудовании.	Работает с соблюдением основных требований на технологическом и торговом оборудовании.	Работает с помощью наставника на технологическом и торговом оборудовании.
5	Овладение приемами работ	Безупречно владеет приемами работ	Владеет приемами работ	Имеют место отдельные замечания и ошибки
6	Навыки и умения осуществлять самоконтроль, контроль качества работ	Постоянно осуществляет самоконтроль, контроль качества своей работы.	Следит за качеством работы, имеет место устранение недоделок в своей работе.	Контроль работы осуществляет периодически.
7	Понимание технологических схем, технологических карт, технологических процессов	Самостоятельно, правильно читает и использует в работе всю техническую и технологическую документацию	Правильно читает несложную техническую и технологическую документацию	Нуждается в помощи и пояснениях при самостоятельной работе с технической и технологической документацией
8	Профессиональная самостоятельность	Работает полностью самостоятельно, организован	Работает в основном самостоятельно	Нуждается в помощи и (или) контроле
9	Соблюдение требований охраны и безопасности труда	Соблюдает требования ОТ и ТБ, замечания и нарушения отсутствуют	Соблюдает основные требования ОТ и ТБ, есть незначительные замечания, нарушения отсутствуют	Имеют место замечания и (или) нарушения требований ТБ и ОТ
10	Умение рационально организовывать рабочее место	Организует рабочее место рационально, в соответствии с требованиями НОТ	Организует рабочее место в общем рационально, есть несущественные замечания	Рабочее место организовано нерационально, не отвечает требованиям НОТ
11	Соблюдение норм	Соблюдает нормы,	В общем соблюдает	Имеет место

	расхода сырья, продуктов.	бережет сырье и энергию относится	нормы расхода	перерасход сырья, продуктов.
12	Выполнение норм времени	Выполняет рабочую норму времени, соответствующую более высокому квал. разряду	Выполняет рабочую норму времени	Есть отклонения от рабочей нормы времени
13	Профессионально – значимые личностные качества	Ответственно подходит к выполнению любой работы, безупречно соблюдает трудовую дисциплину, трудолюбив, выдержан, проявляет настойчивость, интерес и целеустремленность	Выполняет работу ответственно, нет нарушений трудовой дисциплины	Имеют место дисциплинарные замечания, к работе относится равнодушно

Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ.

Выполнение комплексного практического задания - для оценки готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. Технология оценивания: сопоставление продемонстрированных параметров деятельности или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям;

- оценка "5" (отлично) - аттестуемый владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, пользуется оборудованием, инструментами, 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.

При вынесении решения о присвоении выпускнику более высокого уровня квалификации (выше установленного минимального разряда), государственная экзаменационная комиссия в основном должна учитывать следующие требования:

- выполнение практической квалификационной работы.
- производственная характеристика должна быть с «положительным, отличным» отзывом о работе выпускника в период практики

5.1.2. Тематика письменных экзаменационных работ:

№	Тема выпускной практической квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей и ПК, реализуемых в работе
1	Технология приготовления «Бисквита с орехами».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
2	Технология приготовления «Пирожного «Слойка».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
3	Технология приготовления «Кулебяки»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
4	Технология приготовления «Чебуреков»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
5	Технология приготовления «Пончиков»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
6	Технология приготовления «Технология приготовления «Дрожжевого опарного теста и изделий из него».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
7	Технология приготовления «Технология приготовления «Пресного слоёного теста и изделий из него».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
8	Технология приготовления «Хачапури»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
9	Технология приготовления «Пирожков жаренных из дрожжевого теста с овощным фаршем»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
10	Технология приготовления «Пиццы по-итальянски»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
11	Технология приготовления «Блинчатого пирога»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
12	Технология приготовления «Беляшей»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
13	Технология приготовления «Блинчиков».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
14	Технология приготовления «Оладий».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6;

		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
15	Технология приготовления «Булочек со сливками».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
16	Технология приготовления «Ватрушки «Венгерской».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
17	Технология приготовления «Торта бисквитно-кремового».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
18	Технология приготовления «Булочки «Домашней».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
19	Технология приготовления «Пирожного «Картошка».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
20	Технология приготовления «Печенья песочного».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
21	Технология приготовления «Пирога «Невского».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
22	Технология приготовления «Трубочек с белковым кремом».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
23	Технология приготовления «Булочек со сливками».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
24	Технология приготовления «Сочней с творогом».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
25	Технология приготовления «Бисквита сливочного»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
26	Технология приготовления «Печенья «Масляного».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
27	Технология приготовления «Пирожного «Слойка».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
28	Технология приготовления «Кекса».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
29	Технология приготовления «Печенья песочного»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
30	Технология приготовления «Безе».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
31	Технология приготовления «Пирожков жаренных из	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6;

	дрожжевого теста»	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
32	Технология приготовления «Пирожков печеных из пресного слоёного теста»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
33	Технология приготовления «Ватрушки»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
34	Технология приготовления «Пирожков печеных из дрожжевого теста»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
35	Технология приготовления «Кекса столичного»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
36	Технология приготовления «Пирожных нарезных»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
37	Технология приготовления «Яблок в слойке»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
38	Технология приготовления «Пирожных песочных»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
39	Технология приготовления «Языков слоёных»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
40	Технология приготовления «Бисквита буше»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
41	Технология приготовления «Профитролей»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
42	Технология приготовления «Волованов»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
43	Технология приготовления «Основного бисквита»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
44	Технология приготовления «Пирожных «Корзиночки»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
45	Технология приготовления «Блинчатого пирога»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
46	Технология приготовления «Слойки нарезной»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
47	Технология приготовления «Сосисек, жаренных в тесте»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
48	Технология приготовления «Расстегаев с мясом».	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6;

		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
49	Технология приготовления «Булочек столичных»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.
50	Технология приготовления «Торта «Наполеон»	ПМ 01: ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4 ПМ 02: ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.

Структура выпускной квалификационной работы;

- Титульный лист (приложение № 2);
 - Задание на выполнение выпускной письменной экзаменационной работы (приложение № 3);
 - Содержание (приложение № 4);
 - Пояснительная записка (приложение № 5);
 - Заключение;
 - Список литературы;
 - Отзыв руководителя ПЭР (приложение № 6);
- График выполнения работы (приложение № 7)

Во введении следует обосновать актуальность темы, указать цель и задачи написания работы.

Основная часть – теоретическая (содержание письменной экзаменационной работы). Она содержит краткое описание технологического процесса выполнения выпускной практической квалификационной работы (порядок, содержание и время необходимое на выполнение работ), видов применяемых сырья и продуктов, обоснование выбора используемого оборудования, инструмента, приборов и приспособлений (назначение, характеристику, технические данные), описание технологических приёмов и процессов с учётом передовых технологий и приемов труда, т.е. раскрывается тема работы. Обязательно должны указываться безопасные приемы труда.

В заключении – подводятся итоги всей письменной экзаменационной работы. Дается краткое описание промежуточных и конечного результатов, достигаемых в процессе выполнения выпускной квалификационной работы. Здесь не приводятся ни новые фактические данные, ни новые теоретические положения, а лишь общие выводы и предложения.

Основными требованиями к письменной экзаменационной работе являются:

- Соответствие названия работы ее содержанию.
- Последовательность изложения материала.
- Практические результаты работы;
- Корректное изложение материала и грамотное оформление работы.

6.Условия подготовки к ГИА

6.1. Подготовка к проведению ГИА ведется с 12 декабря 2023 г. согласно плана организации и проведения государственной итоговой аттестации

выпускников профессионального образования по программам профессиональной подготовки 2023-2024 уч. год.

План организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников профессионального образования по программе подготовки по профессии 16472 Пекарь 2023-2024 уч. год

№ п/п	Мероприятия	Срок провед. и ответствен.	Отметка о выполн.
1.	Подготовка документов, регламентирующих организацию и проведение ГИА	Долгих А.В. до 12.12.2023	
1.1.	График проведения промежуточной аттестации на 1 полугодие 2023-2024 уч. год	Долгих А..В до 12.12.2023	
2.	Проведение: Совета учреждения рассмотрение кандидатов председателей при проведении ГИА Педагогический совета - организация и проведение ГИА; - выполнение квалификационных и письменных экзаменационных работ. Методической комиссии - Утверждение перечня тем ПКР ПЭР.	до 12.12.2023 Долгих А.В. Рязанцева Е.В..	
3 3.1.	Работа с обучающимися и родителями. Проведение групповых собраний с обучающимися I курса по организации и проведению ГИА: - группа №13 (16472 Пекарь).	декабрь 2023г. июнь 2024г. Бочарова С.А.	
4.	Закрепление тем ПЭР и ПКР за обучающимися	До 12.12.2023г. Бочарова С.А.	
5.	Приказ директора о назначении руководителя ПЭР и закреплении тем ПЭР за обучающимися.	Долгих А.В. 12.12.2023г	
6.	Подготовка и проведение педсоветов и методсовета. - О подготовке к итоговой аттестации выпускников; - О ходе выполнения ПЭР; - О допуске обучающихся к ГИА; - Итоги аттестации ГИА.	В течение учебного года по плану педсоветов	
7.	График контроля выполнения ПЭР.	Декабрь 2023г. – июнь 2024г. Бочарова С.А.	
	Приказ директора: о проведении ГИА и создании аттестационной комиссии; - о работе апелляционной комиссии; -о допуске обучающихся к ГИА.	Долгих А.В. с 13.05.2024г 3-5 июня 2024 г.	
8.	Журналы учёта теоретического и производственного обучения.	В течение учебного года, педагогический составы согласно тарификации	

8.1	Сводные ведомости успеваемости выпускников.	Декабрь - июнь до 29.05.2024 г.	
8.2	Протоколы к ГИА.	до 10.06.2024 г. Долгих А.В.	
8.3	Материал по квалификационным экзаменам	Согласно приказа	
8.4	Оформление дневников по учёту выполнения учебно-производственных работ обучающимися во время производственной практики, производственные характеристики, договора с предприятиями	Бочарова С.А.	
8.5	Отчёты по итогам аттестации, трудоустройства выпускников.	Ежемесячно В течение года Долгих А.В. Бочарова С.А.	
9.	Протоколы результатов ГИА Отчет по проведению и защите ГИА	Сдача в день проведения ГИА согласно приказа июнь 2024 г.	
10.	Приказы директора - о выдаче бланков строгой отчетности согласно результатов ГИА - о выпуске обучающихся;	до 01.07.2024г. Долгих А.В.	
11.	Заполнение дипломов выпускникам.	Согласно приказа <i>Выдать дипломы в течение 10 дней со дня отчисления в связи с окончанием</i>	

В период подготовки к государственной итоговой аттестации преподаватель проводит консультации по графику в объёме 20 часов на каждого обучающегося (согласно графика) *Приложение 1.*

**График контроля выполнения обучающимися
ГБПОУ СО «Борский государственный техникум» группы №13
Профессия 16472 Пекарь в 2023-2024 учебном году
письменных экзаменационных работ по разделам задания**

№ п/п	Наименования раздела ПЭР	Кол-во проведенных консультаций	Дата	Консультант	Примечание
1	«Введение»	1	22.01.24	Бочарова С.А.	
2	«Основная часть»	2	01.02.24	Бочарова С.А.	
3	«Технологическая» часть»	2	12.02.24	Бочарова С.А.	
4	«Экономическая» часть»	1	28.02.24	Бочарова С.А.	
5	«Охрана труда»	2	11.03.24	Бочарова С.А.	
6	«Заключение»	2	15.04.24	Бочарова С.А.	
7	«Список использованной литературы»	1	15.04.24	Бочарова С.А.	
8	«Графическая часть»	2	13.05.24	Бочарова С.А.	
12	Сдача готовой ПЭР	2	27.05.24	Бочарова С.А.	
13	Предварительная защита	4	14.06.24	Бочарова С.А.	
	Всего	20			

6.2. Составляется перечень наглядных пособий, материалов справочного характера, нормативных документов, образцов техники, которые разрешены к использованию на защите письменной экзаменационной работы:

- плакаты и др. Правила техники безопасности при выполнении работ по профессии. По утвержденным темам руководители выпускных письменных экзаменационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого выпускника.

Основными функциями руководителя ПЭР являются:

- разработка индивидуальных заданий для выполнения выпускной письменной экзаменационной работы;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения выпускной письменной экзаменационной работы (назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной письменной экзаменационной работы);
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы;
- контроль за ходом выполнения выпускной письменной экзаменационной

работы;

- подготовка письменного отзыва на выпускную письменную экзаменационную работу.

Промежуточный контроль ПЭР осуществляют руководители работ.

7. Процедура проведения защиты письменной экзаменационной работы

Защита выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

На защиту ГИА представляются следующие документы:

- Профессиональный стандарт профессионального образования 16472 Пекарь;

- программа государственной итоговой аттестации профессионального образования по программе профессиональной подготовки (утвержденная и согласованная с работодателем) 16472 Пекарь;

- учебный план профессионального образования по программам подготовки по профессии 16472 Пекарь;

- сводная ведомость итоговых оценок обучающихся группы за весь период обучения группы 16472 Пекарь;

- протоколы сдачи квалификационных экзаменов группы 16472 Пекарь;

- журналы учета теоретического и производственного обучения группы 16472 Пекарь;

- квалификационные характеристики по профессии соответствующих разрядов;

- производственная характеристика на каждого обучающегося;

- дневник учета производственного обучения и практики на каждого обучающегося;

- отчет обучающегося по прохождению производственной практики;

- письменная экзаменационная работа каждого обучающегося.

- документ о особенностях психофизического развития данной категории обучающихся описаны в разделе 1 АОП ПО

Все представляемые документы оформлены в соответствии с требованиями: на производственных характеристиках, дневниках учета производственного обучения и практики должны быть подписи соответствующих административно-технических работников и печати предприятий, на которых данные документы оформлялись.

На защиту выпускной письменной экзаменационной работы отводится до 10 минут на одного выпускника. Процедура защиты устанавливается председателем государственной аттестационной комиссии по согласованию с членами комиссии и включает:

- представление выпускника мастером производственного обучения, преподавателем, (производственная характеристика, разряд выполненной

выпускной практической квалификационной работы, выполнение нормы выработки и оценка);

- доклад выпускника (не более 5-8 минут);
- вопросы членов комиссии ГИА;
- ответы обучающегося.

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной письменной экзаменационной работы, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Оценка защиты выпускных квалификационных работ производится каждым членом экзаменационной комиссии по бальной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). Критериями оценки ПЭР являются:

- актуальность темы;
- полнота и обстоятельность изложения теоретической и практической части работы;
- степень самостоятельности автора в разработке ПЭР;
- качество доклада (сообщения) и ответов на вопросы при защите ПЭР.

Окончательная оценка определяется голосованием на закрытом заседании комиссии. При равном числе голосов мнение председателя экзаменационной комиссии является решающим. Председатель ГИА выносит решение о соответствии выпускника требованиям федерального государственного образовательного стандарта и выдаче выпускнику соответствующего документа о получении среднего профессионального образования (диплома, справки). Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе фиксируются: сведения по результатам сдачи ГИА оценка по выполнению практических квалификационных работ согласно ОК 016-94, присуждение квалификации выпускнику, итоговая оценка выпускной письменной экзаменационной работы, с решением о выдаче выпускнику соответствующего документа о получении среднего профессионального образования (диплома, справки). Результаты ГИА обучающимся объявляются публично в тот же день после их оформления.

Критерии оценки письменных выпускных квалификационных 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. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно. 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, закладках, схемах, таблицах, расчётах.

- 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.

8. Кадровое обеспечение ГИА

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие среднего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие среднего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

Министерство образования и науки Российской Федерации
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

На тему: «Технология приготовления «_____».
Профессия: 16472 Пекарь

Выполнил: обучающийся 1 курса, 13 группы

Руководитель ПЭР: Бочарова Светлана Александровна

«Допущен к защите»

«_27_» «_мая_» 2024 г.

Зам. директора по УПР

_____ Долгих А.В.

«Согласовано»

Руководитель предприятия

_____ «_27_» «_мая_» 2024г.

Проверил:

_____ (Подпись)

Бочарова С.А
(Ф,И,О,)

«_27_» мая » 2024 г.

Приложение № 3

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

«Утверждаю»
Зам. директора по УПР
_____ А.В. Долгих
«12»__декабря__2023г.

ЗАДАНИЕ НА ПИСЬМЕННУЮ ЭКЗАМЕНАЦИОННУЮ РАБОТУ

I. Исполнитель работы _____
обучающийся группы № 13 16472 Пекарь
(код профессии и название профессии)

Преподаватель Бочарова Светлана Александровна
(Ф.И.О)

II. Тема работы _____

III. Содержание работы:

1. Введение
2. Основная часть
3. Технологическая» часть
4. Экономическая» часть
5. Охрана труда
6. Заключение
7. Литература
8. Графическая часть

IV. Обязательная литература, которая может быть использована обучающимся при выполнении работы:

Нормативные документы

1. Ф3 РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / УТВ. 02.01.2023 Ф3-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 05.08.1997 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 №389)
3. Сборник рецептур блюда кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022г.
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения».
5. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий».

Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Харченко Н.Э. Х227 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э.

- Харченко- 9-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2021. - 512 с. ISBN 978-5-4468-2827-2
- 2.Соколова Е.И. С594 Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова - 2-е изд. стер. – М: Издательский центр «Академия», 2021. - 288 с., (16) с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-2826-5
- 3.Семиряжко Т.Г. С306 Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие для нач. проф. образования / Т.Г. Семиряжко, М.Ю., Дерюгина. - 4-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 208 с. ISBN 978-5-7695-8521-0
- 4.Дубровская Н.И. Д797 Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская - 4-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. ISBN 978-5-4468-1073-4
- 5.Качурина Т.А. К 309 Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина - 4-е изд. стер. –М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 176 с. ISBN 978-5-4468-1057-4
- 6.Дубровская Н.И. Д797 Технология приготовления мучных кондитерских изделий: раб. Тетрадь: в 2 ч. – Ч.1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская - 5-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 112 с ISBN 978-5-4468-2905-4
- 7.Дубровская Н.И. Д797 Технология приготовления мучных кондитерских изделий: раб. Тетрадь: в 2 ч. – Ч.2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская - 5-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 112 с. ISBN 978-5-4468-2906-4
- 8.Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова. - 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 48 с. ISBN 978-5-4468-1262-2
- 8.Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова. - 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 64 ISBN 978-5-4468-1263-9
- 10.Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 3: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова. - 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 48 с ISBN 978-5-4468-1539-5
- 11.Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 4: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова. - 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019- 48 с. ISBN 978-5-4468-1540-1

Дополнительная литература:

1. Шатун Л.Г. Ш 294 Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Л.Г. Шатун – М.: Издательский Центр «Академия», 2020. – 320 с. ISBN 5-7695-2893-1
2. Харченко Н.Э. Х227 Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – М.: Издательский Центр «Академия», 2019. – 288 с. ISBN 5-7695-1344-6
3. Матюхина З.П. М 353 Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии : учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 3-е изд., испр. и допол. - М.: Издательский Центр «Академия», 2019. – 256 с. ISBN 978-5-7695-6500-7
4. Бутейкис Н.Г. Б 93 Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для нач. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 8-е изд., стер. - М.: Издательский Центр «Академия», 2019. – 304 с. ISBN 978-5-7695-5853-5
5. Усов В.В. У76 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. Пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 9-е изд. Стер. - М.: Издательский Центр «Академия», 2021. – 432 с. ISBN 978-5-7695-8393-3
6. Харченко Н.Э. Х227 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко .- 3-е изд., стер. - М.: Издательский Центр «Академия», 2020 – 496 с. ISBN 978-5-7695-5559-6
7. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. - М.: Цитадель-Трейд С 23, 2019. – 753 с. ISBN 5-7657-0234-1

Журналы:

1. «Питание и общество».
2. «Ресторанные ведомости».
3. «Шеф».
4. «Гастроном».

V. Порядок выполнения письменной экзаменационной работы

1. Титульный лист.
2. Введение
3. Основная часть
4. Технологическая часть
5. Экономическая часть
6. Охрана труда
7. Заключение
8. Литература
9. Графическая часть.

Сдать ПЭР на предварительную проверку к « 24 » мая 2024 г.

Сделать исправления по замечаниям (руководителем ПЭР)

«24» мая 2024 г.

Руководитель ПЭР Бочарова Светлана Александровна

(Ф.И.О.)

Задание выдано «12» декабря 2023 г.

подпись

Задание принято «12» декабря 2023 г.

подпись

Содержание

1. Введение
2. Общая часть
3. Технологическая» часть
4. Экономическая» часть
5. Охрана труда
6. Заключение
7. Литература
8. Графическая часть

ОТЗЫВ

руководителя письменной экзаменационной работы (ПЭР)

На письменную экзаменационную работу обучающегося

_____ группа №13 16472 Пекарь

_____ (Ф.И.О., № группы, код название профессии)

На тему: _____

_____ (полное название в соответствии с утвержденным заданием)

Соответствие структуры и содержания теме и заданию на письменную экзаменационную работу

Оценка раскрытия теоретических аспектов темы:

Обоснованность и практическая значимость предложений и рекомендаций, сделанных в ПЭР:

Организация работы обучающегося над ПЭР (самостоятельность, ответственность, умение организовать свой труд и др.)

Оформление ПЭР:

Общее заключение по ПЭР и предполагаемая оценка: _____

Руководитель ПЭР Бочарова С.А. мастер п/о

(Ф.И.О., должность) (подпись)

Дата «_27_» _____ мая 2024г.

План – график
выполнения письменной экзаменационной работы

Обучающийся _____

Тема письменной экзаменационной работы _____

<u>Разделы разработки</u>	<u>Сроки выполнения</u>	<u>Вид отчетности</u>	<u>Отметка о выполнении</u>
Введение.	22.01.24		
Общая часть	01.02.24		
Технологическая часть	12.02.24		
Экономическая часть	28.02.24		
Охрана труда	11.03.24		
Заключение	15.04.24		
Литература	15.04.24		
Графическая часть	13.05.24		
Сдача готовой ПЭР	27.05.24		

Дата 12.12.2023 Подпись обучающегося

Дата 12.12.2023 Подпись руководителя /Бочарова С.А./

Пояснительная записка
письменная экзаменационная работа должна содержать:

- Титульный лист;
- Задание на письменную экзаменационную работу;
- Содержание:
- Введение;
- Название темы.
- Краткая характеристика предприятия.
- Техника безопасности .
- Охрана труда.
- Схема приготовления блюда.
- Технологическая карта.
- Инвентарь.
- Столовая посуда.
- Технология приготовления.
- Калькуляция.
- Подготовка сырья.
- Работа цеха.
- Заключение
- Список литературы.
- Приложения.

- При защите ПЭР необходимо обучающемуся на ГИА иметь:
- дневник производственной практики;
 - производственную характеристику;
 - ученический наряд.

При работе ГАК в аудитории должны находиться следующая документация:
журналы т/о, п/о; сводная ведомость; протоколы к ГИА;. Графики по работе с ПЭР; Профессиональный стандарт ; Характеристика профессии согласно ОК-01694 (разрядная сетка)

**НАРЯД
на выполнение практической квалификационной работы**

на обучающегося

ГБПОУ СО «Борский государственный техникум» 16472 Пекарь гр.№ 13
Место проведения ВПКР Кулинарная мастерская ГБПОУ СО «Борского государственного техникума».

Дата _____ 2024 год

№ операции	Разряд (цифра ми и прописью)	Содержание операции	Время на работу	Норма в шт.		%	Оценка	Примечание
				П л а н.	Ф а к т.			

Обучающийся

Мастер п /о

/Бочарова С.А/

Заключение

о выпускной практической квалификационной работе

Составлено _____ 2024 года о том, что обучающийся (-яся)

ГБПОУ СО «Борский государственный техникум» _____

_____ группы №13 16472 Пекарь.

выполнил (а) выпускную практическую квалификационную работу
согласно заданию

(содержание задания)

Норма времени на изготовление одного изделия (выполнение одной
единицы услуги) по технологическому процессу _____ часов.

Фактически затрачено на изготовление одного изделия (выполнение
одной единицы услуги) _____ часов.

Оценка за выпускную практическую квалификационную работу

Выполненная работа соответствует уровню квалификации:

Повар 3 разряда по 16472 Пекарь

Руководитель выпускной практической квалификационной работы

_____ / Бочарова С.А. /

(подпись)

Ф.И.О.

Члены комиссии: _____ / _____ /
_____ / _____ /
_____ / _____ /
_____ / _____ /
_____ / _____ /