

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
ГАПОУ МО

«Егорьевский техникум»

от 18 января 2017 года № 21

Директор ГАПОУ МО

«Егорьевский техникум»

Л.С. Астрова

« 01 » февраля 2017г.



ПОРЯДОК

выполнения выпускной квалификационной работы
в государственном автономном профессиональном
образовательном учреждении Московской области
«Егорьевский техникум»

Действует с 01 февраля 2017 года

Порядок принят решением
педагогического совета техникума
Протокол от 11 января 2017 г. № 06

г. Егорьевск
2017 г.

1 Общие положения

1.1 Настоящий Порядок разработан в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, федеральными государственными образовательными стандартами (ФГОС) СПО, Приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013 г. № 968, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464, Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (направлены письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. № 06-846), Уставом техникума, Положением о государственной итоговой аттестации.

1.2 В соответствии с ФГОС СПО выпускная квалификационная работа (далее - ВКР) является обязательной частью государственной итоговой аттестации (далее ГИА). ГИА включает подготовку и защиту ВКР (дипломной работы, дипломного проекта - для выпускников, осваивающих ППССЗ; выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы - для выпускников, осваивающих ППКРС). Согласно ФГОС в учебном плане на подготовку и защиту ВКР по специальностям отводится, как правило, шесть недель, из них на подготовку ВКР - четыре недели и на защиту ВКР - две недели.

Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний утверждаются техникумом после их обсуждения на заседании

педагогического совета техникума с участием председателей ГЭК и доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

1.3 Цель защиты ВКР - установление соответствия результатов освоения студентами образовательных программ СПО, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

1.4 Государственная экзаменационная комиссия (далее - ГЭК) формируется из:

- преподавателей техникума/филиала, имеющих высшую или первую квалификационную категорию;

- лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав ГЭК утверждается приказом директора техникума.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;

- ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Председатель ГЭК организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК. В случае совпадения графика защит ВКР в подразделениях техникума заместителем председателя может быть назначен заместитель

директора, руководитель структурного подразделения по профилю деятельности.

1.5 К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППССЗ/ППКРС.

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

1.6 Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, форсированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Государственный экзамен по отдельной дисциплине определяет уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебным планом, и охватывает минимальное содержание данной дисциплины, установленное соответствующим ФГОС СПО

2 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы по программам подготовки специалистов среднего звена

2.1 Организация разработки тематики и выполнения ВКР.

Для проведения государственной итоговой аттестации выпускников в ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» с участием председателя государственной

экзаменационной комиссии по каждой специальности и профессии СПО разрабатываются программа государственной итоговой аттестации, которые содержат требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний выпускников. Пример программ государственной итоговой аттестации по специальности СПО приведен в приложении Е, по профессии – в приложении Ж.

2.1.1 При разработке программы государственной итоговой аттестации (приложения Е, Ж) определяется тематика выпускных квалификационных работ, которая должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования. Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

2.1.2 Темы выпускных квалификационных работ определяются преподавателями профессионального учебного цикла техникума совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, рассматриваются соответствующими цикловыми методическими комиссиями и согласуются с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей и программ Государственной итоговой аттестации на заседаниях малого педагогического совета.

При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы (проекта), если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;

- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения

2.1.3 Темы выпускных квалификационных работ должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер, а также определена заявкой от предприятия.

2.2 ВКР должна иметь актуальность, новизну, практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций, инновационных компаний, высокотехнологичных производств или образовательных организаций.

2.3 Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

2.4 ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

3 Руководство выпускной квалификационной работой

3.1 Для подготовки ВКР приказом директора техникума (приложение А) за студентом закрепляется тема ВКР, назначается руководитель и консультанты по отдельным частям (вопросам) выпускной квалификационной работы (экономическая, графическая, исследовательская, экспериментальная, опытная и т.п. части).

К каждому руководителю ВКР может быть одновременно прикреплено не более восьми выпускников.

3.2 В обязанности руководителя ВКР входят:

- разработка задания на подготовку ВКР;
- разработка совместно с обучающимся плана выполнения ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- предоставление письменного отзыва на ВКР.

3.3 Задание для каждого обучающегося разрабатывается в соответствии с утвержденной темой.

Задание на ВКР рассматривается цикловыми методическими комиссиями, подписывается руководителем ВКР и утверждается заместителем директора по учебной работе (приложение Б).

3.4 В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся.

3.5 Задание на ВКР выдается обучающемуся не позднее чем за две недели до начала производственной практики (преддипломной).

3.6 По завершении обучающимся подготовки ВКР руководитель проверяет качество работы, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю директора по учебной работе.

3.7 В отзыве руководителя ВКР указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций,

знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите (приложение В).

3.8 Обязанности консультанта ВКР входят:

- руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы в части содержания консультируемого вопроса;
- контроль хода выполнения ВКР в части содержания консультируемого вопроса.

4 Структура и содержание выпускной квалификационной работы.

Требования к оформлению ВКР

4.1 Общие требования к выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена:

4.1.1 Выпускная квалификационная работа по специальности выполняется в форме дипломной работы или дипломного проекта.

4.1.2 Структура дипломной работы.

По структуре дипломная работа состоит из теоретической и практической части. В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе анализа имеющейся литературы. Практическая часть может быть представлена исследованием, методикой, расчетами, анализом экспериментальных данных, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности. Содержание теоретической и практической частей определяется в зависимости от профиля специальности и темы дипломной работы.

4.1.3 Особенности оформления выпускных квалификационных работ отражены:

- по специальности 09.02.03 Программирование в компьютерных системах в методических рекомендациях по выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) для специальности 09.02.03 Программирование в компьютерных системах в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Егорьевский техникум», принятых решением научно-методического совета ГАПОУ МО «Егорьевский техникум», протокол от 25 февраля 2016 г. № 01 и утвержденных приказом директора ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» от 25 февраля 2016 года № 158;

- по специальности 15.02.01 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям) в методических рекомендациях по организации и выполнению курсовых и дипломных проектов для специальности 15.02.01 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям) в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Егорьевский техникум», принятых решением научно-методического совета ГАПОУ МО «Егорьевский техникум», протокол от 25 февраля 2016 г. № 01 и утвержденных приказом директора ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» от 25 февраля 2016 года № 158;

- по специальности 38.02.07 Банковское дело в методических рекомендациях по выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) для специальности 38.02.07 Банковское делов государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Егорьевский техникум», принятых решением научно-методического совета ГАПОУ МО «Егорьевский техникум», протокол от 25 февраля 2016 г. № 01 и утвержденных приказом директора ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» от 25 февраля 2016 года № 158;

- по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в методических рекомендациях по выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) для специальности

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Егорьевский техникум», принятых решением научно-методического совета ГАПОУ МО «Егорьевский техникум», протокол от 25 февраля 2016 г. № 01 и утвержденных приказом директора ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» от 25 февраля 2016 года № 158.

5 Рецензирование выпускных квалификационных работ

5.1 ВКР подлежат обязательному рецензированию.

5.2 Внешнее рецензирование ВКР проводится с целью обеспечения объективности оценки труда выпускника. Выполненные квалификационные работы рецензируются специалистами по тематике ВКР из государственных органов власти, сферы труда и образования, научно-исследовательских институтов и др.

5.3 Рецензенты ВКР определяются не позднее, чем за месяц до защиты.

5.4 Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов и практической значимости работы;
- общую оценку качества выполнения ВКР.

Бланк рецензии на ВКР по программе подготовки специалистов среднего звена представлен в приложении Г.

5.5 Содержание рецензии доводится до сведения обучающегося не позднее чем за день до защиты работы.

5.6 Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

5.7 Заместитель директора по УР после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске обучающегося к защите и передает ВКР в ГЭК.

5.8 ВКР оценивается по пятибалльной системе.

6 Процедура защиты ВКР

6.1 К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по одной из ППССЗ и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

6.2 Вопрос о допуске ВКР к защите решается на заседании цикловой комиссии, готовность к защите определяется заместителем руководителя по учебной и оформляется приказом руководителя образовательной организации.

6.3 Техникум имеет право проводить предварительную защиту выпускной квалификационной работы.

6.4 Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

6.5 Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве техникума. В протоколе записываются: итоговая оценка защиты ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

6.6 На защиту ВКР отводится до одного академического часа на одного обучающегося. Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы обучающегося. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

6.7 Во время доклада обучающийся использует подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения ВКР.

6.8 При определении оценки по защите ВКР учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

6.9 Результаты защиты ВКР обсуждаются на закрытом заседании ГЭК и оцениваются простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

6.10 Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

6.11 Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникум на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей ППССЗ.

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

6.12 Лицам, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий

организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине.

6.13 Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

6.14 Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

7 Особенности выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих

7.1.1 Выполнение выпускной квалификационной работы по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих состоит из аттестационных испытаний следующих видов:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы (далее – ВПКР) в пределах требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по ППКРС;
- выполнение и защита письменной экзаменационной работы (далее - ПЭР) по теме, определяемой образовательным учреждением.

7.1.2 Тематика выпускной практической квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

7.1.3 Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в учебно-производственных мастерских и лабораториях. Мастер производственного обучения/преподаватель своевременно подготавливает необходимые машины, оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию, инструкцию последовательности выполнения задания и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается наряд с указанием содержания работы, нормы времени, рабочего места.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии государственной экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол.

7.1.4 По профессиям, по которым выполнение выпускной практической квалификационной работы не может быть осуществлено на базе техникума, квалификация устанавливается на основании документов (наряд на выполнение пробной работы квалификационной и заключение на квалификационную пробную работу), заверенных на предприятии по результатам практики и предоставляются студентом на защиту ПЭР.

7.2 Общие требования к оформлению ПЭР.

7.2.1 Письменная экзаменационная работа должна соответствовать тематике выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Письменная экзаменационная работа должна содержать описание разработанного технологического процесса выполнения выпускной практической квалификационной работы и краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса. При необходимости, кроме описательной части, может быть представлена и графическая часть.

7.2.2 Особенности оформления письменных экзаменационных работ по профессиям 151903.02 Слесарь, 260807.01 Повар, кондитер отражены в методических рекомендациях, рассмотренных на цикловых методических комиссиях 16 июня 2016 г., протокол № 10, утвержденных директором ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» 16 июня 2016 года.

7.3 При оценке ПЭР процедура рецензирования не осуществляется.

7.4 К оформлению письменной экзаменационной работы предъявляются требования, представленные в пункте 4.2 настоящего Порядка.

8 Хранение выпускных квалификационных работ

8.1 Выпускные квалификационные работы подлежат хранению в течение пяти лет в архиве техникума. По истечении указанного срока выпускные квалификационные работы списываются по акту. Изделия и продукты творческой деятельности по решению государственной экзаменационной комиссии могут не храниться и быть использованы в качестве учебных пособий или реализованы через выставки-продажи и т.п.

8.2 Лучшие выпускные квалификационные работы, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах техникума, представлены на выставках, конкурсах.

8.3 По запросу организации, учреждения, предприятия директор техникума имеет право разрешить копирование выпускных квалификационных работ обучающихся.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Пример оформления приказа о закреплении тем ВКР и назначении руководителей и консультантов разделов

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Егорьевский техникум»

П Р И К А З

от 09.03.2016 г.

№ 199

г. Егорьевск

О закреплении тематики выпускных квалификационных работ

Для выполнения программы государственной итоговой аттестации выпускников техникума очной формы получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, специальность: 230115 Программирование в компьютерных системах,

ПРИКАЗЫВАЮ:

I Закрепить тематику выпускных квалификационных работ в виде дипломных работ за студентами IV курса обучения, группы Пк-23

1. Архипов Дмитрий Александрович поим. №5951 «Разработка и создание базы данных «Тепличный комбинат»»
2. Беседов Максим Андреевич поим. № 5952 «Разработка конфигурации «Учебная часть» в системе программ 1С: Предприятие 8.3»
3. Бодрова Алена Викторовна поим. №5953 «Разработка и создание данных «Школа»»
4. Воробьев Константин Михайлович поим. № 5955 «Разработка сайта ЗАО «Новая столица»»
5. Граблин Александр Сергеевич поим. № 5956 «Разработка конфигурации «Успеваемость студентов на факультете» в системе программ 1С: Предприятие 8.3»
6. Деев Михаил Сергеевич поим. № 5957 «Информационная система управления базой данных предприятия по производству товаров личной гигиены»
7. Жульков Никита Романович поим. №5958 «Разработка конфигурации «Поставщики и потребители предприятия по выпечке хлебо-булочных изделий» в системе программ 1С: Предприятие 8.3»
8. Зажигин Василий Анатольевич поим. №5960 «Разработка и создание информационной системы предприятия по производству одежды и текстильных материалов»
9. Казьмин Евгений Владиславович поим. №5961 «Разработка конфигурации «Учет кадров на предприятии» в системе программ 1С: Предприятие 8.3»

10. Корохов Максим Николаевич поим. №5962 «Разработка информационной системы по управлению фирмы по производству пластиковых стеклопакетов»
11. Кострюков Артем Николаевич поим. №5963 «Разработка и создание информационной системы «Швейная фабрика»»
12. Курков Иван Игоревич поим. №5964 «Разработка конфигурации «Отдел кадров» в системе программ 1С: Предприятие 8.3»
13. Куренев Никита Алексеевич поим. №5965 «Разработка конфигурации «Деканат технологического факультета» в системе программ 1С: Предприятие 8.3»
14. Линков Максим Сергеевич поим. №5966 «Автоматизация рабочего места директора малокомплектной сельской школы»
15. Макушкин Владислав Геннадиевич поим. №5967 «Разработка и создание информационной системы «Учет компьютерной техники»»
16. Ненашев Александр Александрович поим. №5968 «Разработка сайта предприятия малого бизнеса ООО «Дарсил»»
17. Потапов Сергей Николаевич поим. №5970 «Разработка информационной системы «Стипендия и другие выплаты студентам колледжа»»
18. Пчелин Вадим Михайлович поим. №5971 «Автоматизация рабочего места менеджера фирмы по организации видеонаблюдения»
19. Сафронов Алексей Сергеевич поим. №5972 «Разработка конфигурации в системе программ 1С: Предприятие 8.3 для магазина по продаже детской обуви»
20. Сидоров Максим Александрович поим. №597 «Разработка информационной системы складского учета предприятия»
21. Сюмкин Владислав Михайлович поим. №5975 «Разработка конфигурации «Склад» в системе программ 1С: Предприятие 8.3»
22. Тришкин Кирилл Вадимович поим. №5977 «Разработка конфигурации «Учет сотрудников» в системе программ 1С: Предприятие 8.3»
23. Харитонов Никита Романович поим. №5978 «Разработка сайта строительной компании ООО «ЕСК»»
24. Шолмин Антон Эдуардович поим. №5980 «Разработка и создание базы данных «Учет заказов и выполненных работ» фирмы малого бизнеса»
25. Лисицын Максим Александрович поим. №6024 «Разработка и создание базы данных «Склад фирмы по выпуску обуви»»
26. Андреишин Иван Викторович поим. №1163/д «Разработка информационной системы «Комплекующие для персональных компьютеров»»
27. Нефедов Виктор Владимирович поим. №6345 «Разработка конфигурации «Учет заказов и выполненных работ» охранной фирмы в системе программ 1С: Предприятие 8.3»
28. Чермошенцев Сергей Сергеевич поим. №6346 «Разработка информационной системы управления фирмой по установке домофонов»
29. Ступин Александр Андреевич поим. №5854 «Разработка конфигурации «Управление сбытом и закупками электроэнергии» в системе программ 1С: Предприятие 8.3»

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Пример оформления бланка задания на выполнение выпускной квалификационной работы по программе подготовки специалистов среднего звена (дипломная работа)

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Егорьевский техникум»

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 38.02.05 (100801) ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

Рассмотрено:
Председатель методической
комиссии

_____ (Гаврилова Н.А.)

« _____ » _____ 201__ г.

Утверждаю:
Зам директора по УР
Егорьевский техникум

Альмухаметова Т.А.
« _____ » _____ 201__ г.

ЗАДАНИЕ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ СТУДЕНТА

Тема работы: _____
(в соответствии с приказом)

Утверждена приказом директора Егорьевского техникума от «__» _____ 201__ г. № ____

Срок предоставления работы к защите _____

1. Исходные данные к защите _____

(базовая организация, направление, характер работы, НИР, заказ производства, техникума)

2. Содержание работы: _____

(перечень подлежащих разработке вопросов)

Дата выдачи _____

Подпись руководителя _____

Подпись студента _____

ПРИЛОЖЕНИЕ В
Бланк отзыва руководителя ВКР
по программе подготовки специалистов среднего звена

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Егорьевский техникум»

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 38.02.05 (100801) ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ

Рассмотрено:
Председатель методической
комиссии

_____ (Гаврилова Н.А.)

« ____ » _____ 201 __ г.

Утверждаю:
Зам директора по УР
Егорьевский техникум

_____ Альмухаметова Т.А.

« ____ » _____ 201 __ г.

ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ СТУДЕНТА

_____ (Фамилия, имя, отчество полностью)

Тема работы: _____
(в соответствии с приказом)

Утверждена приказом директора Егорьевского техникума от « __ » _____ 201 __ г. № ____

Срок предоставления работы к защите _____

1. Исходные данные к защите _____

_____ (базовая организация, направление, характер работы, НИР, заказ производства, техникума)

2. Содержание работы: _____

_____ (перечень подлежащих разработке вопросов)

Дата выдачи _____

Подпись руководителя _____

Подпись студента _____

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
Бланк отзыва руководителя ВКР
по программе подготовки специалистов среднего звена

Министерство образования Московской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Егорьевский техникум»
(ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»)

ОТЗЫВ
на дипломный проект

Студента (Ф.И.О. полностью) _____

Специальности _____ группы № _____

Тема дипломного проекта _____

Объем дипломного проекта _____ страниц, в т. ч.

количество страниц основной части _____

количество страниц приложений _____

Студент _____

при выполнении дипломного проекта проявил себя следующим образом:

Актуальность темы _____

Степень творчества и самостоятельности _____

ПРИЛОЖЕНИЕ Д
Бланк рецензии на ВКР
по программе подготовки специалистов среднего звена

Министерство образования Московской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Егорьевский техникум»
(ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»)

Рецензия
на выпускную квалификационную работу

студента(ки) _____
(ФИО)

На тему _____

1. Оценка содержания выпускной квалификационной работы

2. Отличительные положительные стороны работы:

3. Практическое значение работы:

4. Недостатки и замечания по выпускной квалификационной работе

5. Рекомендуемая оценка выпускной квалификационной работы:

6. Рецензент

(подпись, ФИО)

М.П.

(должность, место работы и т.д.)

Дата выдачи _____

Примечание:

Рецензия составляется в произвольной форме. Рекомендуется обратить внимание на следующие вопросы:

1. Соответствие содержания работы ее теме
2. Научный уровень работы, ее глубина, практическое значение
3. Творческий подход к разработке темы

4. *Правильность и обоснованность выводов*
5. *Степень профессиональной подготовленности, проявившаяся в содержании работы*
6. *Уровень использования научной литературы, нормативных актов, материалов практики.*
7. *Степень самостоятельности студента, способность к экономическому анализу*
8. *Качества, особо выделяющие работу студента*
9. *Стиль изложения, аккуратность оформления работы*
10. *Недостатки работы.*

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Пример программы государственной итоговой аттестации выпускников
Государственного автономного профессионального образовательного
учреждения Московской области «Егорьевский техникум
в 2016-2017 учебном году по специальности 151031 Монтаж и техническая
эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)

Согласовано
Председатель ГАК
_____ С.Г.Малинов

« ____ » _____ 2016г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ МО
«Егорьевский техникум»
_____ Л.С. Астрова
« ____ » _____ 2016

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников по специальности

151031 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям) в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Егорьевский техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	26
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	29
1.1. Область применения программы ГИА.....	29
1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА).....	30
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	31
2.1 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации	31
2.2. Содержание государственной итоговой аттестации	31
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	35
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	35
3.2 Информационное обеспечение ИГА	36
3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА.....	36
4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРИ РЕЦЕНЗИРОВАНИИ И ЗАЩИТЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ	37
5. ОБ АППЕЛЯЦИИ	39

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, в соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», а также списка изменяющих документов в редакции Приказа Министерства образования и науки России от 31.01.2014г. № 74.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Главной задачей проводимых в последнее время мероприятий по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является усиление практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Это требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к государственной итоговой аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Отсюда коренным образом меняется подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы государственной итоговой аттестации учитывается степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений. Видом государственной итоговой аттестации выпускников большинства специальностей СПО является выпускная квалификационная работа (ВКР). Этот вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение государственной итоговой аттестации в такой форме позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной аттестационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

При разработке программы государственной итоговой аттестации особое внимание следует обратить на формирование тематики ВКР, отвечающей следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств, при этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательным учреждением после их обсуждения на заседании педагогического совета техникума с участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации требует большой подготовительной работы всего коллектива преподавателей, систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в образовательной организации.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доводятся администрацией техникума до студентов и преподавателей в процессе изучения профильных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший все

требования основной профессиональной образовательной программы, предусмотренные учебным планом по данной специальности.

При разработке Программы государственной итоговой аттестации определяются:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется ведущей предметной (цикловой) комиссией и утверждается руководителем образовательного учреждения СПО после её обсуждения на заседании предметно-цикловой комиссии с обязательным участием работодателей.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО.

151031 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)

в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности 151031 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям):

4.3.1 Организация и проведение монтажа и ремонта промышленного оборудования

4.3.2 Организация и выполнение работ по эксплуатации промышленного оборудования

4.3.3 Участие в организации производственной деятельности структурного подразделения

4.3.4 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 1.1. Руководить работами, связанными с применением грузоподъемных механизмов, при монтаже и ремонте промышленного оборудования

ПК 1.2. Проводить контроль работ по монтажу и ремонту промышленного оборудования с применением контрольно-измерительных приборов

ПК 1.3. Участвовать в пусконаладочных работах и испытаниях промышленного оборудования после ремонта

ПК 1.4. Выбирать методы восстановления деталей и участвовать в процессе их изготовления

ПК 1.5. Составлять документацию для проведения работ по монтажу и ремонту промышленного оборудования

2. ПК 2.1. Выбирать эксплуатационно-смазочные материалы при обслуживании оборудования

ПК 2.2. Выбирать методы регулировки и наладки промышленного оборудования в зависимости от внешних факторов

ПК 2.3. Участвовать в работах по устранению недостатков, выявленных в процессе эксплуатации промышленного оборудования

ПК 2.4. Составлять документацию для проведения работ по эксплуатации промышленного оборудования

3. ПК 3.1. Участвовать в планировании работы структурного подразделения

ПК 3.2. Участвовать в организации работы структурного подразделения

ПК 3.3. Участвовать в руководстве работой структурного подразделения

ПК 3.4. Участвовать в анализе процесса и результатов работы подразделения, оценке экономической эффективности производственной деятельности

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

всего - 6 недель, в том числе:

выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели,

защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) - 2 недели - для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Вид – выпускная квалификационная работа (дипломная работа) - для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: **4 недели с 18.05 по 14.06.2017 г.**

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: **2 недели с 15 июня по 28 июня 2017 г.**

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

2.2.1. Содержание выпускной квалификационной работы

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование* профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Организовать ремонт поточной линии ПЛВ для производства хлопчатобумажного ватина.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
2.	Организовать монтаж и наладку автоматического питателя - кипоразрыхлителя АПК-250-3 разрыхлительно-трепального агрегата.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
3.	Организовать ремонт разрыхлительно-трепального агрегата в приготовительном цехе.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
4.	Организовать ремонт и техническое обслуживание наклонного очистителя ОН-6-3 разрыхлительно-трепального агрегата.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
5.	Организовать ремонт и техническое обслуживание агрегатов АЧВ-5 в вязально-прошивном цехе.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
6.	Организовать ремонт и техническое обслуживание чесальных машин ЧМ-450-7 в нетканом производстве.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
7.	Организовать ремонт и техническое обслуживание трепальных машин ТБ-3 в нетканом производстве.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

8.	Организовать ремонт и техническое обслуживание щипальной машины ЩЗ-140-ШЗ	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
9.	Организовать ремонт и техническую эксплуатацию разрыхлительно-трепального агрегата с элементами монтажа осевого очистителя ЧО.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
10.	Организовать ремонт автоматизированной поточной линии для производства нетканых материалов вязально-прошивным способом.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
11.	Организовать ремонт вязально-прошивной машины Маливатт.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
12.	Организовать ремонт и техническое обслуживание Тафтинг-Машин в нетканом производстве.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
13.	Организовать ремонт и техническое обслуживание иглопробивных машин марки ИМ-1800 в нетканом производстве.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
14.	Организовать замену морально устаревших вязально-прошивных машин ВП-9 на современные, высокопроизводительные вязально-прошивные машины Malimo.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
15.	Организовать ремонт и техническую эксплуатацию трепальной машины ТБ-3 с элементами монтажа .	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
16.	Организовать ремонт и техническую эксплуатацию трепального агрегата с элементами монтажа питателя – смесителя ПС-2 для разрыхления кип хлопкового волокна.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
17.	Разработать проект мастерской по ремонту чесальных машин в нетканом производстве.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
18.	Организовать ремонт и техническое обслуживание агрегатов «Аралине» в вязально-прошивном цехе.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
19.	Организовать ремонт и техническое обслуживание иглопробивных машин марки ИП-251.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
20.	Организовать ремонт и техническую эксплуатацию вязально-прошивных машин Маливатт в нетканом	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

	производстве	
21.	Организовать ремонт и техническое обслуживание агрегатов фирмы «Бабкок» для выработки нетканых материалов по способу термоскрепления.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
22.	Организовать ремонт и техническую эксплуатацию вязально-прошивной машины Арахне.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
23.	Разработать проект центральной механической мастерской для фабрики по выпуску нетканой продукции.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
24.	Организовать замену чесальных машин ЧМ-450-7 на машины СУ610 фирмы Vefama в чесально-вязальных агрегатах и исследовать режим работы механизма преобразователя прочеса.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
25.	Совершенствовать работу по технической эксплуатации машин Малимо в вязально-прошивном цехе.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
26.	Организовать ремонт и техническое обслуживание трёпальных машин ТБ-3 в нетканом производстве.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
27.	Организовать ремонт и техническое обслуживание иглопробивных машин марки ИМД-252.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03
28.	Организовать ремонт и техническое обслуживание линии контроля качества и сдваивания материала.	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03

*Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы ВКР должны иметь практико-ориентированный характер. Перечень тем по ВКР:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей,
- рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии,
- утверждается образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО).

Структура выпускной квалификационной работы*

- а) введение
- б) технологическая часть
- в) организационно-экономическая часть

- г) мероприятия по технике безопасности, противопожарной технике
- д) графическая часть
- е) специальное задание
- ж) список литературы
- з) приложение
- и) презентация

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируется цель и задачи.

При работе над теоретической частью определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,

- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Работа над вторым разделом должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество,

- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность,

- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

2.2.2. Защита выпускных квалификационных работ.

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования (п.17 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г №968), в соответствии с ФГОС СПО это уровень освоения компетенций по специальности (п. 8.5. ФГОС СПО).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

при выполнении выпускной квалификационной работы

Реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к итоговой аттестации.

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя,
- компьютер, принтер, сканер,
- рабочие места для обучающихся,
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения,
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам,
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ,
- комплект учебно-методической документации.

при защите выпускной квалификационной работы

для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной аттестационной комиссии,
- компьютер, мультимедийный проектор, экран,
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи (п.4 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г №968).

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательного учреждения.

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

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

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

3.2 Информационное обеспечение ГИА

1. Программа итоговой государственной аттестации
2. Методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ
3. Литература по специальности
4. Периодические издания по специальности
5. Интернет-ресурсы

3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА

1. Для проведения ГИА создается Государственная аттестационная комиссия согласно приказу Минобрнауки России от 16 августа 2013г №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 45 минут) включает доклад студента (не более 15-20 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

3. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРИ РЕЦЕНЗИРОВАНИИ И ЗАЩИТЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

4.1. Критериями оценки дипломной работы при рецензировании являются:

- актуальность темы дипломной работы;
- соответствие содержания дипломной работы её теме;
- глубина проработки материала;
- правильность и полнота использования источников информации;
- соответствие оформления дипломной работы существующим стандартам.

Согласно методических рекомендаций «Организация и выполнение дипломных работ в ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» для специальности СПО 151031 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям) каждый руководитель дипломной работы в рецензии-отзыве дипломной работы заполняет следующую таблицу рейтинг-рецензии:

№ п/п	Требования, предъявляемые к работе	Оценки			
		2 «неуд»	3 «удовл»	4 «хор»	5 «отл»
1	Степень раскрытия темы				
2	Степень выполнения практической части с учетом кодов проверяемых компетенций: ПК 1.1- ПК 1.6; ПК 2.1 – ПК 2.4; ПК 3.1 – ПК 3.6;				
3	Самостоятельность подхода к выполнению дипломной работы				
4	Объём использованных источников				
5	Соблюдение требований к структуре дипломной работы				
6	Выполнение требований к оформлению дипломной работы				
Всего баллов					

Оценка за выполнение дипломной работы выставляется в соответствии с количеством набранных студентом баллов:

- от 18 до 21 балла – «удовлетворительно»;
- от 22 до 27 баллов – «хорошо»;
- от 28 до 30 баллов – «отлично».

4.2. Основными показателями оценки знаний и умений при выполнении дипломной работы являются:

- полнота, системность, прочность знаний;
- обобщённость знаний;

- действенность знаний;
- косвенные показатели проявления познавательного интереса и познавательной активности.

4.3. При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- качество доклада выпускника по каждому разделу дипломной работы;
- качество ответов выпускника на вопросы членов комиссии;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

4.4. Учёт при оценке требований к содержанию дипломной работы, состоящей из введения, теоретической части, опытно – экспериментальной части, выводов и заключения.

При подготовке к ГИА студентам оказываются консультации руководителями от образовательной организации, утверждаемыми распорядительным актом образовательной организации.

Во время подготовки студентам может быть предоставлен доступ в Интернет.

Требования к учебно-методической документации: наличие рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

4.5. Кадровое обеспечение ГИА

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

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

5. ОБ АППЕЛЯЦИИ

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Заместитель директора по учебной работе _____ Т.А. Альмухаметова

Рассмотрено на заседании ЦМК

преподавателей профессионального цикла (обще профессиональных дисциплин и профессиональных модулей) по специальности СПО 151031 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)

Протокол № 03 от 30 ноября 2016г.

Председатель методической комиссии _____ Л.Л. Гулина

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Пример программы государственной итоговой аттестации выпускников
Государственного автономного профессионального образовательного
учреждения Московской области «Егорьевский техникум
в 2016-2017 учебном году по профессии 260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЕГОРЬЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГАК
Директор МАУ «Центр питания»
_____ Глумнушина Н.Г.

« 16 » июня 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ МО
«Егорьевский техникум»
_____ Астрова Л.С.

« 16 » июня 2016 г.

ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников
Государственного автономного профессионального образовательного
учреждения Московской области «Егорьевский техникум
в 2016-2017 учебном году
по профессии 260807.01 ПОВАР, КОНДИТЕР

Программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии мастеров
производственного обучения и преподавателей дисциплин профессионального цикла в
группах СПО ППКРС по профессиям 260807.01 Повар, кондитер.
протокол № 10 от 16 июня 2016 г.

Председатель: _____ Ботова Н.В.

г. Егорьевск, 2016 г

Содержание

Пояснительная записка.....	3
1.Паспорт программы Государственной итоговой аттестации.....	5
2. Структура и содержание Государственной итоговой аттестации	6
2.1 Вид и сроки проведения итоговой государственной аттестации.....	6
2.2 Содержание Государственной итоговой аттестации	7
3. Условия реализации Государственной итоговой аттестации	9
4. Методические рекомендации	12
5. Квалификационные характеристики.....	16
6. Критерии оценивания	18

Пояснительная записка

Программа Государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с порядком проведения итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Целью итоговой государственной аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Главной задачей проводимых в последнее время мероприятий по реализации требований федерального государственного образовательного стандарта является усиление практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Это требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к итоговой государственной аттестации студентов. Конечной целью обучения является подготовка специалиста, обладающего не только и не столько совокупностью теоретических знаний, но, в первую очередь, специалиста, готового решать профессиональные задачи. Отсюда коренным образом меняется подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. Поэтому при разработке программы итоговой государственной аттестации учитывается степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений. Видом итоговой государственной аттестации выпускников по профессиям СПО является выпускная квалификационная работа (ВКР). Этот вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение итоговой аттестации в такой форме позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной аттестационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

При разработке программы итоговой аттестации особое внимание следует обратить на формирование тематики ВКР, отвечающей следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств, при этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Организация и проведение итоговой аттестации требует большой подготовительной работы всего коллектива преподавателей, систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в образовательной организации.

Требования к выпускной квалификационной работе по профессии доводятся администрацией техникума до студентов и преподавателей в процессе изучения профильных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты, не позднее чем за шесть месяцев до начала Государственной итоговой аттестации. К Государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший все требования основной профессиональной образовательной программы, предусмотренные учебным планом по данной специальности.

При разработке Программы Государственной итоговой аттестации определяются:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения Государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой государственной аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа Государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется ведущей предметной (цикловой) комиссией и утверждается руководителем образовательной организации СПО после её обсуждения на заседании предметно - цикловой комиссии с обязательным участием работодателей.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения программы ИГА

Программа Государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД), выполнение работ по профессии Повар. Кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

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

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

2. Приготовление 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 риса, 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.

3. 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.

4. 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.

5. Приготовление блюд из мяса и домашней 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.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

Целью итоговой государственной аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Количество часов, отводимое на итоговую государственную аттестацию: всего - 5 недель, в том числе:

выполнение выпускной практической квалификационной работы - 4 недели, защита письменной экзаменационной работы - 1 неделя

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид и сроки проведения итоговой государственной аттестации:

Виды государственной итоговой аттестации (далее ГИА) в соответствии с учебным планом:

- Выполнение выпускной пробной практической квалификационной работы;
- Защита письменной экзаменационной работы.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: **4 недели с 22.12.2016 по 18.01.2017 г.**

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение письменной экзаменационной работы: **с 21.10.2015 по 15.01.2016г.**

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: **1 неделя с 23 января по 26 января 2017 г.**

Защита письменной экзаменационной работы :**26.01.2016 г.**

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная итоговая аттестация 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 рабочего, предусмотренного ФГОС.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения Государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 29.12.2012г. №273-ФЗ,

2.2. Содержание Государственной итоговой аттестации

2.2.1. Содержание выпускной практической квалификационной работы

РАССМОТРЕНО
на заседании цикловой комиссии
профессионального цикла
протокол № 10 от 16 июня 2016 г.
Председатель: _____
Ботова Н.В.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР ГАПОУ МО
«Егорьевский техникум»
_____ Арбузкина Т.Г.
16 июня 2016 г.

**ПЕРЕЧЕНЬ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ
ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ ПО ПРОГРАММАМ ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ (3 курс)
по профессии 260807.01 Повар, кондитер**

№ п/п	Темы выпускных квалификационных практических работ	
1.	Приготовления блюд:	1. Тефтели свиные №619 2. Поджарка из рыбы №500 3. Рагу из баранины № 595
2.	Приготовления блюд:	1. Мясо духовое №588 2. Студень рыбный №142 3. Волованы №1073
3.	Приготовления блюд:	1. Шука фаршированная 484 2. Мясо или птица жареные с гарниром №152 3. Песочное кольцо 221
4.	Приготовления блюд:	1. Тефтели из говядины 2. Мясо отварное с гарниром №149 3. Омлет с жареным картофелем
5.	Приготовления блюд:	1. Курица тушёная с картофелем №638 2. Сырники по киевски 466 3. Струдель 1124
6.	Приготовления блюд:	1. Баранина или телятина в соусе №629 2. Крупейник № 391 3. Рулет с маком
7.	Приготовления блюд:	1. Кнели из кур № 675 2. Сырники из творога и картофеля 3. Пончики 1056
8.	Приготовления блюд:	1. Котлеты из говядины №657 2. Корзиночки (тараталетки) 3. Лапшевник с творогом
9.	Приготовления блюд:	Технология приготовления 1. Курица фаршированная (галантин) 2. Пудинг из творога 3. Бисквитный торт
10.	Приготовления блюд:	1. Мясо шпигованное №587 2. Котлеты отбивные № 573 3. Трубочка с начинкой №145
11.	Приготовления блюд:	Технология приготовления 1. Говядина в красном соусе 2. Чебуреки 3. Язык отварной с соусом № 534
12.	Приготовления блюд:	1. Кнели из говядины №623 2. Рыба под майонезом № 136. 3. Пирожки печёные из пресного слоёного теста

- | | | |
|-----|---------------------|--|
| 13. | Приготовления блюд: | 1. Тыква фаршированная мясом №635
2. Грибок с кремом
3. Хлебцы рыбные |
| 14. | Приготовления блюд: | 1. Котлеты натуральные из филе птицы №640
2. Яйца с икрой № 114 |
| 15. | Приготовления блюд: | . Сациви из курицы или индейки №640
2. Крабы заливные №147
3. Слойка с яблоками № 227 |
| 16. | Приготовления блюд: | 1. Пудинг из говядины №624
2. Творожное кольцо № 231
3. Варшавское пирожное №233 |
| 17. | Приготовления блюд: | 1. Биточки по- саянски №624
2. Макаронник №422
3. Голубцы с мясом и рисом № 636
4. Пирожное « Танечка» № 232 |
| 18. | Приготовления блюд: | 1. Голубцы с мясом № 635
2. Ассорти мясное № 153
3. Зразы отбивные № 589 |
| 19. | Приготовления блюд: | 1. Мясо запечённое в горшочке с кар. №628
2. Филе птицы под майонезом №151
3. Яичница с горячим хлебом
4. Ватрушки № 1058 |
| 20. | Приготовления блюд: | 1. Свинина тушёная с капустой №594
2. Ассорти рыбное № 144
3. Абрикотин № 246 |
| 21. | Приготовления блюд: | 1. Рулет с луком, яйцом и мясом
2. Салат мясной №97
3. Трубочки с белковым кремом № 228 |
| 22. | Приготовления блюд: | 1. Рагу из птицы, дичи, кролика № 642
2. Салат « Рыбный» №98
3. « Картошка» №234 |
| 23. | Приготовления блюд: | 1. Азу № 596
2. Винегрет с грибами №102
3. Печенье песочное №160 |
| 24. | Приготовления блюд: | 1. Бефстроганов (со сметанным соусом) № 561
2. Торт « Сказка» №238.
3. Салат Столичный №98 |
| 25. | Приготовления блюд: | 1. Лангет № 555
2. Зразы Донские № 508
3. Сюрприз |
| 26. | Приготовления блюд: | 1. Лангет № 555
2. Ассорти рыбное №1 |
| 27. | Приготовления блюд: | 1. Котлеты домашние № 611
2. Рыба заливная с гарниром №139 |

Мастер п/о _____ Летошнева И.М.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
профессионального цикла

протокол № 10 от 16 июня 2016 г.

Председатель: _____

Ботова Н.В.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР ГАПОУ МО
«Егорьевский техникум»

_____ Арбузкина Т.Г.

16 июня 2016 г.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ПИСЬМЕННЫХ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ РАБОТ

№ п/п	Наименование работы
1.	Технология приготовления блюд: 1. Тефтели свиные №619 2. Поджарка из рыбы №500 3. Рагу из баранины № 595
2.	Технология приготовления блюд: 1. Мясо духовое №588 2. Студень рыбный №142 3. Волованы №1073
3.	Технология приготовления блюд: 1. Щука фаршированная 484 2. Мясо или птица жареные с гарниром №152 3. Песочное кольцо 221
4.	Технология приготовления блюд: 1. Тефтели из говядины 2. Мясо отварное с гарниром №149 3. Омлет с жареным картофелем
5.	Технология приготовления блюд: 1. Курица тушёная с картофелем №638 2. Сырники по киевски 466 3. Струдель 1124
6.	Технология приготовления блюд: 1. Баранина или телятина в соусе №629 2. Крупейник № 391 3. Рулет с маком
7.	Технология приготовления блюд: 1. Кнели из кур № 675 2. Сырники из творога и картофеля 3. Пончики 1056
8.	Технология приготовления блюд: 1. Котлеты из говядины №657 2. Корзиночки (тараталетки) 3. Лапшевник с творогом
9.	Технология приготовления блюд: Технология приготовления 1. Курица фаршированная (галантин) 2. Пудинг из творога 3. Бисквитный торт
10.	Технология приготовления блюд: 1. Мясо шпигованное №587 2. Котлеты отбивные № 573 3. Трубочка с начинкой №145
11.	Технология приготовления блюд: Технология приготовления 1. Говядина в красном соусе 2. Чебуреки 3. Язык отварной с соусом № 534
12.	Технология приготовления блюд: 1. Кнели из говядины №623 2. Рыба под майонезом № 136. 3. Пирожки печёные из пресного слоёного теста
13.	Технология приготовления блюд: 1. Тыква фаршированная мясом №635 2. Грибок с кремом

- | | | |
|-----|--------------------------------|--|
| 14. | Технология приготовления блюд: | 3 Хлебцы рыбные
1. Котлеты натуральные из филе птицы №640
2. Яйца с икрой № 114 |
| 15. | Технология приготовления блюд: | . Сациви из курицы или индейки №640
2. Крабы заливные №147
3. Слойка с яблоками № 227 |
| 16. | Технология приготовления блюд: | 1. Пудинг из говядины №624
2. Творожное кольцо № 231
3. Варшавское пирожное №233 |
| 17. | Технология приготовления блюд: | 3. Биточки по- саянски №624
4. Макаронник №422
3. Голубцы с мясом и рисом № 636
4. Пирожное « Танечка» № 232 |
| 18. | Технология приготовления блюд: | 1. Голубцы с мясом № 635
2. Ассорти мясное № 153
3. Зразы отбивные № 589 |
| 19. | Технология приготовления блюд: | 1. Мясо запечённое в горшочке с кар. №628
2. Филе птицы под майонезом №151
3. Яичница с горячим хлебом
4. Ватрушки № 1058 |
| 20. | Технология приготовления блюд: | 1. Свинина тушёная с капустой №594
2. Ассорти рыбное № 144
3. Абрикотин № 246 |
| 21. | Технология приготовления блюд: | 1. Рулет с луком, яйцом и мясом
2. Салат мясной №97
3. Трубочки с белковым кремом № 228 |
| 22. | Технология приготовления блюд: | 1. Рагу из птицы, дичи, кролика № 642
2. Салат « Рыбный» №98
3. « Картошка» №234 |
| 23. | Технология приготовления блюд: | 1. Азу № 596
2. Винегрет с грибами №102
3. Печенье песочное №160 |
| 24. | Технология приготовления блюд: | 1. Бефстроганов (со сметанным соусом) № 561
2. Торт « Сказка» №238.
3. Салат Столичный №98 |
| 25. | Технология приготовления блюд: | 1.Лангет № 555
2. Зразы Донские № 508
3. Сюрприз |
| 26. | Технология приготовления блюд: | 1. Лангет № 555
2. Ассорти рыбное №1 |
| 27. | Технология приготовления блюд: | 1. Котлеты домашние № 611
2. Рыба заливная с гарниром №139 |

Преподаватели: _____ Ботова Н.В.

_____ Жандарова Н.Н.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы ВПКР должны иметь практико-ориентированный характер. Перечень тем по ВПКР:

- разрабатывается мастером производственного обучения в рамках профессиональных модулей,

- рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии,
- утверждается образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО).

Темы письменной экзаменационной работы должны иметь практико-ориентированный характер.

Перечень тем по ПЭР:

- разрабатывается преподавателями МДК в рамках профессиональных модулей,
- рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии,
- утверждается образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО).

Структура письменной экзаменационной работы

а) введение

б) основная часть:

- теоретическая часть

в) список используемых источников

г) приложения

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируется цель и задачи.

При работе над теоретической частью определяются объект и предмет ПЭР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,

- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Работа над вторым разделом должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество,

- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность,

2.2.2. Защита письменных экзаменационных работ.

К защите ПЭР допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования (п.17 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г № 968), в соответствии с ФГОС СПО это уровень освоения компетенций по профессии.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при выполнении выпускной практической квалификационной работы

Реализация программы Государственной итоговой аттестации предполагает наличие: **учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха**

1. Технологическое оборудование и оснастка:

- миксер SC – 046 SCARLETT;
- мясорубка V6510 KENWOOD;
- кофемолка FA – 5481 FIRSTAUSTRIA4
- миксер (блендер) MMB1/MMB2 BOSCH;
- электроплита конфорочная «Меата» - 2 штуки;
- чайник электрический PWK 1019 CPOLARIS;
- микроволновая печь M1712NRSAMSUNG;
- процессор кухонный «Энергия» КП1580Е;
- холодильник 2-х камерный «Атлант»;
- кухонный комбайн BG-96ABergner;
- ломтерезкаBOSCH;
- водонагреватель ARISTON (80 литров);
- вытяжка «Эликор» - 2 штуки;
- кухонная мойка – 2 штуки;
- электронные весы (ёмкость – 5кг);
- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- технологическое оборудование;
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;
- заготовки, шаблоны, формы.

Выпускная практическая квалификационная работа:

- проводится мастером производственного обучения (совместно с наставником) для оценки практического освоения обучающимися навыков по профессии;
- выдаётся квалификационная характеристика на обучающегося с оценкой уровня обученности;

при защите письменной экзаменационной работы

для защиты письменной экзаменационной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной аттестационной комиссии,
- компьютер, мультимедийный проектор, экран,
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.
- необходимое оборудование и приспособления.

Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи (п.4 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г №968).

Письменная экзаменационная работа выполняется в соответствии с методическими рекомендациями;

3.2. Информационное обеспечение ГИА

1. Программа Государственной итоговой аттестации

2. Методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ.

3. Литература по специальности

4. Периодические издания по специальности

3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА

1. Для проведения ГИА создается Государственная аттестационная комиссия согласно приказу Минобрнауки России от 16 августа 2013г №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

2. Защита письменной экзаменационной работы (продолжительность защиты до 45 минут) включает доклад обучающегося (не более 15-20 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной работы, а также рецензента.

3. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

Критерии оценки.

3.1. Критериями оценки дипломной работы при рецензировании являются:

- актуальность темы дипломной работы;
- соответствие содержания дипломной работы её теме;
- глубина проработки материала;
- правильность и полнота использования источников литературы;
- соответствие оформления письменной экзаменационной работы существующим стандартам.

1.1.1. Квалификационная характеристика с места практики обучающегося;

1.1.2. Наряд на практическую пробную квалификационную работу.

2. Условия организации и проведения ГИА:

- уровень подготовленности обучающихся оценивается в баллах в соответствии с критериями
- Выпускная практическая квалификационная работа:
- проводится мастером производственного обучения (совместно с наставником) для оценки практического освоения обучающимися навыков по профессии;
 - выдаётся квалификационная характеристика на обучающегося с оценкой уровня обученности;

Защита письменной экзаменационной работы:

- письменная экзаменационная работа выполняется в соответствии с методическими рекомендациями;

РАССМОТРЕНО

на заседании предметной комиссии
профессионального цикла
протокол № 10 от 16 июня 2016 г.

Председатель: _____
Ботова Н.В.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ МО
«Егорьевский техникум»

_____ Астрова Л.С.
16 июня 2016 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ГРАФИЧЕСКОМУ ОФОРМЛЕНИЮ ПИСЬМЕННЫХ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ВЫПУСКНЫХ РАБОТ

Письменные экзаменационные выпускные работы выполняются учащимися третьего курса прошедшими промежуточную аттестацию и успешно сдавшими итоговую аттестацию по общеобразовательным и специальным дисциплинам.

Требования к выполнению письменной экзаменационной работы

1. Письменная экзаменационная работа является самостоятельной работой обучающихся на заключительном этапе обучения, усиливает технологичность учебного процесса, ориентирует его на индивидуальную деятельность.
2. В ходе выполнения письменной экзаменационной работы выпускники должны показать умения пользоваться не только учебниками и учебными пособиями, но и современными справочными материалами, стандартами и нормативными документами. Показать свою подготовленность в вопросах охраны труда.
3. Тему письменной экзаменационной работы каждый учащийся получает при выходе на производственную практику.
4. Темы письменных экзаменационных работ разрабатываются преподавателями специальных дисциплин совместно с мастерами производственного обучения, рассматриваются методическими комиссиями и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе.
Перечень тем письменных экзаменационных работ приказом закрепляются за учащимися (с указанием руководителя и сроков выполнения) за полгода до итоговой аттестации доводят до сведения обучающихся.
5. Согласно «Положения об итоговой аттестации выпускников учреждений начального профессионального образования» (утверждённого приказом Министерства образований РФ от 1.11.95 №563) пояснительная записка должна содержать:
 - ✓ Введение;
 - ✓ Технологическую часть;
 - ✓ Вопросы организации рабочего места и охраны труда;
 - ✓ Практическую часть (по заданию преподавателя).
6. Структура письменной экзаменационной работы:
Титульный лист, Задания на выполнение письменной экзаменационной работы; Содержание; Пояснительная записка; Заключение; Список литературы; Приложения.
7. Учащимся, имеющим отличную и хорошую успеваемость по специальным предметам, производственному обучению и систематически выполняющим в период производственной практики, установленные производственные задания, может быть выдана работа сложностью на более высокий уровень квалификации. Объём письменной экзаменационной работы не должен превышать 12-17 листов.
8. Письменная экзаменационная работа состоит из пояснительной записки и практической части.
Пояснительная записка должна быть аккуратно оформлена, написана чернилами от руки или напечатана на одной стороне листа бумаги формата 297×210 мм.

В тексте пояснительной записки допускаются лишь сокращения, предусмотренные правилами грамматики. Заголовки разделов целесообразно выполнять на отдельных листах, помещаемых перед началом соответствующего раздела.

Текст пояснительной записки должен быть стилистически правилен и краток. При выполнении расчётов результаты следует проводить только с размерностью, следя за тем, чтобы единицы измерения были выражены в единой системе.

При использовании справочных данных в работе должны указываться источники, из которых они заимствованы (название, страница, номер). В конце пояснительной записки проводится список использованной литературы.

9. Выполнение раздела письменной экзаменационной работы.

В первом разделе рассматриваются формы собственности предприятия, где учащиеся проходят производственную практику, формы оплаты труда. При выполнении этого раздела выпускник может получить советы преподавателя по предмету «Экономика отрасли и предприятия». Объём 1-2 страницы.

В разделе «Технологическая часть» - списывание технологического процесса, параметры и режим ведения процесса. Объём 9-12 страниц.

В разделе «Организационная часть» - организация работы, краткая характеристика используемого оборудования, инструментов, приспособлений. Техника безопасности, объём 10-11 страниц.

Описываемый материал должен иллюстрироваться рисунками, эскизами, фотографиями, аккуратно и красочно выполненными на отдельных, листах с подрисовочной надписью, либо на тех же листах, где помещается текст.

Практическая часть - задание выдается преподавателем и включает в себя:

- 1) Рабочие чертежи.
- 2) Технологические карты.
- 3) Изготовление муляжей.
- 4) Чертежи приспособлений, инструментов.
- 5) Схемы.

10. Темы письменных экзаменационных работ выдаются после персонального распределения обучающихся по рабочим местам до начала производственной практики.

11. Письменная экзаменационная работа проверяется преподавателем за месяц до начала экзаменов, выставляется оценка с краткой рецензией.

12. Письменные экзаменационные работы выдаются учащимся за 2-3 дня для подготовки к итоговой аттестации.

13. Письменные экзаменационные работы хранятся в училище 3 года.

Требования к графическому выполнению письменной экзаменационной работы

Текстовые документы выполняют одним из следующих способов:

1. машинописным - с учётом требований (ГОСТ 13.1.002 – 80), причём шрифт пишущей машинки должен быть чётким, а лента только чёрного цвета;
2. рукописным – чертёжным шрифтом (ГОСТ 2.304. – 81) высотой не менее 2,5мм и только чёрной тушью чернилами, пастой;
3. с применением печатающих и графических устройств вывода ЭВМ (ГОСТ 2.004 – 88);
4. на магнитных носителях данных (ГОСТ 28388 – 83).

1. Требования к оформлению письменной экзаменационной работы

Письменная экзаменационная работа выполняется на листах формата А4; размером 210×297 мм. Работа принимается в печатном виде. Цвет печатной ленты должен быть

только черный. Все надписи (слова, формулы, условные знаки, а также иллюстрации) в работе должны быть сделаны черным цветом и печатными буквами.

Формат листа. Верхнее поле – 1.5 см, нижнее поле – 1.5 см, левое – 2.0 см, правое - 0.5 см

Шрифт на протяжении всего документа – Arial, курсивный, номер шрифта зависит от требований к отдельным элементам работы.

Расстояние от рамки формата до границ текста следует оставлять в начале строки не менее 5 мм, в конце строки – не менее 3 мм.

Расстояние от верхней и нижней сорок текста до верхней или нижней рамок формата должно быть не менее 10 мм.

Абзацы в тексте начинают отступом, равным 1,5 интервала. Междустрочный интервал также равен 1,5.

2. Требования к оформлению титульного листа

Титульный лист является первым листом документа, единую форму которого устанавливает ГОСТ 2.105-79.

Содержание полей титульного листа следующее:

Полное наименование управления, в систему которого входит учреждение, полное наименование учебного заведения, допуск к защите – выполняются шрифтом № 16.

Тема дипломной работы, наименование шрифтом № 26.

Обозначение документа (пояснительная записка) выполняется большими буквами, шрифтом № 16.

ПЭР.2.17.00.00.21. ПЗ шрифт № 26 ,

Где ПЭР – письменная экзаменационная работа

260807.01 код профессии

00. название предмета

00. номер работы

21. номер варианта

ПЗ – пояснительная записка

Фамилии выполнявшего работу, проверяющего, год написания работы – шрифтом № 16. Титульный лист не нумеруется. Рамка не выполняется.

3. Требования к листу задания

На данном листе должно быть напечатано задание, данное перед написанием письменной экзаменационной работы, рецензия допускается в письменном виде.

Шрифт допуск к защите, слово ЗАДАНИЕ выполняется шрифтом № 16, текст выполняется шрифтом № 14. Лист не нумеруется. Рамка не выполняется.

4. Требования к листу «Содержание»

Содержание помещается после листа задания и включается в общую нумерацию документа. Титульный лист и лист задания также включаются в нумерацию, но не нумеруются. Слово СОДЕРЖАНИЕ выполняется большими буквами шрифтом № 16.

Слово СОДЕРЖАНИЕ печатается при отступе от верхней рамки в 10 мм.

От слова СОДЕРЖАНИЕ до наименования, включенных в содержание, также отступается 10 мм. Наименования, включенных в содержание печатаются шрифтом № 14.

На листе используется большая рамка, включающая 8 строк, в соответствии с ГОСТом.

5. Построение документа

Текст документов должен быть разделен на разделы и подразделы. Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего документа. В конце номера раздела, подраздела ставится точка.

Например

1. Общая часть.

1.1.

1.2.

1.2.1.

Переносы слов в заголовках не допускаются. Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, то их разделяют точкой.

Разделы и подразделы выполняются шрифтом № 16, текст шрифтом № 14.

Расстояние между разделами и подразделами должно быть 2 интервала. Расстояние между заголовком и текстом должно быть 3 интервала.

В введении должна быть отражена актуальность темы и цель данной работы.

В тексте документа не разрешается сокращать единицы физических величин, если они употребляются без цифр, применять сокращенные слова, кроме установленных правилами русской орфографии. Спецификой предмета также может быть предусмотрено сокращение понятий. Также нельзя использовать в тексте математические знаки + - = >< / *.

6. Оформление расчётов

Для написания формулы между строками текста оставляют 2 интервала. Буквенные символы и числа выполняются шрифтом № 14.

Все формулы нумеруются в пределах раздела арабскими цифрами (например, 2.1 или 2.1.1., 2.1.2.)

$$X = a + b \quad (2.1.)$$

где X –

В тексте необходима ссылка на формулу (например, в формуле 2.1.)

7. Оформление иллюстраций и таблиц

Номера иллюстраций и таблиц также должно иметь нумерацию в пределах раздела арабскими цифрами (Рис 2.1.). Иллюстрация и таблица должна иметь наименование. Наименование иллюстрации печатается над иллюстрацией, номер выполняется под иллюстрацией по центру листа. Допускается оформлять иллюстрации в приложении, которое помещается перед листом литературы. Если иллюстрация больше листа формата А4, то она складывается в формат, приближенный к формату А4.

Номер таблицы печатается выше заголовка по правому краю. Если таблица не вмещается в один лист, её переносят на другой лист и верху листа делается пометка – продолжение таблицы 2.1.1. Высота строк таблицы должна быть не менее 8 мм. Заполняется таблица шрифтом № 14. На таблицы и иллюстрации должна быть ссылка в тексте, например (табл. 2.1., рис.2.1).

8. Требования к выполнению графических документов

Чертежи дипломных работ выполняются на листах чертёжной бумаги формата А1 тушью (чёрной) или карандашом. Объект графической части определяется заданием на дипломную работу.

На листе выполняется большая рамка из 11 строк. Рамка выполняется в нижней правой части листа.

9. Порядок составления списка литературы

Список литературы и ссылки на него оформляются по ГОСТ 7.32 – 91.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ выполняются шрифтом № 16, литературные источники выполняются шрифтом № 14.

Список литературы располагается в алфавитном порядке и включает в себя: Фамилии и инициалы авторов, заглавие книги, место издания, издательство, год издания. При

возникновении трудностей в составлении данного элемента, необходимо обращаться к третьей или последней странице издания.

Пример: Жарковский Б.И. Приборы автоматического контроля и регулирования. – М.: Высш. шк., 1989.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПО ПРОФЕССИИ

ПОВАР, КОНДИТЕР

Приложение
К Постановлению Минтруда России
от 5 марта 2004 г. №30

ЕДИНЫЙ ТАРИФНО-КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ СПРАВОЧНИК РАБОТ И ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ

ВЫПУСК 1

Повар

Повар, 3-й разряд

Характеристика работ.

Ведение процесса механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей, зелени, размораживание мяса, рыбы, потрошение дичи, птицы, разделка сельди, кильки). Изготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, бобовых и макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы, блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделия. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Выполнение порционирования, раздача блюд массового спроса. Определение качества приготавливаемой пищи, предупреждение и устранение возможные её недостатков.

Должен знать.

Рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов и других продуктов; признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приёмы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды и правила ухода за ними; основы физиологии питания, личной гигиены, санитарии.

Повар, 4 разряд

Характеристика работ.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: различные салаты из свежих, варёных и припущенных овощей с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; сельди с гарниром, студня. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы, мяса и мясных продуктов, птицы и кролика в варёном, тушёном, жареном, запечённом виде. Приготовление различных видов пассировок, соусов. Приготовление горячих и холодных напитков. Приготовление сладких блюд, мучных изделий, вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и т.п.

Должен знать.

Рецептуры, технологию приготовления блюд, кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности, требования к их качеству, срокам, условиям хранения и раздаче; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, кролика; влияние кислот, солей и жёсткости воды на

продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования; рецептуру и технологические режимы приготовления различных сиропов, кремов, сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов изделий.

Кондитер

Кондитер, 3-й разряд

Характеристика работ.

Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья. Приготовление различных сиропов и кремов. Сбивание и окрашивание кремов, варка сиропов. Набивка или намазывание тортов и пирожных кремом вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки. Приготовление полуфабрикатов для отдельных видов изделий. Ведение процесса формирования сложно-фигурного печенья. Наполнение тестом отсадочных мешочков и отсаживание вручную печенья или пирожных на листы. Изготовление сэндвичей на машине. Проверка качества поступающего печенья, начинок, кремов.

Должен знать.

Рецептуру и технологические режимы приготовления различных сиропов, кремов, сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов изделий; способы окрашивания кремов; ассортимент выпускаемой продукции; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для приготовления кондитерских изделий; принципы работы и правила эксплуатации парочной аппаратуры, сбивальной и намазной машин.

Кондитер, 4-й разряд

Характеристика работ.

Вести процесс изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок, из различных видов сырья, мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. Осуществление заготовки, отвешивания, отмеривания сырья по заданной рецептуре. Производство замеса, вымешивания, сбивания теста, выполнение его проминки, раскатки до определённой толщины, подсыпка мукой. Разделявание полученных полуфабрикатов. Штамповка, формовка и отсаживание изделия на листы. Отделка изделия помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Осуществление передачи на закаливание изделий из мороженого.

Должен знать.

Способы окрашивания кремов; ассортимент выпускаемой продукции; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для приготовления кондитерских изделий; сорта муки и её свойства; рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок; способы отделки изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; принципы работы и правила эксплуатации парочной аппаратуры, сбивальной и намазной машин; устройств обслуживаемого оборудования.

Примечание.

1. Повышенный квалификационный разряд - 4 (четвёртый) присваивается обучающимся успешно усвоившим обязательную программу и владеющими дополнительными знаниями по профессиональному циклу.

2. В случае если обучающийся не справляется с освоением программы теоретического и производственного обучения в полном объёме, то ему присваивается 2 разряд (кухонный рабочий).

РАССМОТРЕНО
на заседании предметной комиссии
профессионального цикла
протокол № 10 от 16 июня 2016 г.
Председатель: _____
Ботова Н.В.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ МО
«Егорьевский техникум»
_____ Астрова Л.С.
16 июня 2016 г.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ВЫПУСКНЫХ ПРАКТИЧЕСКИХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ НА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ ЭКЗАМЕНАХ

Профессия: «Повар, кондитер», 260807.01

Специальности: 1. Повар; 2. Кондитер

При проведении итоговой государственной аттестации обучающихся аттестационная комиссия рассматривает и учитывает в своей работе следующие документы:

- Сводную ведомость итоговых оценок обучающихся;
- Акты (или наряды) квалификационных пробных работ;
- Производственные характеристики с места практики;
- Результаты письменных, практических экзаменационных работ;
- Требования характеристики профессии.

Экзаменационная комиссия заслушивает объяснения обучающихся по выполненным квалификационным пробным производственным и письменным экзаменационным работам, проводит устный опрос обучающихся в пределах требований квалификационной характеристики.

Специальность: 1. Повар

№ п/п	ОЦЕНКА	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	КРИТЕРИИ РАЗРЯДНОСТИ
1.	«5»	Выпускная практическая квалификационная работа выполнена на 100% в соответствии с техни-ческими требованиями, условиями, в установ-ленное время, с отличным качеством. Обучающийся отлично владеет обору-дованием, умеет поль-зоваться инструментом и приспособлениями. Применяет теорию на практике, рационально использует материал, соблюдает правила охраны труда, рабочее место содержит в хорошем состоянии.	4 разряд <u>Должен знать:</u> рецептуры, основы технологии приготовления, требования к их качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жёсткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования. <u>Характеристика работ.</u> Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: различные салаты из свежих, варёных и припущенных овощей с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; сельди с гарниром, студня. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы, мяса и

			<p>мясных продуктов, птицы и кролика в варёном, тушёном, жареном, запечённом виде; различных видов пассировок, соусов; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий, вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и т.п.</p>
2.	«4»	<p>Выпускная практическая квалификационная работа выполнена на 100% в соответствии с техническими требованиями, условиями, в установленном время, с хорошим качеством. Имеются небольшие отклонения в размерах (параметрах), не влияющие на потребительские свойства изделия. Обучающийся владеет оборудованием, умеет пользоваться инструментом и приспособлениями. Применяет теорию на практике, рационально использует материал, соблюдает правила охраны труда, рабочее место содержит в хорошем состоянии.</p>	<p>3 разряд</p> <p><u>Должен знать:</u> рецептуры, основы технологии приготовления, требования к их качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд и кулинарных изделий; свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приёмы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p><u>Характеристика работ.</u> Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц.. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной (овощной, рыбной, мясной) массы, блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделия. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Выполнение порционирования (комплектация), раздача блюд массового спроса.</p>
3.	«3»	<p>Выпускная практическая квалификационная работа выполнена на 100% в соответствии с техническими требованиями, условиями, в установленном время, с удовлетворительным качеством. Обучающийся слабо владеет оборудованием, умеет пользоваться инструментом и приспособлениями. Применяет теорию на практике, соблюдает правила охраны труда, рабочее место плохо организовано.</p>	

4.	«2»	Выпускная практическая квалификационная работа не выполнена на 100% в соответствии с техническими требованиями или выполнена не в установленное время, с плохим качеством. Обучающийся плохо владеет оборудованием, слабо умеет пользоваться инструментом и приспособлениями. Не может применить теорию на практике, не соблюдает правила охраны труда.	
----	-----	---	--

Примечание.

Повышенный разряд присваивается выпускнику при:

1. Защита письменной экзаменационной работы – «5» (отлично);
2. Рекомендации с места практики на повышенный разряд;
3. Итоговые оценки по дисциплинам спеццикла не ниже «4» (хорошо).

Специальность: 2. Кондитер

№ п/п	ОЦЕНКА	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	КРИТЕРИИ РАЗРЯДНОСТИ
1.	«5»	Выпускная практическая квалификационная работа выполнена на 100% в соответствии с техническими требованиями, условиями, в установленное время, с отличным качеством. Обучающийся отлично владеет оборудованием, умеет пользоваться инструментом и приспособлениями. Применяет теорию на практике, рационально использует материал, соблюдает правила охраны труда, рабочее место содержит в хорошем состоянии.	<p>4 разряд</p> <p><u>Должен знать:</u> Способы окрашивания кремов; ассортимент выпускаемой продукции; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для приготовления кондитерских изделий; сорта муки и её свойства; рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок; способы отделки изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом; принципы работы и правила эксплуатации парочной аппаратуры, сбивальной и намазной машин; устройств обслуживаемого оборудования.</p> <p><u>Характеристика работ.</u> Вести процесс изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок, из различных видов сырья, мучного теста, творожной массы или мороженого. Приготовление различных</p>

			<p>видов теста, кремов, начинок. Осуществление заготовки, отвешивания, отмеривания сырья по заданной рецептуре. Производство замеса, вымешивания, сбивания теста, выполнение его проминки, раскатки до определённой толщины, подсыпка мукой. Разделявание полученных полуфабрикатов. Штамповка, формовка и отсаживание изделия на листы. Отделка изделия помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом. Осуществление передачи на закаливание изделий из мороженого.</p>
2.	«4»	<p>Выпускная практическая квалификационная работа выполнена на 100% в соответствии с техни-ческими требованиями, условиями, в установленное время, с хорошим качеством. Имеются небольшие отклонения в размерах (параметрах), не влияющие на потребительские свойства изделия. Обучающийся владеет оборудованием, умеет пользоваться инструментом и приспособлениями. Применяет теорию на практике, рационально использует материал, соблюдает правила охраны труда, рабочее место содержит в хорошем состоянии.</p>	<p>3 разряд</p> <p><u>Должен знать:</u> рецептуру и технологические режимы приготовления различных сиропов, кремов, сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов изделий; способы окрашивания кремов; ассортимент выпускаемой продукции; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для приготовления кондитерских изделий; принципы работы и правила эксплуатации парочной аппаратуры, сбивальной и намазной машин.</p> <p><u>Характеристика работ.</u> Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья. Приготовление различных сиропов и кремов. Сбивание и окрашивание кремов, варка сиропов. Набивка или намазывание тортов и пирожных кремом вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки. Приготовление полуфабрикатов для отдельных видов изделий. Ведение процесса формирования сложно-фигурного печенья. Наполнение тестом отсадочных мешочков и отсаживание вручную печенья или пирожных на листы. Изготовление сэндвичей на машине. Проверка качества поступающего печенья, начинок, кремов.</p>
3.	«3»	<p>Выпускная практическая квалификационная работа выполнена на 100% в соответствии с техни-ческими требованиями, условиями, в установленное время, с удовлетворительным качеством. Обучающийся слабо владеет оборудо-</p>	<p>3 разряд</p> <p><u>Должен знать:</u> рецептуру и технологические режимы приготовления различных сиропов, кремов, сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов изделий; способы окрашивания кремов; ассортимент выпускаемой продукции; виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для приготовления кондитерских изделий; принципы работы и правила эксплуатации парочной аппаратуры, сбивальной и намазной машин.</p>

		<p>ванием, умеет пользоваться инструментом и приспособлениями. Применяет теорию на практике, соблюдает правила охраны труда, рабочее место плохо организовано.</p>	<p><u>Характеристика работ.</u> Выполнение отдельных работ в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья. Приготовление различных сиропов и кремов. Сбивание и окрашивание кремов, варка сиропов. Набивка или намазывание тортов и пирожных кремом вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки. Приготовление полуфабрикатов для отдельных видов изделий. Ведение процесса формирования сложно-фигурного печенья. Наполнение тестом отсадочных мешочков и отсаживание вручную печенья или пирожных на листы. Изготовление сэндвичей на машине. Проверка качества поступающего печенья, начинок, кремов.</p>
4.	«2»	<p>Выпускная практическая квалификационная работа не выполнена на 100% в соответствии с техни-ческими требованиями или выполнена не в установленное время, с плохим качеством. Обучающийся плохо владеет оборудованием, слабо умеет пользо-ваться инструментом и приспособлениями. Не может применить теорию на практике, не соблюдает правила охраны труда.</p>	

РАССМОТРЕНО
на заседании предметной комиссии
профессионального цикла
протокол № 10 от 16 июня 2016 г.
Председатель: _____
Ботова Н.В.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ МО
«Егорьевский техникум»
_____ Астрова Л.С.
16 июня 2016 г.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
ПИСЬМЕННЫХ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ РАБОТ
НА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ ЭКЗАМЕНАХ**

Профессия: «Повар, кондитер», код 19.01.17 (260807.01)

При оценке уровня и качества подготовки выпускника на выпускном квалификационном экзамене учитывается насколько чётко и правильно даётся ответ обучающимся, культуру его речи.

В соответствии с этим выпускная письменная квалификационная работа оценивается следующим образом:

ОЦЕНКА	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
«5»	Изложение содержания письменной работы полное, в соответствии с заданием. При написании работы использовалась специальная терминология. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправляемые выпускником. Выпускник грамотно и полно отвечает на дополнительные вопросы экзаменационной комиссии, легко ориентируется в теме, умеет связывать теорию с практикой.
«4»	Изложение содержания письменной работы полное, в соответствии с заданием. При написании работы использовалась специальная терминология. Допускаются отдельные несущественные ошибки. Выпускник грамотно отвечает на дополнительные вопросы экзаменационной комиссии, допускаются отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся или при наводящих вопросах комиссии.
«3»	Изложение содержания письменной работы неполное. При написании работы недостаточно использовалась специальная терминология. Допускаются существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно или при помощи наводящих вопросов аттестационной комиссии. Недостаточно полные ответы на вопросы аттестационной комиссии.
«2»	Изложение содержания письменной работы неполное, отсутствуют отдельные разделы, при написании работы допущены грубые ошибки в описании технологических процессов. Выпускник не знает основных понятий и не может ответить на вопросы членов аттестационной комиссии. Отсутствуют знания, предусмотренные квалификационной характеристикой по профессии.

Диплом с отличием выдаётся:

Оценки за производственное обучение и практику, по предметам специального цикла не ниже «5» (отлично). По остальным предметам оценки «5» (отлично) – не менее 75%, оценки «4»

(хорошо) – 25%. Оценки за все промежуточные и итоговые экзамены должны быть сданы на оценку «5» (отлично).

Зам. директора по УПР: _____ Арбузкина О.В.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Егорьевский техникум»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к письменной экзаменационной работе
по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Тема работы: _____

Выпускник _____ Группа _____
(Фамилия и инициалы)

Работа выполнена « _____ » _____ 2016г. _____
(Дата сдачи работы) (подпись учащегося)

Руководитель работы _____
(подпись) (фамилия и инициалы) (дата)