

Областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Томский политехнический техникум»  
Александровский филиал Областного государственного  
бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Томский политехнический техникум»  
(АФ ОГБПОУ «ТПТ»)

СОГЛАСОВАНО



ИП «Кукушка»

(индивидуальная деятельность)

Ю. А. Кукушкин

(инициалы, фамилия)

» 10.01.2018 г.



УТВЕРЖАЮ

И. о. директора ОГБПОУ «ТПТ»

В. П. Пушкаренко

« 03 » 11 2018 г.

ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ  
по профессии  
19.01.17 Повар, кондитер  
на 2018/2019 учебный год

Александровское  
2018



## РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

На заседании методического объединения преподавателей и мастеров  
производственного обучения АФ ОГБПОУ «ТПТ»

Протокол № 1 от «6» сентября 2018 г.

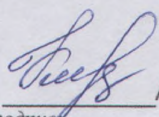
На заседании педагогического совета АФ ОГБПОУ «ТПТ»

Протокол № 1 от «7» сентября 2018г.


## СОСТАВЛЕНО

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.01.17 Повар, кондитер рабочей группой в составе:

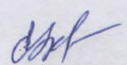
- заведующий филиалом

  
подпись /Крамер Е.А.;  
ФИО

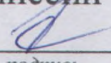
- председатель методического объединения

  
подпись /Белобородова Н.В.;  
ФИО

- преподаватель специальных дисциплин и МДК

  
подпись /Хохрякова Е.В.;  
ФИО

- председатель государственной экзаменационной комиссии

  
подпись /Кравцова И.С.;  
ФИО



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
Пояснительная записка	4
1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	7
2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации	10
3. Условия реализации государственной итоговой аттестации	22
4. Оценка результатов государственной итоговой аттестации	26
Приложение А. Тематика выпускных квалификационных работ	31



### Пояснительная записка

Настоящая Программа Государственной итоговой аттестации (далее ГИА) разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- ФГОС по профессии *19.01.17 Повар, кондитер*;
- Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка и организации образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями, внесенными Приказом Минобрнауки России от 22.01.2014 г. № 31);
- Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями, внесенными Приказами Минобрнауки России от 31.01.2014 г. № 74, от 15.05.2014 г. № 529).
- Приказом Минобрнауки России от 04.07.2013 г. № 531 «Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему» (с изменениями, внесенными Приказами Минобрнауки России от 15.11.2013 г. № 1243, от 09.04.2015 г. № 380).
- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам подготовки специалистов среднего звена и программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (Приказ директора от 10.09.2015 г. №55/8-ОД)
- Стандартом техникума по курсовому и дипломному проектированию, 2015г.;
- Календарным графиком учебного процесса АФ ОГБПОУ «ТПТ» на 2015-2016 учебный год.

Программа ГИА разработана с учетом выполнения следующих принципов и требований:

- проведение ГИА предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей техникума и работодателей, многократную экспертизу и корректировку всех компонентов аттестации;
- содержание аттестации учитывает уровень требований стандарта по профессии к базовой подготовке.

Предметом ГИА выпускника основной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) на основе ФГОС СПО является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин и профессиональных модулей;
- оценка уровня сформированности компетенций обучающихся.

Главной задачей по реализации требований ФГОС является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием. Данная задача требует перестройки всего учебного процесса, в том числе критериев и подходов к ГИА 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. Данная цель коренным образом меняет подход к оценке качества подготовки специалиста. Упор делается на оценку умения самостоятельно решать профессиональные задачи. При разработке программы ГИА учтена степень использования наиболее значимых профессиональных компетенций и необходимых для них знаний и умений.

Видом ГИА выпускников по профессии *19.01.17 Повар, кондитер* является выпускная квалификационная работа (далее ВКР) в форме выполнения практической квалификационной работы (далее ВПКР) и защиты письменной экзаменационной работы (далее ПЭР). Данный вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Проведение итоговой аттестации в форме ВКР 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 экзаменационной комиссии (далее ГЭК) при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

При выполнении квалификационной работы и защите письменной экзаменационной работы выпускник, в соответствии с требованиями ФГОС СПО, демонстрирует уровень готовности самостоятельно:

- решать конкретные профессиональные задачи по профессии «Повар, кондитер»;
- готовить широкий ассортимент простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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

Организация и проведение ГИА предусматривает большую подготовительную работу преподавательского состава филиала техникума,



систематичность в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов.

Требования к ВКР по профессии доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения ВКР и критериями оценки результатов защиты за шесть месяцев до начала ГИА.

К ГИА допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом по профессии.

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

Программа ГИА является частью ППКРС по профессии *19.01.17 «Повар, кондитер»*.

В Программе ГИА определены:

- ☐ вид ГИА;
- ☐ материалы по содержанию ГИА;
- ☐ сроки проведения ГИА;
- ☐ этапы и объем времени на подготовку и проведение ГИА;
- ☐ условия подготовки и процедуры проведения ГИА;
- ☐ материально-технические условия проведения ГИА;
- ☐ состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период ГИА;
- ☐ тематика, состав, объем и структура задания студентам на ГИА;
- ☐ перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях ГЭК;
- ☐ форма и процедура проведения ГИА;
- ☐ критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

Программа ГИА ежегодно обновляется методической комиссией с обязательным участием работодателей и утверждается директором техникума после её обсуждения на заседании педагогического совета филиала техникума. Согласовывается с заведующим филиалом, с представителями работодателей.



# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

## **1.1.Область применения программы ГИА**

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) — является частью основной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения видов профессиональной деятельности (далее ВПД) по профессии и соответствующих профессиональных компетенций (далее ПК):

### **ВПД 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;

### **ВПД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и 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;

### **ВПД 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;

### **ВПД 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 с костным скелетом;

### **ВПД 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;



**ВПД 6. Приготовление холодных блюд и закусок:**

- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты;
- 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;

**ВПД 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;

**ВПД 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.

Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

ОК5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;

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

ОК7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние;

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ГИА является частью оценки качества освоения основной ППКРС по профессии *19.01.17 Повар, кондитер* и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих основную ППКРС в АФ ОГБПОУ «ТПТ».



### 1.2 Цели и задачи ГИА

Целью ГИА является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся ФГОС СПО.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

### 1.3. Объем времени, отводимый на ГИА

Таблица 1

ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация, всего недель	2 нед.
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	1 нед.
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	1 нед.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 2.1. Форма и вид ГИА

Формой ГИА выпускников в соответствии с ФГОС по профессии *19.01.17 Повар, кондитер* является выпускная квалификационная работа (далее ВКР).

ВКР выполняется в виде ВПРК и ПЭР.

ГИА выпускников по программам СПО в соответствии с ФГОС по профессии *19.01.17 Повар, кондитер* состоит из одного аттестационного испытания - защиты ВКР.

### 2.2. Этапы, объем времени и сроки на подготовку и проведение ГИА

Согласно рабочему учебному плану профессии *19.01.17 Повар, кондитер* и календарному графику учебного процесса филиала техникума на 2018-2019 учебный год устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения ГИА:

Таблица 2

№	Этапы подготовки и проведения ИГА	Объем времени в неделях*	Сроки проведения*
			для очной формы обучения
1.	Подбор и анализ материалов для ВКР	4	с «01» ноября 2018г. по «29» ноября 2018г.
2.	Подготовка ВКР	4	с «03» декабря 2018г. по «31» декабря 2018г.
3.	Защита ВКР: - рецензирование, - подготовка к защите и защита ВКР	2	с «14» января 2019г. по «28» января 2019г.

\* в соответствии с годовым календарным графиком учебного процесса



### 2.3. Условия подготовки ГИА

Процедура подготовки ГИА включает следующие организационные меры:

Таблица 3

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Анализ результатов ГИА 2018 (аналитического отчета председателя ГЭК)	сентябрь 2018	председатель МО
2	Разработка Программы ГИА выпускников АФ ОГБПОУ «ТПТ» по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на 2018-2019 учебный год и ее рассмотрение на заседании педагогического совета филиала техникума	Октябрь-ноябрь 2018	Заведующий филиалом, председатель МО
3	Разработка Методических указаний по выполнению ВКР для студентов профессии 19.01.17 Повар, кондитер	октябрь 2018	председатель МО
4	Разработка Комплекса оценочных средств ГИА выпускников АФ ОГБПОУ «ТПТ» ППКРС профессии 19.01.17 Повар, кондитер	январь 2018-сентябрь 2018	Заведующий филиалом, председатель МО, методист, ведущие преподаватели
4.1	Макет экспертного листа оценки уровней сформированности общих компетенций классным руководителем, руководителем ВКР, нормоконтролером, рецензентом, ГЭК (Перечень основных показателей оценки результата - далее ОПОР)		методист, председатель МО
4.2	Сводная содержательно - компетентностная матрица ВКР		методист, председатель МО
4.3	Тематика ВКР в 2018-2019 году		председатель МО, ведущие преподаватели, мастер производственного обучения
4.4	Макет задания на ВКР (комплекс заданий для каждого студента)		председатель МО, ведущие преподаватели, мастер производственного обучения
4.5	Макет календарного графика выполнения ВКР		председатель МО, ведущие



	(комплекс календарного графика для каждого студента)		преподаватели, мастер производственного обучения
4.6	Макет листа нормоконтроля		преподаватели инженерной графики
4.7	Макет отзыва руководителя		Заведующий филиалом
4.8	Макет рецензии на ВКР		Заведующий филиалом
4.9	Макет протокола предварительной защиты ВКР (комплекс на группу)		методист, председатель МО
4.10	Сводный оценочный лист уровней сформированности общих и профессиональных компетенций (комплект на группу)		методист, председатель МО
4.11	Макет экспертного листа оценки уровней сформированности общих и профессиональных компетенций ГЭК		методист, председатель МО
<b>Разработка проектов приказов и других локальных актов техникума</b>			
5	Разработка приказа об утверждении тематики ВКР по профессии <i>19.01.17 Повар, кондитер</i>	октябрь 2018	Заведующий филиалом, председатель МО
6	Представление кандидатуры председателя ГЭК на 2018-2019 уч.г.	март 2019	Заведующий филиалом
7	Разработка приказа об утверждении ГЭК в 2019г.,	январь 2019	Заведующий филиалом, председатель МО
8	Разработка приказа о создании апелляционной комиссии на 2018-2019 уч.г.	май 2019	Заведующий филиалом
9	Разработка приказа о закреплении тем и назначении руководителей ВКР	сентябрь 2018	Заведующий филиалом, председатель МО,
10	Рассмотрение заданий на ВКР на заседании МО	сентябрь 2018	председатель МО
11	Разработка графика ГИА, графика предварительной защиты ВКР в 2019г.	Май 2019	Заведующий филиалом, председатель МО,
12	Разработка приказа о допуске к ГИА студентов	июнь 2019	Заведующий филиалом
13	Разработка приказа об утверждении рецензентов ВКР	апрель 2019	Заведующий филиалом, председатель МО



14	Разработка приказа об отчислении из состава студентов в связи с завершением обучения	июнь 2019	Заведующий филиалом
<b>Организация и проведение внутренней и внешней экспертиз процедуры ГИА</b>			
15	Подготовка аналитических отчетов по результатам ГИА	июль 2019	председатель МО
16	Проведение анализа результатов ГИА на итоговом заседании педагогического совета филиала техникума	июль 2019	Заведующий филиалом, председатель МО
*	Осуществление анкетирования участников ГИА по вопросам содержания и организации процедуры ГИА; Проведение Круглого стола с представителями работодателей, рецензентами, внешними экспертами	сентябрь 2019	методист, председатель МО
<b>Подготовка и проведение организационных собраний со студентами выпускных групп и их родителями</b>			
17	О программе ГИА выпускников 2018-2019 уч. года	апрель-июнь 2019	методист, председатель МО,
18	Выбор студентами тем ВКР	сентябрь 2018	председатель МО
19	Об организации окончания процесса обучения по основной профессиональной образовательной программе. Выдача заданий на ВКР студентам	Сентябрь 2018	методист, председатель МО, мастер производственного обучения
20	О расписании ГИА, графика предварительной ВКР, графика индивидуальных и групповых консультаций выпускников группы	март 2019	методист, председатель МО, мастер производственного обучения
<b>Информирование участников ГИА</b>			
21	Размещение документации по ГИА на официальном сайте филиала техникума: программ, приказов, тематики ВКР, приказов, критериев оценки ВКР и др.	ноябрь 2018	администратор сайта
22	Оформление информационных стендов для студентов по материалам ГИА	ноябрь 2018	председатель МО
<b>Другие вопросы организации и проведения ГИА</b>			
23	Осуществление контроля выполнения ВКР выпускниками,	Ноябрь 2018-	Кл.руководитель,



	принятие оперативных мер по результатам контроля	май 2019	руководитель ВКР
24	Осуществление оценки уровней сформированности общих и профессиональных компетенций на различных этапах выполнения и защиты ВКР	Ноябрь 2018-май 2019	эксперты на всех этапах ГИА (рецензенты, члены ГЭК)
25	Организация индивидуальных и групповых консультаций по выполнению и содержанию ВКР	Ноябрь 2018-май 2019	руководитель ВКР
26	Организация индивидуальных и групповых консультаций по оформлению ВКР	Ноябрь 2018-май 2019	руководитель ВКР
27	Организация индивидуальных и групповых консультаций по оформлению портфолио достижений и представлению портфолио при защите ВКР, разработке презентации ВКР	Ноябрь 2018-май 2019	методист, кл.рук.
28	Организация оценки портфолио достижений на заседании ЦМК	июнь 2019	председатель МО
29	Организация процедуры нормоконтроля ВКР	Ноябрь 2018-май 2019	руководитель ВКР
30	Организация процедуры предварительной защиты ВКР	июнь 2019	председатель МО
31	Организация процедуры рецензирования ВКР и допуска к защите ВКР	июнь 2019	заведующий филиалом, руководитель ВКР
32	Подготовка и проведение заседаний ГЭК по графику	июнь 2019	секретарь ГЭК
33	Подготовка сведений для ГЭК об успеваемости студентов по всем дисциплинам, модулям учебного плана	июнь 2019	классные руководители,
34	Проверка наличия и качества заполнения сводных ведомостей (зачетных книжек) студентов выпускных групп	май 2019	методист
35	Подготовка протоколов заседаний ГЭК (все этапы), заседаний комиссии по предварительной защите	за 2 дня до заседания по графику	секретарь ГЭК
		июнь 2019	
		июнь 2019	



36	Подготовка аудитории для работы ГЭК: - определение аудитории для проведения заседаний ГЭК - расстановка парт, стола для ГЭК - подготовка компьютерной техники для работы членов комиссии, мультимедиа проектора, экрана для докладов студентов, оргтехники для работы секретаря ГЭК - скатерть, вазы для цветов - Программы ГИА для комиссии - Зачетные книжки студентов - Протоколы заседаний, оценочные листы Оформление зачеток студентов по итогам ГИА	июнь 2019	секретарь ГЭК
37	Подготовка отчета председателя ГЭК о результатах ГИА	июль 2019	председатель ГЭК
38	Подготовка и сдача документации по ГИА заведующему филиалом		зам.председателя ГЭК
39	Осуществление выдачи дипломов государственного образца студентам, завершившим обучение в соответствии с приказом об отчислении из состава студентов в связи с завершением обучения по направлению подготовки (специальности).	июль 2019	заведующий филиалом
40	Подготовка и проведение торжественной церемонии вручения дипломов	Ноябрь 2018- май 2019	заведующий филиалом
<b>Хранение ВКР</b>			
41	Лучшие ВКР, представляющие учебно-методическую ценность, используются в качестве учебных пособий в кабинетах филиала техникума. Продукты творческой деятельности подлежат хранению в филиале техникума в течение пяти лет. Они могут быть использованы для экспозиции на выставках внутри и вне филиала техникума.	июль 2019	председатель МО
42	Передача ВКР на хранение в архив (срок 5 лет).	сентябрь 2019	секретарь



## 2.4. Форма и процедура проведения ГИА

Организация выполнения студентами и защиты ВКР включает следующие этапы:

### **1 этап. Выполнение ВКР:**

-Подготовка (сбор, изучение и систематизация исходной информации, необходимой для разработки темы работы);

-Разработка (решение комплекса профессиональных задач в соответствии с темой и заданием ВКР, разработка формы и содержания представления работы);

-Оформление (оформление всех составных частей работы в соответствии с критериями установленными заданием и требованиями, подготовка презентации работы).

### **2 этап. Контроль за выполнением студентами ВКР и оценка качества их выполнения**

Таблица 4

Вид контроля	Эксперт	Содержание контроля	Период контроля
текущий	Руководитель ВКР	Поэтапная проверка в ходе консультаций выполнения студентом материалов ВКР в соответствии с заданием Еженедельная фиксация результатов выполнения в календарном графике студента и сообщение о ходе работы студента председателю ЦМК	с 19.10.2018 по 31.05.2019
	Председатель МО; Классный руководитель, ведущие преподаватели	Поэтапная проверка выполнения студентом отдельных вопросов, частей ВКР в соответствии с заданием в ходе консультаций	В соответствии с календарным графиком
итоговый	Руководитель ВКР	Окончательная проверка и утверждение подписью всех материалов завершённой и оформленной работы студента. Составление письменного отзыва на ВКР студента с оценкой качества его выполнения	до 11.06.2019
	Рецензент	Изучение содержания всех материалов ВКР студента. Беседа со студентом по выяснению обоснованности принятых в	до 11.06.2019 по графику из расчета



		работе решений. Составление рецензии на ВКР студента в письменной форме с оценкой качества его выполнения	
	заведующий филиалом	Окончательная проверка наличия всех составных частей ВКР, отзыва руководителя и рецензии на ВКР. Решение о допуске студента к защите ВКР на заседании ГЭК	с 14.06.2019 по 23.06.2019 по графику

## 2.5. Содержание ГИА

### 2.5.1. Содержание ВКР

#### Тематика

Тематика ВКР (Приложение А) должна иметь практико-ориентированный характер, разработана МО преподавателей и мастеров производственного обучения АФ ОГБРОУ «ТПТ» совместно со специалистами предприятий, организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассмотрена на заседании МО.

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Перечень тем ВКР утверждается после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО).

Тематика ВКР соответствует содержанию следующих профессиональных модулей:

- ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов;
- ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста;
- ПМ 03. Приготовление супов и соусов;
- ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы;
- ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок;
- ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков;
- ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Закрепление тем ВКР (с указанием руководителя) за студентами оформляется приказом заведующего филиалом техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до выхода на производственную практику.

Руководители ВКР по утвержденным темам разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задание подписывается руководителем, утверждается заместителем директора по учебно-методической работе и выдается студенту не позднее, чем за шесть месяцев до выхода на производственную практику.

Выдача задания сопровождается консультацией руководителя.



### **Структура ВКР**

Содержание ВКР включает в себя :

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение
4. Основная часть.
5. Заключение.
6. Список литературы
7. Приложения (иллюстрации, таблицы, схемы, диаграммы).

Методическим объединением преподавателей и мастеров производственного обучения АФОГБПОУ «ТПТ» установлены следующие требования к оформлению письменных экзаменационных работ:

1. Объем письменной – экзаменационной работы должен быть не менее 15 - 20 страниц печатного текста, выполненных на листах формата А-4;
2. Текст должен быть представлен в компьютерном наборе черным шрифтом TimesNewRoman 14-й кегль на одной стороне стандартного листа (формата А4) с междустрочным интервалом - 1,5;
3. Абзац в тексте начинают с отступом 1,25 мм;
4. На каждой странице необходимо оставлять поля: верхнее и нижнее 20 мм, левое 30 мм, правое 15 мм;
5. Все страницы курсовой работы должны иметь сквозную (порядковую) нумерацию без пропусков. Нумерация начинается с титульного листа, номер страницы на титульном листе не ставится. Номер проставляется арабскими цифрами в нижней части страницы, по центру;
6. Титульный лист оформляется по образцу и содержит: наименование учредителя, наименование организации, вид документа, тему, фамилию и инициалы автора, затем фамилию и инициалы руководителя ;
7. После титульного листа следует задание , которое подшивается, но не нумеруется, рецензия (отзыв) , которая не подшивается и не нумеруется, затем содержание (на котором проставляется номер) с указанием номеров страниц, с которых начинаются разделы и подразделы работы ; Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.
8. **Введение** содержит краткое описание работы, обосновывается актуальность выбранной темы, цель и содержание поставленных задач, формулируются объект и предмет исследования, указывается теоретическая значимость, а также отмечаются основные результаты, которые выносятся на защиту, в работе раскрывается значение и развитие предприятий индустрии гостеприимства Александровского района (ресторан, кафе, столовая, предприятия малого бизнеса).
9. В **основной части работы** подробно рассматриваются и обобщаются результаты исследования. Содержание глав основной части должно



- точно соответствовать теме письменной экзаменационной работы и полностью ее раскрывать. Эти главы должны показать умение лаконично, логично и аргументировано излагать материал.
10. В тексте письменной – экзаменационной работы не допускаются сокращения слов, кроме наименований единиц измерений (только после цифровых данных);
  11. Обязательным требованием является наличие списка литературы и других источников, используемых при выполнении работы.

Структура и объем практической части ВКР зависит от темы и *может* быть представлена методикой, расчетами, анализом экспериментальных данных, продуктом творческой деятельности в соответствии с видами профессиональной деятельности.

#### **2.5.2. Условия процедуры подготовки ВКР**

Выполненная ВКР подписывается студентом, руководителем, консультантами, нормоконтролером и вместе с отзывом руководителя передается на рецензию.

Не допускается внесение изменений в ВКР после получения рецензии.

Полностью выполненная ВКР вместе с отзывом руководителя и рецензией передается заведующему филиалом, который подписью на титульном листе пояснительной записки осуществляет допуск студента к защите.

#### **2.5.3. Условия процедуры проведения ГИА**

##### **Допуск к защите ВКР**

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план (статья 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации») и имеющие допуск к защите ВКР по результатам предзащиты.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении 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 специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики (п. 8.5. ФГОС СПО).

Для допуска к защите ВКР студент заведующему филиалом следующие документы:

- отзыв руководителя ВКР;
- рецензию, оформленную рецензентом.

Руководитель ВКР, рецензент, удостоверяют свое решение о готовности выпускника к защите ВКР подписями на титульном листе пояснительной записки ВКР. Заведующий филиалом делает запись о допуске



студента к защите ВКР также на титульном листе пояснительной записки ВКР. Допуск выпускника к защите ВКР на заседании ГЭК осуществляется путем издания приказа филиалатехникума.

### ***Защита ВКР***

Защита ВКР является формой заключительного этапа подготовки рабочих в филиале техникума, завершающего освоение студентами ППКРС.

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия результатов освоения выпускниками ППКРС соответствующим требованиям ФГОС СПО в части требований к результатам освоения компетенций, приобретенному практическому опыту, знаниям и умениям и дополнительным требованиям техникума и работодателей, что позволяет выявить готовность выпускника к профессиональной деятельности.

Защита ВКР (выпускная практическая работа и письменная экзаменационная работа) проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколах, помимо результата защиты, отражается присвоение квалификации и особое мнение членов комиссии. Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и включает презентацию образовательных, профессиональных и личностных достижений выпускника, доклад студента (не более 10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента на вопросы. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК. На защиту одной ВКР отводится *до 40 мин.*

На каждого студента оформляется индивидуальный лист оценивания выполнения и защиты ВКР. Члены ГЭК фиксируют результаты анализа сформированных общих и профессиональных компетенций выпускника в специальных бланках – листах оценивания.

### ***2.5.4. Принятие решений ГЭК***

Итоговая оценка по четырехбалльной шкале (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) выставляется на закрытом заседании ГЭК. Решение принимается в результате обсуждения членами комиссии итогов защиты ВКР, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. Решение принимается простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя является решающим).

Результаты защиты объявляются в тот же день. Присвоение квалификации происходит на заседании ГЭК с записью в протоколе заседаний.

### ***2.6. Условия повторной защиты ВКР***

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из техникума.



Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.

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

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

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



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

##### ***При выполнении ВКР***

Реализация программы ГИА на этапе подготовки к итоговой аттестации осуществляется в учебных кабинетах АФ ОГБПОУ «ТПТ»:  
№1 «Информатика»

##### ***Оборудование кабинета №1:***

- рабочее место для членов ГЭК;
- компьютер;
- рабочие места для обучающихся с выходом в Интернет;
- график проведения консультаций по ВКР;
- график поэтапного выполнения ВКР;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект контрольно-оценочных средств ГИА;
- письменные экзаменационные работы студентов;
- макеты и муляжи кулинарных и кондитерских изделий,
- методическое сопровождение по ВКР;
- списки литературы

При выполнении ВКР выпускнику предоставляются технические и информационные возможности информационного центра филиала техникума:

- компьютеры, сканер, принтер;

##### ***При защите ВКР и защите при ГЭК***

Для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет АФ ОГБПОУ «ТПТ» - лаборатория «Повар, кондитер».

##### ***Оснащение кабинета для ГИА:***

- рабочие места для членов ГЭК;
- рабочее место секретаря ГЭК, оснащенное принтером;
- рабочее место выпускника (кафедра).
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- макеты и муляжи кулинарных и кондитерских изделий

#### **3.2 Информационно-документационное обеспечение ГИА**

1. ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;
2. Комплекс оценочных средств ГИА выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ;



3. Программа ГИА выпускников АФ ОГБПОУ «ТПТ» по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ;
4. Методические рекомендации по разработке ВКР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;
5. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
6. Литература по профессии:
  1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования: - М.: Академия, 2006. – 328 с.
  2. Бутеймс Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб.для нач. проф. образования.- М.: ИРПО; Академия, 2001. – 304 с.
  3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2006. -192 с.
  4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания./ А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – М.: Гамма Пресс 2000, 2002. – 656 с.
  5. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Академия, 2006. – 288 с.
  6. Журналы: «Гастроном», «Питание и общество».

### **3.3. Информационно-документационное обеспечение ГЭК**

На заседание ГЭК представляются следующие документы:

- ☐ ФГОС СПО по профессии;
- ☐ программа ГИА выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ;
- ☐ комплекс оценочных средств ГИА выпускников по профессии 19.01.17 Повар, кондитер;
- ☐ приказ директора об утверждении тематики ВКР;
- ☐ приказ об утверждении состава ГЭК;
- ☐ приказ директора о допуске студентов к ГИА;
- ☐ сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость);
- ☐ зачетные книжки студентов;
- ☐ выполненные ВКР студентов в печатной и электронной формах с письменными отзывом руководителя ВКР и рецензией установленной формы;
- ☐ книга протоколов заседаний ГЭК.;
- ☐ портфолио выпускников;
- ☐ документация по экспертизе и оценке сформированности элементов общих и профессиональных компетенций, оценочные листы.



### 3.4. Кадровое обеспечение ГИА

Таблица 4

Кадровый состав ГИА	Требования к квалификации преподавателей техникума	Требования к квалификации кадров, привлекаемых извне	Закрепление в локальном акте
руководители ВКР	наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессии 19.01.17 Повар, кондитер; преподаватели филиала техникума, ведущие дисциплины профессионального цикла и профессиональные модули	заинтересованные руководители и ведущие специалисты по профилю базовых предприятий, организаций и преподавателей ПОО, ведущие дисциплины профессионального цикла и профессиональные модули	утверждаются приказом директора
консультанты по отдельным частям, вопросам ВКР	преподаватели филиала техникума, мастера производственного обучения		утверждаются приказом директора
рецензенты	наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессии 19.01.17 Повар, кондитер	высококвалифицированные специалисты, имеющие производственную специализацию и опыт работы по профилю	утверждаются приказом директора
члены ГЭК (не менее трех человек)	наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессии 19.01.17 Повар, кондитер; наличие первой или высшей квалификационных категорий по должностям «Преподаватель», «Мастер производственного обучения», ведущие дисциплины профессионального цикла и профессиональные модули	наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессии 19.01.17 Повар, кондитер; преподаватели, имеющие высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников	утверждаются приказом директора



председатель ГЭК		руководитель или заместитель руководителя организаций, осуществляющей образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющий ученую степень и (или) ученое звание; руководитель или заместитель руководителя организации, осуществляющей образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющий высшую квалификационную категорию; ведущий специалист - представитель работодателя или объединения по профилю подготовки выпускников	утверждается приказом Департамента профессиональног о образования Томской области
заместитель председателя ГЭК	Заведующий филиалом техникума; Методист; педагогический работник, имеющий высшую квалификационную категорию		утверждаются приказом директора



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

Оценка уровня подготовки по результатам освоения основной профессиональной образовательной программы формируется с учетом оценок, полученных выпускником на всех этапах аттестаций за весь период обучения:

- Интегральная оценка (медиана) ОПОР по промежуточной аттестации;
- Интегральная оценка (медиана) ОПОР по результатам выполнения и защиты ВКР;
- Интегральная оценка (медиана) ОПОР по результатам неформального обучения.

##### **4.1.Интегральная оценка (медиана) ОПОР по результатам выполнения и защиты ВКР**

На этапе ГИА ГЭК формирует матрицу оценок достижений обучающихся по результатам выполнения и защиты ВКР. При этом учитываются оценки ОПОР продемонстрированных общих и профессиональных компетенций на всех этапах выполнения ВКР в процессе взаимодействия:

- с классным руководителем на этапе контроля выполнения ВКР;
- с консультантом по выполнению практической квалификационной работы;
- с консультантом по выполнению письменной экзаменационной работы;
- с руководителем ВКР (оценки отзыва);
- с рецензентом, (оценка рецензии, выполненной по ОПОР).

С целью оценки ОПОР всеми экспертами при выполнении ВКР техникумом разрабатываются экспертные листы. Информация оценочных листов является основанием для оценки выполнения и защиты ВКР членами ГЭК при защите ВКР студентом.

Интегральная оценка результатов выполнения и защиты ВКР определяется как медиана по каждому из ОПОР.

По итогам защиты ВКР для каждого выпускника в сводном оценочном листе уровней сформированности общих и профессиональных компетенций формируются следующие оценки выполнения и защиты ВКР:

- 1) оценки защиты ВКР членов ГЭК (каждого эксперта);
- 2) оценки уровней сформированности ОК и ПК на всех этапах выполнения ВКР экспертов;
- 3) оценка руководителя ВКР;
- 4) оценка рецензента.

Таким образом, в сводном оценочном листе уровней сформированности общих и профессиональных компетенций для каждого выпускника определяются:

- общее количество оценок ОПОР, подлежащих оценке в период выполнения и защиты ВКР;
- сумма положительных оценок ОПОР;
- процент положительных оценок ОПОР (процент результативности);



- оценка уровня подготовки и защиты ВКР по шкале оценки образовательных достижений.

Оценка уровня подготовки и защиты ВКР определяется ГЭК по универсальной шкале оценки образовательных достижений.

Таблица 5. Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Основные критерии при определении оценки за выполнение ВКР студентом для Руководителя ВКР	Основные критерии при определении оценки за ВКР студента для Рецензента
Соответствие состава и объема выполненной ВКР студента заданию	
Оценка методологических характеристик ВКР (Во введении: цель ВКР фиксирует ожидаемые результаты работы, адекватна теме; последовательность поставленных задач позволяет достичь цель; структура работы (оглавление) полностью адекватна поставленным задачам, полнота обоснования актуальности и практической значимости темы. В заключении: адекватность формы представления результатов ВКР)	
Оценка результатов, полученных автором ВКР, на соответствие поставленной цели	
Оценка оформления ВКР на соответствие представленным требованиям	
Качество профессиональных знаний и умений студента, уровень его профессионального мышления	Качество выполнения всех составных частей ВКР
Степень самостоятельности студента при выполнении работы	Степень использования при выполнении ВКР последних достижений науки, техники, производства, экономики, передовых работ
Умение студента работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией	
Положительные стороны, а также недостатки в работе	
Оригинальность, практическая и научная ценность принятых в работе решений	Оригинальность принятых в работе решений, практическая и научная значимость работы



Качество оформления работы
Уровень проявленных общих и профессиональных компетенций

Критериями при определении оценки за выполнение и защиту ВКР на предварительной защите и защите при ГЭК являются:

- Доклад выпускника (доклад студента на защите письменной экзаменационной работы не должен превышать по времени 10 минут и содержать: краткое обоснование актуальности темы ВКР; основные результаты в соответствии с поставленными задачами). Несоответствие доклада данным требованиям, в частности превышение времени доклада, включение в доклад общих слов, не имеющих отношение к перечисленному выше, снижает общую оценку за ВКР на 1 балл.,

- Ответы выпускника на вопросы, позволяющие определить уровень теоретической и практической подготовки (обоснованность, четкость и культура ответа на поставленный вопрос),

- Качество, практическая ценность и значимость выполненной работы,

- Уровень проявленных общих и профессиональных компетенций,

- Качество портфолио выпускника и его представления.

Оценка выполнения ВКР членами ГЭК проводится по показателям и критериям оценки результата:

1. Качество ВКР оценивается по составляющим:

- наличие в работе элементов исследования, актуальность проблемы исследования и темы ВКР;

- уровень теоретической проработки вопросов ВКР, качество изучения источников, логика изложения материала, глубина анализа проблемы, теоретического обоснования возможных решений;

- адекватность применения методик исследования, правильность использования конкретных методов и методик анализа деятельности предприятия (организации);

- полнота и качество собранных фактических данных по объекту исследования, творческий характер анализа и обобщения фактических данных, логичное, последовательное, четкое и грамотное изложение материала ВКР с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- практическая значимость выполненной ВКР: возможность практического применения результатов исследования, проектирования в деятельности конкретного предприятия (организации) или в сфере возможной профессиональной занятости выпускников;

- качество оформления ВКР в соответствии с методическими указаниями;

2. Качество выступления на защите и предварительной защите ВКР оценивается по составляющим:

- качество доклада: соответствие доклада содержанию ВКР, способность выпускника выделить научную и практическую ценность выполненных исследований, умение пользоваться иллюстративным материалом, чертежами и др;



- качество ответов на вопросы: правильность, четкость, полнота и обоснованность ответов выпускника, умение лаконично и точно сформулировать свои мысли, используя при этом необходимую научную терминологию;

- качество чертежей, иллюстраций, презентаций к докладу: соответствие подбора иллюстративных материалов содержанию доклада, грамотность их оформления и упоминание в докладе, выразительность использованных средств ;

- поведение при защите письменной экзаменационной работы: коммуникационные характеристики докладчика (манера говорить, отстаивать свою точку зрения, привлекать внимание к важным моментам в докладе или ответах на вопросы и т.д.).

Оценка выполнения и защиты ВКР комиссиями по предварительной защите и ГЭК производится по следующим ОПОР, включенным в оценочные листы:

Показатели оценки выполнения и защиты ВКР комиссиями по предварительной защите и ГЭК:

1.- предъявление к защите ВКР, оформленной в соответствии с требованиями, в установленные сроки;

2. - обоснование в ВКР и предъявление при защите актуальности проблемы исследования в соответствии с заданием;

3. - формулирование в ВКР и предъявление при защите целей, задач, предмета, объекта исследования, методов, используемых в ВКР;

4. - проектирование содержания ВКР в соответствии с темой. Разработка и предъявление теоретических обоснований возможных решений. Демонстрация при защите ВКР логики изложения содержания;

5. -разработка и предъявление при защите всех вопросов задания ВКР в полном объеме. демонстрация глубины анализа проблемы;

6. - предъявление на достаточном уровне результатов использования методологического аппарата исследования;

7. - предъявление, на достаточном уровне, результатов сравнительно-сопоставительного анализа разных теоретических подходов;

8. - разработка и предъявление при защите элементов самостоятельного исследования в достаточном объеме;

9. - формулирование при разработке и предъявление при защите ВКР самостоятельных решений, мнений, выводов, собственных суждений;

10. - разработка и предъявление при защите на достаточном уровне практической части ВКР;

11. - предъявление и интерпретация результатов своей работы, обобщение результатов;

12. - разработка и предъявление при защите предложений по применению результатов исследования в практической деятельности;

13. - разработка и предъявление на защите ВКР предложений, направленных на повышение эффективности работы предприятия,



организации;

14. - разработка элементов ВКР с использованием различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при решении профессиональных задач;

15. - разработка и предъявление на достаточном уровне иллюстративного материала, в полном объеме отражающего содержание ВКР;

16. - разработка и предъявление на достаточном уровне мультимедиа презентации при защите, в полном объеме отражающей содержание ВКР;

17. - разработка и предъявление на уровне творчества мультимедиа сопровождения представления ВКР;

18. - эффективное взаимодействие с членами ГЭК при ответах на вопросы;

19. - формулирование правильных, лаконичных и обоснованных ответов с использованием специальной терминологии из различных областей профессиональных знаний;

20. - предъявление результатов ВКР на уровне, находящемся выше рамок программного материала учебных дисциплин и профессиональных модулей.



**Приложение А. Тематика выпускных квалификационных работ**  
**Областное государственное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Томский политехнический техникум»**  
**Александровский филиал Областного государственного профессионального образовательного учреждения**  
**«Томский политехнический техникум»**  
**(АФ ОТБПОУ «ПТ»)**

**СОГЛАСОВАНО**

ИП «Кукурузен»  
(индивидуальный предприниматель, должностное)

Ю.А. Кукурузен  
(подпись, печать)



« 5 » *ноября* 2018 г.

« 08 » *ноября* 2018 г.



ОТБПОУ

**ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ  
 КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

в форме выпускной практической и письменной экзаменационной работы  
 для студентов профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

форма обучения - очная  
 2018-2019 учебный год

№	Перечень тем	Перечень тем выпускных практических квалификационных работ	Наименование профессиональных модулей, отраженных в работе
1	1. Технологии приготовления супов с фрикадельками 2. Технологии приготовления пюре картофельного 3. Технологии приготовления котлеты домашней 4. Технологии приготовления котлета из абрик 5. Технологии приготовления пирожного Эклера	1. Приготовить бульон суп с фрикадельками 2. Приготовить бульон пюре картофельное 3. Приготовить бульон котлета домашней 4. Приготовить котлет на масле 5. Приготовить пирожное эклера	ПМ 03. Приготовление супов и соусов ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и птицы ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
2	1. Технологии приготовления борща украинского 2. Технологии приготовления жареного по-	1. Приготовить бульон борщ украинский 2. Приготовить бульон жареное по-	ПМ 03. Приготовление супов и соусов ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы



	домашнему 3. Технология приготовления пирожков из слоеного бездрожжевого теста с вишней 4. Технология приготовления напитка вишневого 5. Технология приготовления торта «Листопад»	3. Приготовить пирожки из слоеного бездрожжевого теста с вишней 4. Приготовить напиток вишневый 5. Приготовить торт «Листопад»	ПМ 02. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
3	1. Технология приготовления супа с фрикадельками 2. Технология приготовления блинов фаршированных вишней и яблоками 3. Технология приготовления пирога картофельного с грибами 4. Технология приготовления молочного коктейля с лимонным сиропом 5. Технология приготовления торта «Рог изобилия»	1. Приготовить блюдо суп с фрикадельками 2. Приготовить блюдо блины фаршированные вишней и яблоками; 3. Приготовить пирог картофельный с грибами 4. Приготовить молочный коктейль с лимонным сиропом 5. Приготовить торт «Рог изобилия»	ПМ 03. Приготовление супов и соусов ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ 02. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
4	1. Технология приготовления борща «Московского» 2. Технология приготовления котлет особых с отварными макаронами 3. Технология приготовления блинчиков с маслом 4. Технология приготовления компота из сухофруктов 5. Технология приготовления торта «корзина с клубникой»	1. Приготовить блюдо борщ «Московский»; 2. Приготовить блюдо котлеты особые с отварными макаронами; 3. Приготовить блинчики с маслом. 4. Приготовить компот из сухофруктов 5. Приготовить торт «Корзина с клубникой»	ПМ 03. Приготовление супов и соусов ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ 02. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
5	1. Технология приготовления солянки сборной мясной 2. Технология приготовления заливного из языка 3. Технология приготовления блинов сдобных на кефире 4. Технология приготовления кофе с молоком по-варшавски 5. Технология приготовления торта «Трюфель»	1. Приготовить блюдо солянка сборная мясная 2. Приготовить блюдо заливное из языка; 3. Приготовить блины сдобные на кефире; 4. Приготовить кофе с молоком по-варшавски 5. Приготовить торт «Трюфель»	ПМ 03. Приготовление супов и соусов; ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. ПМ 02. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
6	1. Технология приготовления щей из свежей капусты 2. Технология приготовления жульена с грибами под сметанным соусом 3. Технология приготовления омлета фаршированного 4. Технология приготовления кофе по-восточному 5. Технология приготовления торта «Сказка»	1. Приготовить блюдо щи из свежей капусты; 2. Приготовить блюдо жульен с грибами под сметанным соусом ; 3. Приготовить омлет фаршированный 4. Приготовить кофе по-восточному 5. Приготовить торт «Сказка»	ПМ 03. Приготовление супов и соусов; ПМ 06. Приготовление холодных блюд и закусок  ПМ 02. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
7	1. Технология приготовления супа пшеничного с	1. Приготовить блюдо суп пшеничный с говядиной;	ПМ 03. Приготовление супов и соусов



	говядиной 2.Технология приготовления плова по- домашнему 3.Технология приготовления какао на молоке 4.Технология приготовления пирожного бисквитного нарезного	2. Приготовить блюдо плов по-домашнему; 3.Приготовить какао на молоке; 4.Приготовить пирожные бисквитные нарезные	ПМ 02. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ 07.Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
8	1.Технология приготовления солянки домашней 2.Технология приготовления отбивной свинной 3.Технология приготовления картофеля жаренного основным способом 4.Технология приготовления торта слоеного с масляным кремом	1. Приготовить солянку домашнюю; 2. Приготовить свиную отбивную; 3.Приготовить жаренный картофель основным способом 4.Приготовить торт слоеный с масляным кремом	ПМ 03. Приготовление супов и соусов; ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ 01.приготовление блюд из овощей и грибов ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
9	1.Технология приготовления рассольника по- домашнему 2.Технология приготовления яиц фаршированных «Мышки» 3.Технология приготовления отбивной из свинины 4.Технология приготовления чая с лимоном 5. Технология приготовления торта «Наполеон»	1.Приготовить блюдо рассольник по-домашнему; 2. Приготовить блюдо яйца фаршированные «Мышки»; 3. Приготовить свиные отбивные; 4.Приготовить чай с лимоном; 5. .Приготовить торт «Наполеон»	ПМ 03. Приготовление супов и соусов; ПМ 06. Приготовление холодных блюд и закусок  ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и птицы ПМ 07.Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
10	1.Технология приготовления супа пюре из печени 2.Технология приготовления азу 3.Технология приготовления компота из вишни 4.Технология приготовления торта «Сударушка»	1.Приготовить блюдо суп пюре из печени; 2.Приготовить блюдо азу; 3. Приготовить компот из вишни; 4. Приготовить торт «Сударушка»	ПМ 03. Приготовление супов и соусов ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ 07.Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
11	1.Технология приготовления салата столичного 2.Технология приготовления тефтелей 3.Технология приготовления морса клюквенного 4.Технология приготовления пирожков с мясом 5. Технология приготовления торта бисквитного «К чаю»	1.Приготовить блюдо салат столичный; 2.приготовить блюдо тефтели; 3.Приготовить морс клюквенный; 4.Приготовить пирожки с мясом; 5. Приготовить торт бисквитный «К чаю»	ПМ 06. Приготовление холодных блюд и закусок ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы; ПМ 07.Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 02. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
12	1.Технология приготовления супа лапши по- домашнему 2.Технология приготовления заливного из языка 3.Технология приготовления гуляша с гречкой 4.Технология приготовления кофе по-восточному 5. Технология приготовления торта «Трюфель»	1.Приготовить блюдо суп лапша по-домашнему; 2.Приготовить заливное из языка; 3.Приготовить гуляш с гречкой; 4.Приготовить кофе по-восточному; 5. Приготовить торт «Трюфель»	ПМ 03. Приготовление супов и соусов; ПМ 06. Приготовление холодных блюд и закусок ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ 02. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ 07.Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий



			кондитерских изделий
13	1. Технология приготовления пельменей с бульоном 2. Технология приготовления зраз мясных 3. Технология приготовления напитка из клубники 4. Технология приготовления торта «Свадебный»	1. Приготовить блюдо пельмени с бульоном; 2. Приготовить блюдо зразы мясные; 3. Приготовить напиток клубничный; 4. Приготовить торт «Свадебный»	ПМ 03. Приготовление супов и соусов; ПМ 02. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
14	1. Технология приготовления свинины тушеной с черносливом 2. Технология приготовления супа горохового с копченостями 3. Технология приготовления драников со сметаной 4. Технология приготовления напитка лимонного 5. Технология приготовления корзиночки с кремом	1. Приготовить блюдо свинина тушеная с черносливом; 2. Приготовить блюдо суп гороховый с копченостями; 3. Приготовить драники со сметаной 4. Приготовить напиток лимонный; 5. Приготовить корзиночки с кремом	ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; ПМ 03. Приготовление супов и соусов; ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов; ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
15	1. Технология приготовления окрошки мясной 2. Технология приготовления котлеты домашней с макаронами 3. Технология приготовления мант 4. Технология приготовления морса клюквенного 5. Технология приготовления торта «Абрикотин»	1. Приготовить блюдо окрошка мясная; 2. Приготовить блюдо котлета домашняя с макаронами; 3. Приготовить манты; 4. Приготовить морс клюквенный 5. Приготовить торт «Абрикотин»	ПМ 03. Приготовление супов и соусов ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; ПМ 02. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
16	1. Технология приготовления голубцов с мясом 2. Технология приготовления супа Харчо 3. Технология приготовления киселя клюквенного 4. Технология приготовления помидор фаршированных 5. Технология приготовления торта «Миндальный»	1. Приготовить блюдо голубцы с мясом 2. Приготовить блюдо суп Харчо; 3. Приготовить напиток клюквенный; 4. Приготовить помидоры фаршированные 5. Приготовить торт «Миндальный»	ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; ПМ 03. Приготовление супов и соусов ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов; ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
17	1. Технология приготовления супа рисового на курином бульоне 2. Технология приготовления лапши по-флотски 3. Технология приготовления киселя овсяного 4. Технология приготовления пирожного заварного «Орбита»	1. Приготовить блюдо суп рисовый на курином бульоне 2. Приготовить блюдо лапша по-флотски 3. Приготовить кисель овсяный 4. Приготовить пирожное «Орбита»	ПМ 03. Приготовление супов и соусов ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; ПМ 02. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
18	1. Технология приготовления свинины в вишневом соусе 2. Технология приготовления борща со щавелем 3. Технология приготовления язычков слоеных	1. Приготовить блюдо свинина в вишневом соусе; 2. Приготовить блюдо борщ со щавелем; 3. Приготовить язычки слоеные	ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; ПМ 03. Приготовление супов и соусов ПМ 02. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста



	4.Технология приготовления напитка яблочного 5. Технология приготовления торта «Березка»	4.Приготовить напиток яблочный; 4. Приготовить торт «Березка»	ПМ 07.Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
19	1.Технология приготовления супа с клецками 2.Технология приготовления бигуса со свиной 3.Технология приготовления компота из плодов консервированных 4.Технология приготовления пирожного «Колобок»	1.Приготовить блюдо суп с клецками; 2.Приготовить блюдо бигус со свиной; 3.Приготовить компот из плодов консервированных; 4.Приготовить пирожное «Колобок»	ПМ 03. Приготовление супов и соусов ПМ 02. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов; ПМ 05.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; ПМ 07.Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
20	1.Технология приготовления свекольника 2.Технология приготовления голубцов с мясом и гречкой 3.Технология приготовления блинов фаршированных творогом и изюмом 4. Технология приготовления киселя клюквенного 5.Технология приготовления торта «Гусиные лапки»	1.Приготовить блюдо свекольник; 2. Приготовить блюдо голубцы с мясом и гречкой; 3.Приготовить блины фаршированные творогом и изюмом; 4. Приготовить кисель клюквенный 5.Приготовить торт «Гусиные лапки»	ПМ 03. Приготовление супов и соусов М 01. Приготовление блюд из овощей и грибов; ПМ 05.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; ПМ 02. Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста ПМ 07.Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
21	1.Технология приготовления борща сибирского 2.Технология приготовления мяса по-французски 3.Технология приготовления горячего шоколада 4.Технология приготовления торта «Наполеон классический»	1.Приготовить блюдо борщ сибирский; 2.Приготовить блюдо мясо по-французски; 3.Приготовить блюдо горячий шоколад; 4. Приготовить торт «Наполеон классический»	ПМ 03. Приготовление супов и соусов ПМ 05.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы; ПМ 07.Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
22	1.Технология приготовления рассольника домашнего 2.Технология приготовления гречки рассыпчатой с луком и яйцом 3.Технология приготовления грибов жареных 4.Технология приготовления чая на молоке 5. Технология приготовления пирожных песочных нарезных	1.Приготовить блюдо рассольник домашний; 2. Приготовить блюдо гречка рассыпчатая с луком и яйцом; 3.Приготовить грибы жареные; 4. Приготовить чай на молоке 5. Приготовить пирожные песочные нарезные	ПМ 03. Приготовление супов и соусов ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов; ПМ 07.Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
23	1.Технология приготовления борща украинского 2.Технология приготовления рыбы жареной с зеленым маслом 3.Технология приготовления оладьей 4.Технология приготовления киселя молочного густого 5. Технология приготовления торта «Листопад»	1.Приготовить блюдо борщ украинский; 2. Приготовить блюдо рыба жареная с зеленым маслом; 3. Приготовить оладьи; 4. Приготовить кисель молочный густой 5. Приготовить торт «Листопад»	ПМ 03. Приготовление супов и соусов ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы. ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста; ПМ 07.Приготовление сладких блюд и напитков ПМ 08.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий



**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**

На заседании МО преподавателей и  
мастеров производственного обучения

Протокол № 1 - от 6.09.2018 --

« 6 » 09 2018 г.

ИИ / Белобородова ИВ

На заседании педагогического  
совета АФ ОГБПОУ «ТПТ»

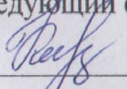
Протокол № 1 от 7.09.18

« 07 » 09 20 18 г.



**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий филиалом

 / Е.А.Крамер

« 07 » 09 2018 г.